

# LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

# NUEZ

---



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**

## IMPORTANTE

**No salga de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes** (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y **delegue las actividades productivas.**

## LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LAS ETAPAS DE COSECHA, POSCOSECHA Y PROCESADO DE LA NUEZ

Dada la situación originada por la pandemia de COVID-19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio, en el que quedan expresamente exceptuadas las **“Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria”** (incisos 13 del artículo 6o del citado decreto), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Dirección de Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Catamarca, emiten las siguientes recomendaciones para la cosecha, poscosecha y procesamiento de la nuez.

Estos lineamientos sugieren elementos indispensables a tener en cuenta en este marco, recomienda que quienes hagan uso del mismo tengan los conocimientos necesarios de las Buenas Prácticas Agrícolas y estén implementando las Buenas Prácticas de Manufactura (resoluciones SENASA 5/2018 , 510/02).

Aun cuando no se tiene constancia de ningún informe que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos, al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central resguardar la salud de los trabajadores al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas. Como así también la higiene de los espacios de trabajo.

## RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO EN TODA LA CADENA PRODUCTIVA DE LA NUEZ

> Informar al personal: es indispensable que toda persona en cualquier etapa de la cadena productiva conozca la problemática y entienda las medidas de seguridad propuestas para poder colaborar en su aplicación y control. La persona de máxima responsabilidad en el establecimiento tiene el deber de realizar esta tarea.

- > Es aconsejable colocar recomendaciones visuales, ya que suelen ser de utilidad como recordatorios, en todos los puntos de acceso a las instalaciones o en lugares fácilmente visibles.
- > El personal encuadrado como de riesgo para el COVID-19 no debe estar prestando servicios (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APN-MT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1° del Decreto N° 260 de fecha 12 de marzo de 2020).
- > Dividir las jornadas de trabajo en guardias de trabajo, para minimizar el número de personas en contacto.
- > Lavarse las manos con jabón antes, durante y después de realizar las tareas. Asegurar en las unidades productivas la disponibilidad constante de jabón líquido, toallas de papel descartables y alcohol en gel. (ANEXO 1: correcto lavado de manos).
- > Tener visible, mediante cartelería, el procedimiento adecuado para el lavado de manos en los lugares donde se higieniza el personal.
- > Mantener una distancia prudente de un 1 metro entre personas, con una distancia ideal de 1,50 metros, al trabajar o circular dentro de la unidad productiva en general.
- > No compartir el mate, vasos o cubiertos, o cualquier otro utensilio que considere necesario.
- > No saludarse con un beso, abrazo, ni con la mano.
- > Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar. Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- > Lavarse las manos después de toser o estornudar.
- > Evitar el contacto de las manos con el rostro, los ojos la nariz y la boca en todo momento.
- > Utilizar tapaboca o barbijo en todo momento.

## RECOMENDACIONES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO EN CADA ETAPA DEL PROCESO / COSECHA

- > No deben ingresar a la finca personal que presente algún/os de los síntomas declarados para COVID-19. Para ello se debe tener conocimientos actualizados de dichos síntomas.
- > Realizar la cosecha y recolección con ropa exclusiva para la actividad, sin haber transitado con esta por lugares masivos (bancos, supermercados, otros).
- > Lavarse las manos antes de realizar la recolección de nueces, después de comer, después de ir al baño y/o cada dos horas hasta finalizar la misma. (Anexo 1: correcto lavado y desinfección de manos).
- > El personal que cosecha y/o recolecta no debe en ningún momento estar a menos de 1 metro de otras personas (ideal 1,5 metros de distancia) cuando realiza las tareas.
- > Los utensilios utilizados para la cosecha deben estar limpios y desinfectados. Las bolsas para colocar la materia prima cosechada (nueces) deben ser previamente desinfectadas. (Anexo 2: desinfección de bolsas).
- > En el caso de utilizar bins, los mismos deben ser lavados y desinfectados siguiendo las mismas recomendaciones que para el lavado y desinfección de superficies. (Anexo 5: limpieza y desinfección de superficies y Anexo 6: preparación de soluciones).

## INSTALACIONES EN FINCA

- > La finca debe estar provista de un baño o infraestructura que permita el acceso al lavado de manos. En caso de no contar con esto se recomienda la instalación de módulos para lavado de manos. (Anexo 3: dispositivos portátiles para el lavado de manos).
- > Si en la finca existen espacios comunes de descanso, los mismos deben ser ventilados y permitir mantener el distanciamiento entre personas. Evitar lugares cerrados.
- > Deben tener disponibilidad de alcohol en gel en todos los espacios.

## TRANSPORTE

### VEHÍCULO

- > El vehículo utilizado para el traslado de la nuez debe haber pasado previamente por un proceso de limpieza y desinfección. (Anexo 4: limpieza y desinfección de vehículos).
- > Ventilar los vehículos entre turnos de trabajo.
- > Los vehículos deben cumplir con los permisos respectivos (Ver anexos).

### PERSONAL ENCARGADO DEL TRASLADO

- > Utilizar indumentaria exclusiva para esta actividad.
- > Realizar el correcto lavado de manos.
- > No compartir la cabina del vehículo, y si fuera necesario ventile su cabina, varias veces al día, durante al menos 10 minutos.
- > Contar en la cabina con alcohol en gel o solución de alcohol 70%.
- > No compartir mate, botellas, vasos, teléfonos, herramientas y/o equipamientos con otras personas.
- > En caso de utilizar baños públicos o detenerse en otros lugares, durante el traslado, lavarse bien las manos y/o desinfectarse para ingresar nuevamente al vehículo.

## PROCESAMIENTO

Se recuerda que este protocolo intenta enfatizar en acciones tendientes a la prevención por el COVID-19, estas acciones son un complemento circunstancial a las estipuladas por la resolución SENASA 510/02.

### RECOMENDACIONES GENERALES

- > Debe verificarse que ninguna persona que ingrese a la planta presente síntomas declarados para COVID-19.
- > Se sugiere considerar un plan alternativo para mantener la planta en funcionamiento ante la posibilidad de que un trabajador se encuentre bajo la situación

de caso sospechoso o confirmado de coronavirus COVID-19, y según las circunstancias definidas por la autoridad sanitaria.

- > Es aconsejable colocar recomendaciones visuales en todos los puntos de acceso a las instalaciones o en lugares fácilmente visibles.
- > Mantener distancia entre los trabajadores y operarios (1m como mínimo, de forma ideal 1,5 m).
- > Los operarios usarán barbijos. (Anexo 7. Colocación adecuada del barbijo).
- > Se debe restringir el ingreso a toda persona que no trabaja en la planta. De ser necesario se recibirán en un sector exclusivo dispuesto para tal fin.

## LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES

- > Realizar una limpieza húmeda: Limpiar con trapeador o paño preferentemente, en lugar de usar escobas y cepillos (limpieza seca). (Anexo 5: limpieza y desinfección de superficies, Anexo 6: preparación de soluciones desinfectantes).
- > Desinfectar las superficies limpias.
- > Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección para una rápida inactivación del virus. Para ello se requiere de la aplicación de productos desinfectantes con elementos de uso corriente: rociadores, paños de fibra o microfibra y trapeadores. (Anexo 5: limpieza y desinfección de superficies, Anexo 6: preparación de soluciones desinfectantes).
- > Deben ser desinfectadas todas las superficies donde haya circulación del personal (picaportes, cintas, balanzas, envasadora, etc.) (Anexo 6: preparación de soluciones desinfectantes).

## VENTILACIÓN DE AMBIENTES

Debe realizarse con regularidad la ventilación de ambientes cerrados.

**IMPORTANTE: Importante: No se debe desinfectar si antes no se realizó la limpieza con agua y detergente (el desinfectante pierde su capacidad con la suciedad).**

**No se debe mezclar el agente de limpieza (detergente o cualquier agente limpiador) con el desinfectante (el desinfectante pierde su capacidad).**

# ESPECIFICACIONES PARA DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO

## DESPELONADO/ SECADO

En caso de contar con una despeladora mecánica, se debe asegurar que el agua que utiliza sea potable, caso contrario deben realizar el clorado de la misma. (Anexo 6: preparación de soluciones desinfectantes).

En el caso que el secado se realice al natural (cañizos o bandejas) la carga de los mismos deben realizarse con no más de dos personas, las mismas deben:

- > Lavarse las manos antes de la carga del material en las bandejas, en la descarga de las nueces secas, y cada vez que se acerquen al secadero para cualquier movimiento de la nuez en el mismo. (Anexo 1: correcto lavado de manos).
- > Utilizar tapaboca cada vez que estén en contacto con el secadero.
- > Las bolsas que se utilicen para la descarga de los secaderos deben ser desinfectadas. (Anexo 2: desinfección de bolsas).

## PARTIDO Y ENVASADO

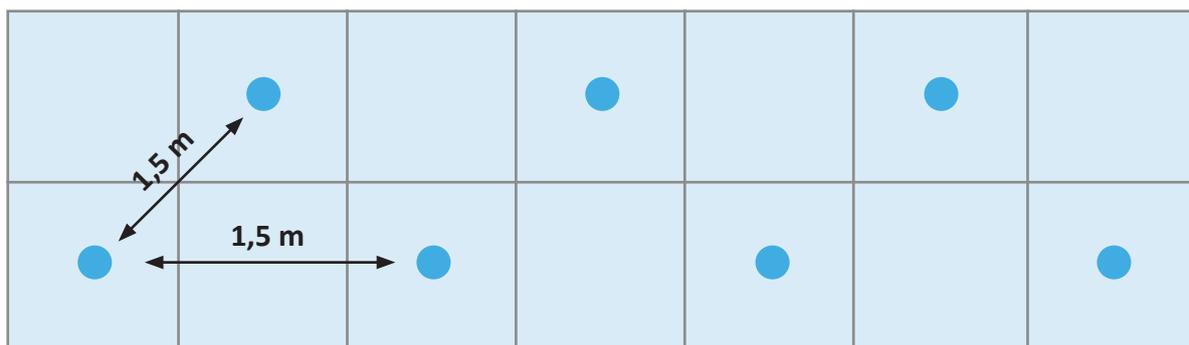
Esta operación es crítica ya que si bien no hay evidencia de transmisión del virus por alimentos, el COVID-19 puede persistir en superficies o en objetos utilizados por personas infectadas que manipulan los alimentos.

Por lo tanto la limpieza, desinfección y el cuidado del personal en esta etapa es fundamental.

Al ingreso de la salas de partido y envasado se debe colocar un sistema de desinfección de suelas de zapatos. Utilizando una solución alcohólica desinfectante o alfombra desinfectante. (Anexo 6: preparación de soluciones desinfectantes). La que debe cambiarse diariamente.

## INSTALACIONES

- > Lavar y desinfectar las mesadas de trabajo, paredes y por último pisos, siguiendo las recomendaciones generales y con las disoluciones especificadas. (Anexo 5: limpieza y desinfección de superficies).
- > Esta operación debe realizarse antes del inicio de la jornada y una vez finalizada la misma, la que debe ser de no más de 4 horas de trabajo.
- > Nunca colocar taburetes sobre las mesadas en el momento de la limpieza ni cuando termina la jornada laboral.
- > No utilizar madera (cajas para división por color, tablas para pelado). Debe utilizarse un material que una vez terminada la jornada pueda lavarse y posteriormente desinfectarse de la misma manera que para las otras superficies.
- > La ubicación del personal en las mesadas de la sala de partido debe ser del modo tres bolillos.



## PERSONAL

- > Ingresar con vestimenta adecuada, limpia y sin uso previo. De lo contrario, implementar el uso de batas descartables o batas de fácil desinfección. (Anexo 8 (complementario): confección de batas).
- > Lavarse las manos, antes de ingresar a la sala de quebrado y/o envasado, después de ir al baño, después de comer y/o cada dos horas. (Anexo 1: correcto lavado y desinfección de manos).
- > Utilizar barbijos. (Anexo 7: colocación adecuada del barbijo).
- > Mantener la distancia preventiva entre operarios de 1,5 m.

## REGISTRO

La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este Protocolo, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera.

Se recomienda la declaración por parte de la persona trabajadora de la lectura y conformidad con el protocolo de la empresa respecto a las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19. De esta manera, queda un documento donde se acredita mediante la firma que se ha leído y entendido el protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su cumplimiento.

Se recomienda a los productores/procesadores por el periodo en el que dure esta situación de contingencia vender la nuez con cáscara, de ser posible, a fin de evitar etapas de contacto de la nuez con manos y superficie, y así el consumidor podrá desinfectar el producto antes de partirlo y consumirlo. De no ser posible se recomienda, esperar al menos 10 días (a temperatura ambiente) desde el pelado y envasado de la nuez hasta la venta de la misma.

**Este protocolo está validado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA (RISA)**

## ANEXO 1

**IMPORTANTE:** El correcto lavado de manos resulta una de las claves al momento de prevenir el contagio de dicha enfermedad. Presta atención al siguiente procedimiento:

### PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

- > Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.
- > El lavado debe ser frecuente, durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- > Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 70% de alcohol. Cubra todas las superficies de sus manos y frótelas juntas hasta que se sientan secas. Siempre deben lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- > Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

### PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

**Paso 1:** Aplicar jabón en las manos y frotar la palma de la mano con los dedos entrelazados.

**Paso 2:** Colocar una palma en el dorso de otra mano y frotar los dedos. Cambiar de mano.

**Paso 3:** Frotar entre los dedos.

**Paso 4:** Frotar la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Hacer lo mismo con la otra mano.

**Paso 5:** Frotar el pulgar con la otra mano. Hacer lo mismo con el otro pulgar.

**Paso 6:** Frotar las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano.

**Paso 7:** Frotar la muñeca de una mano con la otra mientras se gira. Hacer lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realizar cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuaga las manos con agua corriente.

*Nota: el tema de la concentración del alcohol difiere: CDC-USA dice al 60%, China al 75% y el ICAB al 70%. En el sitio de la OMS directamente no especifican número.*

## ANEXO 2 / DESINFECCIÓN DE BOLSAS

**Paso 1.** Lavar las bolsas (manguera o hidrolavadora) con agua potable.

**Paso 2.** Preparar la solución desinfectante en un recipiente de tamaño acorde a la/s bolsas a sumergir. (Anexo preparación de soluciones desinfectantes)

**Paso 3.** Sumergir las bolsas permitiendo un tiempo de contacto entre la superficie y la solución de 5 a 10 minutos.

Si bien estas opciones pueden destruir al virus, también podrían transferir sabor al alimento por migración a través del material de empaque. Por eso, lo más recomendable es dejar secar bien las bolsas antes de ser utilizadas.

## ANEXO 3 / EJEMPLOS DE DISPOSITIVOS PORTÁTILES PARA LAVADO DE MANOS



## ANEXO 4 / LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Todo compartimiento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar nueces, DEBE llevar una cubierta protectora de material impermeable para ser sometido a desinfección en puestos camineros o de control de COVID 19.

Frecuencia de lavado: Previo a la carga de las bolsas de nueces para el transporte, o cada vez que sea necesario.

**Paso 1.** Se retiran todos los residuos grandes, como restos de alimentos, desperdicio de materiales de envasado, polvo, etc., que pueda contener el vehículo de transporte.

**Paso 2.** Se lava usando hidrolavadora o con manguera y cepillos, con la solución de detergente.

**Paso 3.** Desinfectar usando la solución desinfectante después de haber limpiado bien.

**Paso 4.** Enjuagar para remover los restos de desinfectante, escurrir y secar.

## ANEXO 5 / LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

**Paso 1.** Retirar de las superficies los restos grandes (cáscaras, residuos de nueces, etc.) tratando de no levantar polvillo al hacerlo.

**Paso 2.** Realizar una limpieza húmeda

- La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo:
- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua potable.

**Paso 3.** Realizar la desinfección.

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección para una rápida inactivación del virus. Para ello se requiere de la aplicación de productos desinfectantes con elementos de uso corriente: rociadores, paños de fibra o microfibra y trapeadores.

Sumergir el trapeador o paño en un balde con la solución desinfectante preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. (Anexo preparación de soluciones desinfectantes). Dejar actuar entre 10 minutos. Enjuagar y secar la superficie.

## **ANEXO 6 / PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DESINFECTANTES**

### **SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO (LAVANDINA) PARA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES**

#### **Elementos necesarios**

- > Balde o recipiente limpio y opaco (la suciedad y luz desactivan el desinfectante).
- > Recipiente medidor (probeta, vaso medidor, etc.).
- > Lavandina de concentración de Cl/l conocida.

Es fundamental leer el marbete (etiqueta) de la lavandina que va a utilizar a fin de identificar el gr Cl/l.

#### **Preparación**

- > Para superficies menos contaminadas (mesadas, paredes utensilios) se utiliza una dilución al 0.1%.  
Colocar 20 ml de lavandina de uso doméstico (55 gr Cl/l) en 1 l de agua. En caso de utilizar lavandina de 25 gr Cl/l se debe colocar el doble del volumen de lavandina.
- > Para superficies más contaminadas (baños, pisos) se utiliza una dilución al 0.5%  
Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico (55 gr Cl/l) en 1 l de agua. En caso de utilizar lavandina de 25 gr Cl/l se debe colocar el doble del volumen de lavandina.

### **SOLUCIÓN DE ALCOHOL (HIDROALCOHOL) PARA DESINFECCIÓN DE MANOS (SOLUCIÓN 70:30)**

#### **Elementos necesarios**

- > Aspersionador o recipiente.
- > Agua destilada.
- > Alcohol etílico 96°.
- > Probeta o vaso medidor.

## Preparación

- > Es fundamental conocer la graduación del alcohol a utilizar (etiqueta) la que debe ser de 96°.
- > Colocar 7 partes de alcohol por 3 partes de agua destilada.

La solución debe ser preparada y utilizada en el mismo momento, porque con la exposición a la luz, aire y temperatura comienza a perder la capacidad desinfectante.

## SOLUCIÓN PARA DESINFECCIÓN DE AGUA DE CONSUMO Y ALIMENTOS

- > Agregar el número de gotas según la concentración de cloro de la lavandina, la que debe especificar en el marbete (etiqueta) 'apto para desinfectar agua'.  
20 a 40 gr Cl/I: 10 gotas  
55 a 65 gr Cl/I: 2 gotas
- > Dejar reposar 30 minutos antes de usar.

## ANEXO 7 / COLOCACIÓN ADECUADA DE BARBIJO

### Cómo ponerse y quitarse adecuadamente un barbijo desechable

Lávese bien las manos antes de ponerse y quitarse el barbijo.

Revise si el barbijo está en buenas condiciones. Si parece estar dañado, no lo use, reemplácelo por uno nuevo.

### Colocación del barbijo



Coloque el barbijo en la palma de su mano con la parte que se coloca sobre la nariz tocando los dedos.



Agarre el barbijo en la palma de la mano (con la mano ahuecada), dejando que las bandas caigan sobre la mano. Sosténgalo debajo de la barbilla, con la parte que se coloca sobre la nariz mirando hacia arriba.



La banda superior (en barbijos de banda única o doble banda) se coloca sobre la cabeza, descansando en el área superior de la parte de atrás de la cabeza. La banda inferior se coloca alrededor del cuello y debajo de las orejas. ¡No cruce las bandas una sobre la otra!



Coloque la punta de los dedos de ambas manos en la parte superior del gancho de metal que cubre la nariz (si tiene gancho). Deslice hacia abajo la punta de los dedos, para moldear el área y que tome la forma de la nariz.

## Revisión del ajuste



Coloque ambas manos sobre el barbijo y aspire un poco de aire para revisar si se ajusta totalmente a su cara.



Con las manos todavía tapando completamente el barbijo, bote el aire por la nariz y la boca. Si siente que el aire se filtra, no hay un ajuste adecuado.



Si el aire se filtra alrededor de la nariz, reajuste la pieza de la nariz según lo indicado. Si el aire se filtra por los lados de la mascarilla, reajuste las bandas a los lados de la cabeza hasta que obtenga un ajuste adecuado.



Si no puede obtener un ajuste y sello adecuado, pida ayuda o pruébese otro tamaño o modelo.

## Para quitarse el barbijo



¡No toque la parte de adelante del barbijo!  
¡Puede estar contaminada!



Quítese el barbijo halando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza, sin tocar el barbijo y haciendo lo mismo con la banda superior.



Tire el barbijo en el recipiente de desechos.  
¡Lávese las manos!

## COMPLEMENTO ANEXO 7

Para utilizar o desechar el barbijo casero, seguí los siguientes pasos:

- > Antes de colocarlo, lavarse las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- > Recordar que debe cubrir toda la boca y nariz y no debe haber espacios entre la cara y este. Un ajuste correcto es fundamental para que no escapen gotículas. Se recomienda no usar barba.
- > Evite tocarlo mientras se usa; si lo hace, lavarse las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- > Cambiarlo tan pronto como esté húmedo o visiblemente sucio.
- > Para quitárselo, hágalo por detrás sin tocar la parte delantera. Colocar inmediatamente en un recipiente cerrado y lavarse las manos con agua y jabón o con desinfectante a base de alcohol.
- > Si sospecha que ha sido contaminado, desecharlo de forma inmediata en un recipiente cerrado.

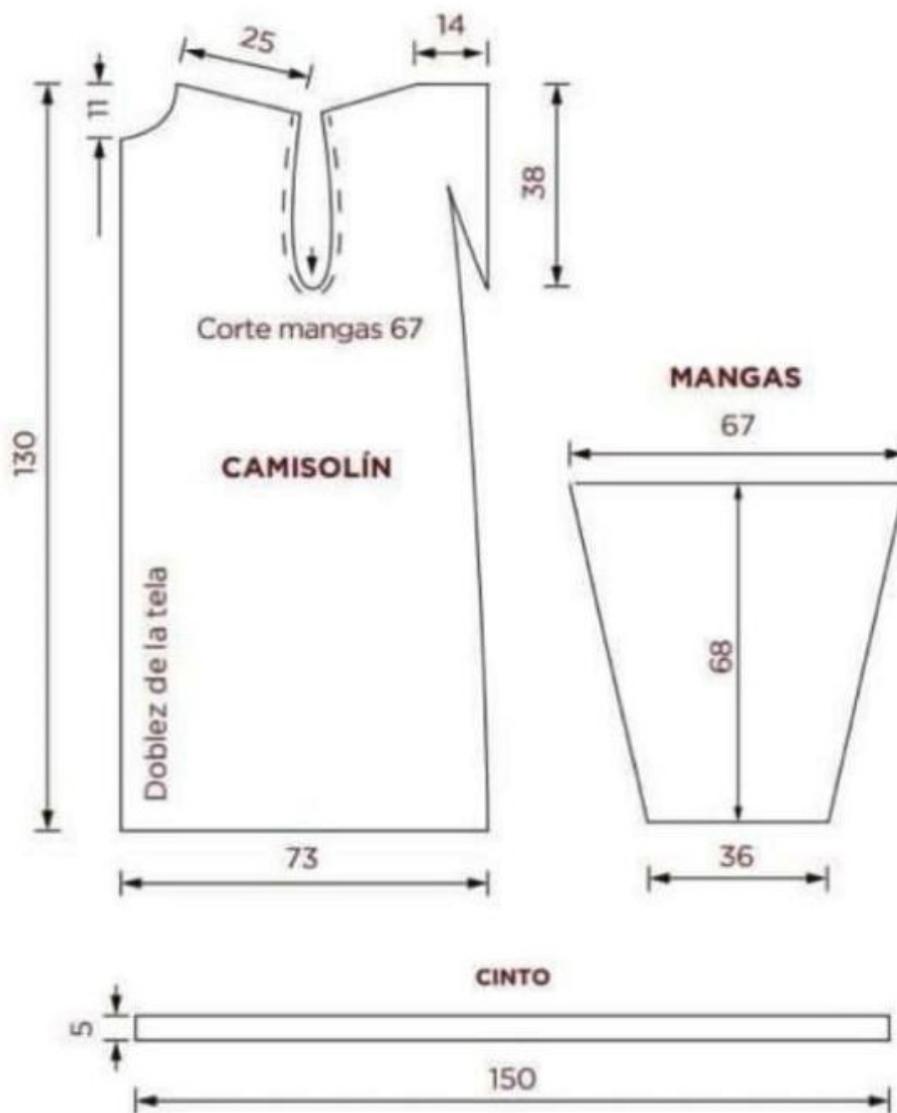
## LIMPIEZA. Para higienizar su barbijo casero, se recomienda lo siguiente:

- > Lavar con agua y abundante jabón, preferentemente, a temperaturas elevadas.
- > Dejar secar en lugar seco en el que no esté en contacto con otros objetos.
- > Se recomienda que tenga al menos cuatro en stock para que los puedas rotar.

Se debe tener en cuenta que el lavado y el calor desgastan las telas, por lo que se debe contemplar que no se puede reutilizar indefinidamente.

## ANEXO 8 / ARMADO DE BATAS DE FRISELINA

Todas las medidas están expresadas en centímetros.





Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**