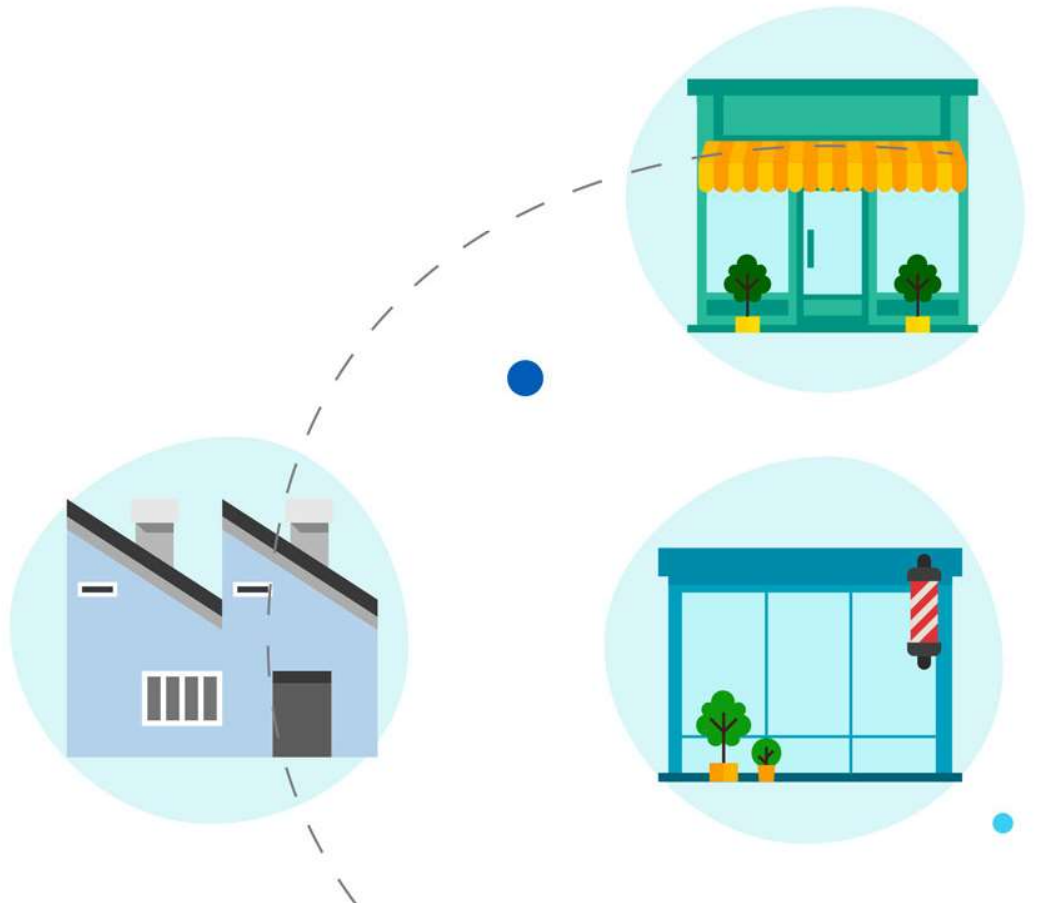


MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA ANTE COVID-19

Servicios alimentarios



Índice

Introducción

Marco Normativo

Antecedentes

Componentes

Proceso de actuación ante casos sospechosos

Consideraciones específicas por giro o actividad

Anexos

Referencias

Introducción

La pandemia por el virus SARS-COV2, causante de la COVID-19, impuso un reto para los sistemas sanitarios del país y del mundo. La implementación de las medidas masivas de prevención disminuye el impacto de la demanda de los servicios de atención médica hospitalaria, sin embargo, generó un duro golpe a la economía de los Estados.

Así como se implementaron medidas de contención y mitigación, es momento de establecer medidas que aseguren un regreso a una “nueva normalidad”, en donde compartiremos las actividades de la vida cotidiana con este nuevo virus. Una de estas medidas es la implementación de protocolos de seguridad sanitaria que permitan la reactivación económica, la cual debe ser de una manera escalonada por medio de olas de acuerdo al nivel de riesgo de la actividad.

El presente documento es una herramienta de referencia obligatoria para la implementación de protocolos de seguridad sanitaria. Será responsabilidad de cada sector o actividad económica asegurarse que su protocolo esté alineado a las particularidades de su centro de trabajo para minimizar riesgos, así como también es su obligación permanecer atento a nuevas disposiciones oficiales que puedan ser expedidas posteriormente por las autoridades.

Marco normativo

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo cuatro, párrafo cuarto, establece que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, por lo que el estado mexicano tiene la obligación de garantizar y realizar todas las acciones necesarias para ello, además en su artículo 123, Apartado A, fracción XV establece la obligación del patrón de observar los preceptos sobre higiene y seguridad en las instalaciones de su establecimiento, organizando este de tal manera que garantice la salud y la vida de los trabajadores.

En modo conforme, la Constitución Política del Estado de Yucatán en su artículo 1, establece que las todas las personas en el estado de Yucatán gozarán de los derechos humanos reconocidos en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos así

como las garantías para su protección, además de reconocer, proteger y garantizar el derecho a la vida de todo ser humano. Asimismo en su artículo 2 obliga a las autoridades y organismos autónomos del estado a promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos, entre los que se registra, la protección de la salud.

Por su parte la Ley General de Salud en sus artículos 3, fracción XII, 13, Apartado B y 134 fracción II, disponen que es materia de salubridad general el control y la vigilancia de las enfermedades respiratorias; asimismo que corresponde a los gobiernos de las entidades federativas en materia de salubridad general como autoridades locales y dentro de sus jurisdicciones estatales las atribuciones específicas que la misma ley les establezca, tal y como lo es realizar actividades de prevención y control de infecciones agudas del aparato respiratorio.

En este orden de ideas, la Ley Federal del Trabajo establece en el artículo 132, fracción XVI que es obligación de los patrones que las instalaciones de los centros de trabajo cuenten con condiciones en materia de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo, a efecto de prevenir accidentes y enfermedades laborales. De la misma manera, el artículo 134 de la misma Ley, establece las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de seguridad y salud.

Complementariamente la Ley de Salud de Yucatán, en sus artículos 5, párrafo segundo, 6, 7, Apartado A, fracción XIV, 7-H, fracción VI , 115, fracción II, 119, fracción VIII, 290, fracción XI y último párrafo, dispone que el estado ejercerá las facultades de autoridad sanitaria por conducto de los Servicios de Salud de Yucatán, siendo su facultad la aplicación de la referida Ley, ejerciendo la facultad de llevar a cabo acciones para prevenir y controlar enfermedades transmisibles que constituyan un problema real o potencial para la seguridad general en Yucatán, teniendo atribuciones para hacer efectivas las facultades que le confieren la Ley General de Salud y la propia Ley de Salud de Yucatán.

Que los particulares deben observar las medidas para la prevención y control de enfermedades transmisibles, entre ellas las medidas de seguridad sanitaria que

determinen las autoridades sanitarias que puedan evitar que se causen o continúen causando riesgos o daños a la salud.

Asimismo la NOM-048-SSA1-1993 describe la evaluación de riesgo epidemiológico a la salud del hombre por exposición a agentes potencialmente dañinos en el ambiente general y de trabajo.

En este sentido la NOM-030-STPS-2009 establece en su numeral 7, inciso c) que los centros de trabajo del país, según su actividad, escala económica, procesos de trabajo, grado de riesgo y ubicación geográfica, tienen la obligación de incorporar e implementar las recomendaciones que emitan las autoridades competentes, para lograr una mayor efectividad y contribuir de manera colectiva a la labor de mitigación de emergencias y contingencias sanitarias.

En este orden de ideas la NOM-019-STPS-2004 desarrolla la constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo, además de establecer los lineamientos para la constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

Cabe destacar que el presente instrumento atiende lo dispuesto por la autoridad sanitaria federal mediante el ejercicio de la acción extraordinaria en materia de salubridad y las acciones contenidas en el ACUERDO por el que el Consejo de Salubridad General reconoce la epidemia de enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) en México, como una enfermedad grave de atención prioritaria, así como se establecen las actividades de preparación y respuesta ante dicha epidemia; ACUERDO por el que se establecen las medidas preventivas que se deberán implementar para la mitigación y control de los riesgos para la salud que implica la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19); ACUERDO por el que se declara como emergencia sanitaria por causa de fuerza mayor, a la epidemia de enfermedad generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19); ACUERDO por el que se establecen acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2; ACUERDO por el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así

como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa, así como se establecen acciones extraordinarias; ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa, así como se establecen acciones extraordinarias, publicado el 14 de mayo de 2020.

Asimismo se funda el presente documento en el DECRETO 195/2020 por el que se emite la Declaratoria de emergencia con motivo del alto riesgo generado por la pandemia de Covid-19 (coronavirus) en el estado de Yucatán, señalándose en su artículo 2, como ámbito de aplicación todos los municipios de la entidad y las acciones que se determinen necesarias para la prevención, seguridad, detección y mitigación de la propagación del Covid-19 (coronavirus), y en el ACUERDO SSY 01/2020 por el que se establecen medidas de seguridad sanitaria para evitar la propagación del virus SARS-CoV-2 por gotas y contacto directo entre la población del estado de Yucatán, señalándose en su artículo 1, la finalidad de proteger la salud de la población e impedir la propagación de la enfermedad a través del contacto directo entre personas y las gotas producidas al hablar, toser o estornudar; mientras que en su artículo 2 se dictaron, las acciones y medidas de seguridad sanitaria a implementar en virtud del avance de la enfermedad Covid-19.

Finalmente, toma referencia de los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno laboral así como de la Guía de acción para los centros de trabajo ante el Covid-19

Antecedentes

Coronavirus SARS-COV2

Los coronavirus son una familia de virus que circulan entre humanos y animales (gatos, murciélagos, camellos, etc.) y causan enfermedades respiratorias que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. El virus SARS-COV2 es parte de la familia de coronavirus, apareció por primera vez en Wuhan, China en diciembre de 2019 y es causante de la enfermedad COVID-19.

La forma de transmisión es directa por vía aérea entre humanos, mediante las gotas que son originadas al hablar, toser o estornudar por la persona enferma y que alcanzan a una persona no infectada. Otra forma de transmisión del virus, son las superficies y los objetos sólidos inanimados de uso común (llaveros, monedas, etc) contaminados por secreciones de una persona enferma, seguidos por el contacto con las mucosas de ojos, boca o nariz.

El período de incubación está descrito que puede ser desde 2 hasta 14 días, teniendo amplia variabilidad dependiendo de la persona contagiada.

Para establecer signos y síntomas de la enfermedad, y poder clasificar a un caso sospechoso, se toma en cuenta la definición operacional:

Caso sospechoso: Persona de cualquier edad que en los últimos 7 días haya presentado al menos dos de los siguientes signos y síntomas: tos, fiebre o dolor de cabeza.

Acompañado de al menos uno de los siguientes signos o síntomas:

- Dificultad para respirar (dato de alarma)
- Dolor en las articulaciones
- Dolor muscular
- Dolor de garganta
- Escurrimiento nasal
- Enrojecimiento, picazón y ojos llorosos
- Dolor en el pecho

En el caso de niños menores de 5 años, la irritabilidad puede sustituir al dolor de cabeza.

Caso confirmado: Persona que cumpla con la definición operacional de caso sospechoso y que cuente con diagnóstico confirmado por algún laboratorio integrante de la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública y/o laboratorios privados acreditados por el InDRE.

Medidas de prevención

Las medidas de prevención básicas son la higiene personal, el lavado de manos, uso de alcohol gel al 70%, estornudo de etiqueta e higiene respiratoria, uso de cubre boca en lugares públicos. Dichas medidas son detalladas en los siguientes gráficos:

HIGIENE PERSONAL Y DE TU ENTORNO

CUIDA TU SALUD Y LA DE TU FAMILIA



Usa gel antibacterial con frecuencia



Lavado frecuente de ropa



No fumes en tu hogar



Utiliza botes de basura con bolsa y tapa



Ventila tu hogar y permite la entrada del sol



Mantén tu hogar limpio y sin polvo

¿CUÁNDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS?

Antes de:



Tocarse la cara



Preparar alimentos

Antes y después de:



Comer



Ir al baño

Después de:



Estornudar, toser o usar pañuelo



Manipular basura u objetos sucios



Viajar en transporte público



Estar en contacto con animales

FORMA CORRECTA DE LAVADO DE MANOS

El correcto lavado de manos con agua y jabón, es la medida más importante para protegerte de los gérmenes, bacterias y microbios que pueden enfermarte

-  **1** Aplica jabón y frota tus palmas entre sí
-  **2** Frota el dorso con la palma de la otra mano
-  **3** Entrelaza tus dedos y frótalos varias veces
-  **4** Dobra tus dedos y con ellos frota la palma de tus manos
-  **5** Envuelve el pulgar y frota en movimiento giratorio
-  **6** Con las yemas de los dedos frota tus palmas haciendo círculos
-  **7** Enjuaga tus manos con abundante agua
-  **8** Seca tus manos con una toalla desechable
-  **9** Usa la misma toalla para cerrar el grifo

CORRECTA APLICACIÓN DEL GEL ANTIBACTERIAL

Medida muy importante que ayuda a protegerte de los gérmenes, bacterias y microbios que pueden enfermarte.
 ¡La aplicación de gel antibacterial no sustituye el lavado de manos!

-  **1** Deposita en la palma de la mano suficiente gel antibacterial
-  **2** Frota las palmas entre sí
-  **3** Frota la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando los dedos y viceversa
-  **4** Frota las palmas entre sí con los dedos entrelazados
-  **5** Dobra tu dedo y con ellos frota la palma de tus manos y viceversa
-  **6** Envuelve el pulgar y frota en movimiento giratorio y viceversa
-  **7** Frota puntas de dedos de una mano contra la palma de la otra haciendo círculos y viceversa
-  **8** Deja secar sin agitar

ESTORNUDO DE ETIQUETA

ESTORNUDA CORRECTAMENTE Y EVITA CONTAGIOS

✓ Formas correctas



Cubre tu boca con un pañuelo desechable y tíralo a la basura



Cúbrete con el ángulo interno del brazo **¡Nunca con las manos!**

✗ Formas incorrectas



¡Evita contagiar a los demás con los virus que expulsas al estornudar o toser!

REGLAS BÁSICAS DEL USO DE CUBREBOCAS

Es una medida eficaz si se combina con el distanciamiento físico y el lavado frecuente de manos.



CORRECTA COLOCACIÓN



Cubre por completo nariz, boca y barbilla



Tu nariz no debe quedar descubierta



Tu barbilla no debe quedar descubierta



No dejes espacios a los lados ni lo dejes flojo

CORRECTO USO



Retíralo por detrás sin tocar el frente



No lo jales ni lo dejes debajo de la barbilla



No debes tocar el frente con tus manos sucias



No debes tocar tus ojos, nariz y boca

RECOMENDACIONES



Lava tus manos antes y después de usarlo



Tíralo después de usarlo si es desechable



Si es de tela, lávalo antes de cada uso



Debes usarlo si tienes que salir de casa

CÓMO DESECHAR MI CUBREBOCAS

CONSEJOS UNA VEZ RETIRADO DE TU CARA



DESÉCHALO CORRECTAMENTE



Destruyelo si puedes.
Córtalo en pedacitos.



Colócalo en una bolsa, amárrala y tírala en un bote.
No lo tires en la calle.



No olvides limpiar las tijeras con cloro.



Si estás en un hospital, deposítalo en los contenedores destinados.



Recuerda que **después de desecharlos debes lavar tus manos** con agua y jabón o usar alcohol en gel al 70%.

¿CÓMO PONER, USAR, QUITAR Y LAVAR UN CUBREBOCAS REUTILIZABLE?

CONSEJOS PARA LA POBLACIÓN POR COVID-19



Antes de colocarlo **lava tus manos con agua y jabón.**



Verifica su lado **correcto** (usa de guía las costuras).



Cubre boca y nariz y ve que no haya espacios entre tu cara y el cubreboca.



Evita tocarlo al usarlo. Si lo haces, lava tus manos o desinfectalas con alcohol en gel al 70%.



Cámbiese de cubreboca **tan pronto** quede húmedo.



Quítalo por **detrás**, sin tocar la parte delantera y lava tus manos enseguida.



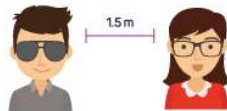
Lávalo antes de **cada uso** con agua caliente y dejando secar al sol.



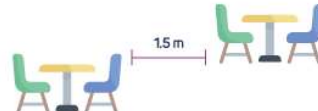
No lo juntes con otras prendas u objetos.

MANTENGAMOS UNA SANA DISTANCIA

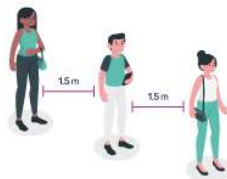
RECOMENDACIONES POR COVID-19



De 2 a 3 brazos o 1.5 metros de espacio entre persona y persona es la medida de una sana distancia.



En restaurantes pide que mesas y sillas estén separadas de 2 a 3 brazos de distancia o 1.5 metros.



Al estar en una fila o al platicar, debes tener una sana distancia de 1.5 metros con la otra persona.



En tu lugar de trabajo, conserva una sana distancia de 1.5 metros con todos tus compañeros.



Evita elevadores con muchas personas. Recuerda tener una sana distancia.



Al ir de compras, mantén una sana distancia de 1.5 metros al pedir, recibir y pagar mercancía. Acude solo o con la menor gente posible.

Reapertura económica

Para la reapertura económica en el estado de Yucatán, se establecieron criterios de salud y laborales para el inicio de actividades por olas, dependiendo del nivel de riesgo de los entornos laborales. Entre los criterios de salud se estableció como parámetros de decisión, la capacidad máxima del sistema de salud y el comportamiento de la tasa de contagios. Entre los criterios laborales se establecieron 3 dimensiones: la exposición de la población, el riesgo intrínseco de contacto y la habilidad para salvaguardar de cada sector. Asimismo, se establecieron mesas de consulta con el objetivo de tomar en cuenta la sensibilidad de distintos grupos de los sectores público, privado y de educación superior sobre la situación específica de Yucatán.

Es posible reaperturar ciertos sectores con una forma de operar escalonada, sin embargo, este proceso deberá de ser de forma cautelosa, para lo cual se establecen ciertas restricciones generales y algunas específicas por olas de reapertura de acuerdo al sector o actividad económica.

Restricciones generales

- A)** La población vulnerable (Adultos mayores de 60 años, mujeres embarazadas, población con alguna enfermedad crónica) deberán mantenerse en resguardo domiciliario hasta el 01 de Agosto 2020, donde se deberá observar de manera obligatoria por cada sector.
- B)** Las empresas no esenciales deberán laborar de lunes a viernes. Los sectores donde sea posible, deberán implementar la estrategia de 4 x 10, donde los empleados laboran 4 días de lunes a jueves en jornadas de 10 horas laborales, y las esenciales podrán laborar sábado y domingo, inclusive.
- C)** Las empresas con un número igual o mayor a 100 trabajadores deberán realizar muestreo a sus empleados mediante la aplicación de pruebas de laboratorio y notificar los resultados a la Secretaría de Salud. La selección de las pruebas a utilizarse quedan a criterio de las empresas, pero de acuerdo a lo autorizado por la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios, que puede ser consultado en el siguiente enlace: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y->

[programas/comunicado-relativo-a-pruebas-serologicas-para-sars-cov2-covid-19](#) La Secretaría de Salud establecerá la cantidad del muestreo requerido de acuerdo a la situación epidemiológica y se publicará en la página web de reactivación económica de Yucatán y por otros medios oficiales pertinentes, actualizándose constantemente.

- D)** El Estado por medio de las autoridades facultadas, podrá realizar visitas a los establecimientos de cualquier giro y tamaño, así como disponer la realización de pruebas de laboratorio a los empleados.
- E)** El Estado por medio de las autoridades facultadas podrá realizar visitas de verificación del cumplimiento de las medidas establecidas y del presente protocolo.
- F)** Se establece un horario escalonado de entrada y salida de los sectores, para disminuir el transporte público y el hacinamiento de la gente en las calles, de la siguiente manera:

08:00-16:00hrs – Manufactura, Minería, Construcción

09:00-17:00hrs- Comercio al por menor y Comercio al por mayor.

10:00-18:00hrs- Servicios:

- Transporte no esencial
- Correos y almacenamiento
- Medios masivos
- Servicios en general
- Servicios profesionales y de apoyo a negocios
- Servicios financieros y de seguros
- Corporativos y trabajos de oficina
- Servicios inmobiliarios y de alquiler
- Servicios sociales y de salud no esenciales (no urgencias médicas)
- Alojamiento temporal
- Servicios educativos (Ola3)
- Esparcimiento, deporte y cultura (Ola3)

08:00-22:00hrs- Restaurantes.

Restricciones específicas de acuerdo a las Olas de reapertura:

Sector o Actividad Económica	Características restrictivas por olas de reapertura (aforo*, cálculo de sana distancia**)			
	Ola 0 (18 mayo-1 de Junio)	Ola 1	Ola 2	Ola 3
Autopartes Aeroespacial Construcción Minería Actividades no reconocidas en la tabla	1 persona por cada 5m ²	1 persona por cada 5 m ²	1 persona por cada 4 m ²	1 persona por cada 3 m ²
Manufactura Corporativos, servicios profesionales y medios Comercio al por mayor Servicios inmobiliarios y de alquiler	→	1 persona por cada 5m ²	1 persona por cada 4m ²	1 persona por cada 3 m ²
Alojamiento temporal	→	Solo hospedaje por trabajo 10% de la capacidad de aforo* Áreas comunes cerradas Servicios de alimentos sólo a cuartos	Solo hospedaje por trabajo 15% de la capacidad de aforo* Áreas comunes cerradas Servicios de alimentos sólo a cuartos	Primeros turistas 25% de la capacidad de aforo*
Restaurantes	→	Prohibida la espera (25% de la capacidad de mesas)	Prohibida la espera (50% de la capacidad de mesas)	Prohibida la espera (75% de la capacidad de mesas)
Comercio al por menor	→	<150m ² de área de negocio, solo venta en puerta o ventanilla Negocios con áreas mayores a 150m ² de superficie, puede dar acceso con la regla de 1 persona por cada 5 m ²	<150m ² de área del negocio, solo venta en puerta o ventanilla Negocios con áreas mayores a 150m ² de superficie, puede dar acceso con la	Todos los comercios pueden vender dentro de la tienda. Apertura de centros comerciales Negocios con áreas mayores a 150m ² de superficie, puede dar acceso con la regla de 1 persona por cada 3 m ²

			regla de 1 persona por cada 4 m ²	
Estéticas, centros de belleza y salud	→	25% de la capacidad de aforo*	50% de la capacidad de aforo*	75% de la capacidad de aforo*
Servicios Educativos	NO SE REACTIVAN HASTA LA OLA 3 CON CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS: <ul style="list-style-type: none"> - Una persona por cada 3 m² - Capacidad de aforo del 40% 			
Entretenimiento, deportes, bares, cultura, centros y pasajes comerciales				
Actividades Religiosas				
Actividades sociales y eventos masivos	Deberán continuar suspendidos hasta nuevo aviso			

*Se entiende por aforo como el número total de personas en un espacio de operación.

** El cálculo de sana distancia de personas por metro cuadrado (m²), hace referencia e incluye a las zonas de operación e interacción entre personas, exceptuando estacionamientos, almacenes, patios de maniobras.

Tomando en cuenta lo anterior, se generan protocolos, como el presente documento, donde se establecen las medidas de seguridad sanitaria que deberán ser de aplicación obligatoria a todos sectores, para permitir su reapertura en cada una de las olas dependiendo su nivel de riesgo.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social, elaboró una clasificación de riesgos por ocupación o condición de vulnerabilidad, que para efectos de COVID-19, se identifica cuatro niveles de riesgo en razón de la cercanía del trabajador con personas contagiadas, o del nivel de contacto repetitivo o extendido con fuentes posibles de contagio con motivo de su actividad laboral.

Riesgo bajo	Riesgo medio	Riesgo alto	Riesgo muy alto
<p>Ocupación</p> <p>Aquellas que no implican contacto frecuente y cercano de exposición a fuentes con posibilidad de contagio.</p> <p>Personal expuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> Trabajadores que tienen contacto ocupacional mínimo con el público en general y otros compañeros de trabajo. 	<p>Ocupación</p> <p>Aquellas que implican contacto frecuente y cercano con posibilidad de contagio.</p> <p>Personal expuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> Trabajadores con contacto altamente frecuente con público en general Personas en edad escolar Compañeros de trabajo Clientes y otros individuos o grupos. 	<p>Ocupación</p> <p>Aquellas con alto potencial de exposición a fuentes conocidas o con sospecha de contagio.</p> <p>Personal expuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> Médicos Enfermeros Paramédicos Técnicos médicos Médicos forenses Personal que labora en depósitos de cadáveres Choferes y personal de ambulancias Personal de intendencia en hospitalización. 	<p>Ocupación</p> <p>Aquellas con potencial elevado de exposición a altas concentraciones de fuentes conocidas o con sospecha de contagio.</p> <p>Personal expuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> Médicos Enfermeros Dentistas Laboratoristas

Para identificar a la población trabajadora vulnerable por condiciones ajenas a su riesgo ocupacional, se incluye la siguiente tabla:



Riesgo bajo o poco vulnerable

- Sin antecedentes de enfermedades crónicas degenerativas.
- Sin problemas en el sistema inmunológico.
- Personas menores de 65 años.



Riesgo alto o vulnerable

- Adultos mayores de 60 años.
- Mujeres embarazadas o en periodo de lactancia.
- Menores de 5 años.
- Personas con discapacidad
- Personas con enfermedades crónicas no transmisibles (personas con hipertensión arterial, pulmonar, insuficiencia renal, lupus, cáncer, diabetes mellitus, obesidad, insuficiencia hepática o metabólica, enfermedad cardíaca)
- Personas con algún padecimiento o tratamiento farmacológico que les genere supresión del sistema inmunológico.

La estructura de las medidas de seguridad sanitaria del presente protocolo, son siete dimensiones que deben cubrirse para garantizar la disminución del riesgo de transmisión.

.

Estas siete dimensiones son:

1. Protección de la fuerza de trabajo: todas aquellas medidas encaminadas a la protección de empleadores y empleados ya sea dentro de su entorno laboral, así como en el traslado del mismo.
2. Protección del entorno familiar: todas aquellas medidas encaminadas a la protección del entorno familiar y comunitario del trabajador.
3. Protección de empleados: se refiere a las medidas de protección personal implementadas para proteger la salud individual.
4. Protección de no empleados: medidas dirigidas a la cadena de valor, clientes y proveedores, que permiten una protección integral e integrada a individuos o materiales ajenos al entorno laboral.
5. Adaptaciones de procesos de negocio: aquellas medidas de mejoramiento y/o adaptación física, administrativa, operativa o de productividad encaminada a la disminución del riesgo de contagio.
6. Intervenciones de salud pública dirigidas por el empleador: medidas que el propio empleador implementa como parte de su corresponsabilidad con el sector público de salud.
7. Salvaguardas de toda la industria: Establecimiento de medidas de gobernanza, consejos, normas y protocolos que fortalezcan las medidas indicadas en el presente documento.

Para la operatividad y aplicación de las dimensiones antes mencionadas, se establecieron componentes que contienen aspectos específicos sujetos a evaluación y mejora continua, que serán detallados en la siguiente sección.

Componentes

1. Medidas en el entorno laboral para la protección de empleadores y empleados

- 1.1** El centro de trabajo (restaurantes, cafeterías, etc) debe contar con entradas y salidas exclusivas para el personal, en caso de que se cuente con un solo acceso este se dividirá por barreras físicas para poder contar con espacios específicos para el ingreso y egreso del personal (contar con flujos de entrada y salida independientes).
- 1.2** Se debe contar con procesos de acceso con filtro sanitario que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso del establecimiento con sensores de distancia (termómetros laser), registro de entrada y en casos específicos aplicación de cuestionario sobre síntomas respiratorios.
- 1.3** Los tapetes sanitizantes implementados deberán usar hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA), certificados para eliminar SARS-CoV-2. Puede colocarse una jerga limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de los zapatos.
- 1.4** Aplicar mecanismos y procesos de limpieza profunda y desinfección frecuente a las áreas y puntos de contacto comunes como zonas de comedor y cocina del restaurante con productos seguros, registrados y aprobados ante la Agencia de Protección Ambiental. Esto con un tiempo mínimo de una hora o dos.
- 1.5** Sustituir mecanismos electrónicos de registros de entrada y salida para el personal, que utilicen lectores biométricos de huella digital o palmar, por algunos otros tales como reconocimiento facial, de retina, o de código de barras, que restrinjan el contacto de superficies.

- 1.6** En caso de contar con registros de orden por medios electrónicos, dicho instrumento deberá ser limpiado en cada uso, y el personal que haga uso de el, deberá de aplicarse alcohol gel al 70%, antes y después de registrar las órdenes de comida.
- 1.7** En los accesos de comedores, cocina, vestidores, casilleros, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera y áreas de envió/recepción, se deberá contar y tener a disposición, lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechables o en su caso dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante.
- 1.8** El área de las mesas de comedor, deben contar con barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada trabajador), así mismo la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre trabajadores de 1.5 metros. Los cajeros, personal de cocina y meseros, deben tener el cabello recogido y cubre bocas. Las instalaciones deben estar en óptimas condiciones.
- 1.9** Se deberá montar la mesa al momento que el cliente solicita la atención. Debe evitarse mantener en la mesa utensilios tales como servilleteros, decoraciones, menús, entre otros.
- 1.10** Se deben sustituir modelos de autoservicio o buffets con barreras físicas y en donde un empleado sea el responsable de servir los alimentos, y las barras de bar sólo podrán operar si se cumplen las medidas de sana distancia. En este momento epidemiológico las áreas de niños deben permanecer cerradas.
- 1.11** Implementar opciones de menú que reduzcan el contacto tales como: menús digitales, uso de tableros a la vista al público, menús desechables o aplicaciones.
- 1.12** Si cuenta con vestidores o casilleros deben tener señalizaciones o marcas en el piso indicando el lugar que podrá ocupar el trabajador, respetando siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.

1.13 Los sanitarios deben ser funcionales en su totalidad y contar con lavabos en condiciones adecuadas de operación (funcionales, que cuenten con agua y jabón) de igual forma con dispensadores de toallas de papel desechables.

1.14 Se deberá contar con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para arrojar cubre bocas usados o maltratados. (deberá de contar con bolsas desechables con jareta para su cierre inmediato posterior al llenado del misma, la cual permanecerá en resguardo por 72 hrs para su posterior desecho final)

1.15 En donde sea posible se favorecerá la ventilación natural y se promoverá la misma.

1.16 Se deberá establecer con un área de estancia temporal específica para casos detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C, durante la jornada laboral, en lo que se establece la comunicación con la autoridad de salud y la forma de traslado a su hogar o a alguna unidad médica.

2. Medidas de protección a empleadores y empleados

2.1 Se le proporcionará al trabajador el equipo de protección personal acorde al tipo de factor de riesgo de exposición al que se encuentra expuesto durante su jornada laboral. Se les proporcionará a todos los trabajadores del centro de trabajo cubre bocas y googles o protectores faciales o barreras físicas según el contacto con el público.

2.2 Implementar mecanismos para que los uniformes y equipos de protección personal utilizados por la naturaleza de su trabajo, sean de uso personal, de una sola vez y sólo sean utilizados en el interior del establecimiento laboral.

2.3 Se deberá otorgar licencia temporal a aquellas personas consideradas en condición de vulnerabilidad, y que no puedan realizar teletrabajo: enfermedades cardiovasculares, pulmonares crónicas, mayores de 60 años, embarazadas y en período de lactancia.

2.4 Establecer mecanismos por los cuales las reuniones de trabajo se realicen preferentemente por teléfono o videoconferencias, en caso contrario aplicar las medidas de sana distancia, higiene respiratoria, y desinfección del lugar, mesas y sillas.

3. Protección de la fuerza de trabajo y cadena de valor (clientes y proveedores)

3.1 En caso de que la empresa cuente con transporte para sus trabajadores, debe considerarse medidas que minimizan el riesgo de exposición, tales como: limpieza y desinfección de la unidad antes y después de subir a los trabajadores, otorgar desinfectante de manos, uso obligatorio de cubrebocas y protección facial durante el trayecto, disminución de un 50% la ocupación de la capacidad del transporte.

3.2 Si no existiera transporte para los trabajadores otorgado por la empresa, se deberán establecer recomendaciones al trabajador que priorice las opciones de movilidad (traslado de casa al trabajo y viceversa) que le garanticen la distancia interpersonal, promoviendo el uso obligatorio de cubre bocas y protección facial durante el trayecto.

3.3 Instalar filtros de acceso para clientes, en donde se realice la toma de temperatura corporal, aplicación de gel antibacterial y si se considera aplicación de cuestionario sobre síntomas respiratorios.

3.4 Los accesos para los clientes deberán ser independientes con un flujo de entrada y con otro flujo de salida, dividiéndolo con barreras físicas donde sea posible, pero siempre aplicando señalética del flujo de la circulación así como marcas de sana distancia.

3.5 No permitir listas de espera presenciales, para evitar concentración de gente en la entrada.

3.6 Deberá contar con lineamientos para el control de visitas y proveedores en materia de higiene, sana distancia, uso obligatorio de cubre bocas, aplicación de filtros, horarios definidos y resguardo temporal de mercancía por 48 hrs en caso de no ser producto perecedero.

3.7 Se deberá limitar o restringir de acuerdo al semáforo epidemiológico, la realización de los eventos sociales presenciales y de índoles relacionadas con la participación de las familias de los trabajadores, así como renta del establecimiento para fiestas.

3.8 Privilegiar el pago con tarjeta para evitar el intercambio de fómites tales como las monedas.

4. Intervenciones en salud pública y promoción de la salud dirigidas por el empleador

4.1 Deberá contar con procesos y mecanismos para protección a la salud de los trabajadores referentes al COVID-19 que incluya: detección, manejo y seguimiento de trabajadores sospechosos, contactos, confirmados y su reincorporación laboral.

4.2 De acuerdo a norma, deberá contar con médico, personal de salud o comité de seguridad e higiene calificado para seguimiento y atención de los trabajadores.

4.3 Deberá contar y aplicar programa de capacitación para empleadores y empleados sobre medidas de seguridad sanitaria.

4.4 Deberá utilizar un instrumento de registro y seguimiento para identificar síntomas y contactos en el trabajo y en la comunidad de donde es originario el trabajador.

4.5 Establecer un código de ética que establezca lineamientos de NO discriminación para las personas que hayan tenido COVID-19 o hayan convivido con algún familiar que lo tenga o haya tenido.

4.6 Se deberán realizar y colocar materiales de difusión sobre medidas de seguridad sanitaria: uso de cubre boca, sana distancia, lavado de manos frecuente, uso de alcohol gel al 70%, etiqueta respiratoria, entre otros.

4.7 Deberá promoverse a través de comunicados (escritos, digitales, impresos) las medidas de seguridad sanitaria de manera frecuente entre todos sus trabajadores.

5. Salvaguardas en el entorno laboral

5.1 Deberá realizar y documentar el diagnóstico de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la NOM-030-STPS-2009, por planta laboral.

5.2 Deberá aplicar y documentar procesos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón, desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2.

5.3 Deberá aplicar y documentar acciones de supervisión o verificación del cumplimiento a los lineamientos de sana distancia (tecnológicos, visuales, documentales, etc) que deben seguir los trabajadores.

5.4 Debe documentar y difundir lineamientos generales para el trabajador sobre medidas de prevención individuales tales como evitar el uso de joyería, corbatas, barba y bigote, sobre no compartir artículos personales y uso obligado de cubre boca y/o protección ocular o facial.

5.5 Debe contar con un marco normativo aprobado por su dirección o consejo administrativo que incluya todos los puntos establecidos en el presente documento.

Consideraciones específicas

1) Servicios por aplicaciones digitales

1.1 Establecer zonas designadas exclusivas para recolección de pedidos.

1.2 El repartidor deberá pasar por un filtro de sanidad y usar alcohol gel antes de llegar a la zona designada de recolección de pedidos, deberá usar obligatoriamente el equipo de EPP.

2) Restaurantes

2.1 El espacio entre mesas debe de ser de al menos 3 metros de distancia. Para la distancia entre comensales de una misma mesa no es necesaria la separación de 1.5m²

2.2 La capacidad permitida por mesas es:

- Ola 1 25% de la capacidad normal de mesas (máximo 4 personas por mesa)
- Ola 2 50% de la capacidad normal de mesas (máximo 6 personas por mesa)
- Ola 3 75% de la capacidad normal de mesas (máximo 10 personas por mesa)

Todas las mesas por arriba de esos porcentajes deberán ser removidas del área de comensales; no se permite mantener todas las mesas aunque no se ocupen.

2.3 El aforo permitido de personal será restringido de acuerdo a lo siguiente:

- Ola 1: 25% del personal total
- Ola 2: 50% del personal total
- Ola 3: 75% del personal total

2.4 No habrá lista de espera, ni área de espera. Se recomienda que los clientes realicen su reservación.

2.5 Los bares sin alimentos podrán operar en la ola 3 con las restricciones de restaurantes.

Proceso de actuación ante casos sospechosos

- Realizar el registro nominal de casos sospechosos (se anexa formato)
- Los empleados que presenten síntomas compatibles a COVID 19 (tos, dolor de cabeza, fiebre, dolor muscular, fatiga, etc) deben notificar a su supervisor, quedarse en casa y utilizar los mecanismos de consulta implementados por la Secretaría de Salud del Estado.
- EL supervisor al tener conocimiento de caso sospechoso deberá notificar de inmediato a los Servicios de Salud de Yucatán, al correo: gladys.pech@ssy.gob.mx
- Los empleados NO deben regresar al trabajo hasta reunir los criterios para suspender el aislamiento (no presentar ningún tipo de síntomas).
- El punto anterior es de cumplimiento OBLIGATORIO, en caso de su incumplimiento puede ser sujeto a multas o incluso el cierre de su actividad por parte de la autoridad competente
- Los empleados que no presentan síntomas, pero conviven con un familiar con COVID-19 deben notificar a su supervisor y adoptar las precauciones recomendadas en el hogar.
- Los empleados que parezcan tener síntomas compatibles a COVID 19 al llegar al trabajo o que se enfermen durante el día deben ser apartados de inmediato de otros empleados, clientes y visitantes y deben retirarse (aplicar filtros sanitarios estrictos y seguimiento de estado de salud de los trabajadores durante la jornada laboral).

CÉDULA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD SANITARIA PARA SERVICIOS ALIMENTARIOS

Nombre del establecimiento:		Dirección:	
Fecha de visita:		Responsable:	
N°	COMPONENTE	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLIMIENTO (2=SI, 1=PARCIALMENTE, 0= NO)
1	Medidas en el entorno laboral para la protección de empleadores y empleados (servicios alimentarios)	1.1 El centro de trabajo (restaurantes, cafeterías, etc) cuentan con entradas y salidas exclusivas para el personal, en caso de que se cuente con un solo acceso este se divide por barreras físicas para poder contar con espacios específicos para el ingreso y egreso del personal (cuenta con flujos de entrada y salida independientes)	
		1.2 Cuentan con procesos de acceso con filtro sanitario que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso del establecimiento con sensores de distancia (termómetros laser), registro de entrada y en casos específicos aplicación de cuestionario sobre síntomas respiratorios.	
		1.3 Los tapetes sanitizantes implementados usan hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA), certificados para eliminar SARS-CoV-2. Cuentan con una jerga limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de los zapatos.	
		1.4 Aplican mecanismos y procesos de limpieza profunda y desinfección frecuente a las áreas y puntos de contacto comunes como zonas de comedor y cocina del restaurante con productos seguros, registrados y aprobados ante la Agencia de Protección Ambiental. Esto con un tiempo mínimo de una hora o dos	
		1.5 Sustituyen mecanismos electrónicos	

		de registros de entrada y salida para el personal, que utilicen lectores biométricos de huella digital o palmar, por algunos otros tales como reconocimiento facial, de retina, o de código de barras, que restrinjan el contacto de superficies.	
		1.6 En caso de contar con registros de orden por medios electrónicos, dicho instrumento es limpiado en cada uso, y el personal que haga uso de el, aplica alcohol gel al 70%, antes y después de registrar las órdenes de comida.	
		1.7 En los accesos de comedores, cocina, vestidores, casilleros, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera y áreas de envió/recepción, cuentan y tienen a disposición, lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechables o en su caso dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante.	
		1.8 El área de las mesas de comedor, cuentan con barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada trabajador), así mismo la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre trabajadores de 1.5 metros. Los cajeros, personal de cocina y meseros, tienen el cabello recogido y cubre bocas. Las instalaciones están en óptimas condiciones.	
		1.9 Se monta la mesa al momento que el cliente solicita la atención. Evitan mantener en la mesa utensilios tales como servilleteros, decoraciones, menús, entre otros.	
		1.10 Sustituyen modelos de autoservicio o buffets con barreras físicas y en donde un empleado sea el responsable de servir los alimentos, las barras de bar cumplen las medidas de sana distancia, solo podrán operar si cumplen las medidas de sana distancia. Las áreas de niños permanecen cerradas.	
		1.11 Implementa opciones de menú que reduzcan el contacto tales como: menús digitales, uso de tableros a la vista al público, menús desechables o aplicaciones.	

		<p>1.12 Cuenta con vestidores o casilleros tienen señalización o marcas en el piso indicando el lugar que podrá ocupar el trabajador, respetando siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.</p>	
		<p>1.13 Los sanitarios son funcionales en su totalidad y cuentan con lavabos en condiciones adecuadas de operación (funcionales, que cuentan con agua y jabón) cuentan con dispensadores de toallas de papel desechables.</p>	
		<p>1.14 Cuentan con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para arrojar cubre bocas usados o maltratados. (deberá de contar con bolsas desechables con jareta para su cierre inmediato posterior al llenado del mismo, la cual permanecerá en resguardo por 72 hrs para su posterior desecho final)</p>	
		<p>1.15 Se favorecerá la ventilación natural y se promoverá la misma.</p>	
		<p>1.16 Establecen un área de estancia temporal específica para casos detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C, durante la jornada laboral, en lo que se establece la comunicación con la autoridad de salud y la forma de traslado a su hogar o a alguna unidad médica.</p>	
2	Medidas personales de protección a empleadores y empleados	<p>2.1 Proporcionan al trabajador el equipo de protección personal acorde al tipo de factor de riesgo de exposición al que se encuentra expuesto durante su jornada laboral. Se les proporciona a todos los trabajadores del centro de trabajo cubre bocas y googles o protectores faciales o barreras físicas según el contacto con el público.</p>	
		<p>2.2 Implementan mecanismos para que los uniformes y equipos de protección personal utilizados por la naturaleza de su trabajo, sean de uso personal, de una sola vez y sólo sean utilizados en el interior del establecimiento laboral.</p>	
		<p>2.3 Otorgan licencia temporal a aquellas personas consideradas en condición de vulnerabilidad, y que no puedan realizar teletrabajo:</p> <p style="text-align: right;">enfermedades</p>	

		cardiovasculares, pulmonares crónicas, mayores de 60 años, embarazadas y en periodo de lactancia.	
		2.4 Establecen mecanismos por los cuales las reuniones de trabajo se realicen preferentemente por teléfono o videoconferencias, en caso contrario aplicar las medidas de sana distancia, higiene respiratoria, y desinfección del lugar, mesas y sillas.	
3	Protección de la fuerza de trabajo y cadena de valor (proveedores y clientes)	3.1 En caso de que la empresa cuente con transporte para sus trabajadores, consideran medidas que minimizan el riesgo de exposición, tales como: limpieza y desinfección de la unidad antes y después de subir a los trabajadores, otorgar desinfectante de manos, uso obligatorio de cubrebocas y protección facial durante el trayecto, disminución de un 50% la ocupación de la capacidad del transporte.	
		3.2 Si no existiera transporte para los trabajadores otorgado por la empresa, se establecen recomendaciones al trabajador que priorice las opciones de movilidad (traslado de casa al trabajo y viceversa) que le garanticen la distancia interpersonal, promueven el uso obligatorio de cubre bocas y protección facial durante el trayecto.	
		3.3 Instalan filtros de acceso para clientes, en donde se realiza la toma de temperatura corporal, aplicación de gel antibacterial y si se considere aplicación de cuestionario sobre síntomas respiratorios.	
		3.4 Los accesos para los clientes son independientes con un flujo de entrada y con otro flujo de salida, se divide con barreras físicas donde sea posible, siempre aplicando señalética del flujo de la circulación así como marcas de sana distancia.	
		3.5 No se permitira listas de espera presenciales, evitan concentración de gente en la entrada.	
		3.6 Cuentan con lineamientos para el control de visitas y proveedores en materia de higiene, sana distancia, uso obligatorio de cubre bocas, aplicación de filtros, horarios definidos y resguardo temporal de mercancía por 48 hrs en caso de no ser producto perecedero.	
		3.7 Limitan o restringen de acuerdo al semáforo epidemiológico, la realización	

		de los eventos sociales presenciales y de índoles relacionadas con la participación de las familias de los trabajadores, así como renta del establecimiento para fiestas.	
		3.8 Privilegian el pago con tarjeta para evitar el intercambio de fómites tales como las monedas.	
4	Intervenciones de Salud Pública y Promoción de la Salud dirigidas por el empleador	4.1 Cuentan con un protocolo de salud para los trabajadores referentes a los Cuidados de COVID-19 que incluya: detección, manejo y seguimiento de trabajadores sospechosos, contactos, confirmados y su reincorporación laboral.	
		4.2 Cuentan con personal de salud o comité de seguridad y salud calificado para la atención de los trabajadores	
		4.3 Cuentan con programa de capacitación para empleadores y empleados sobre medidas de seguridad sanitaria	
		4.4 Cuentan con un instrumento para identificar síntomas y contactos en el trabajo y en la comunidad de donde es originario.	
		4.5 Cuentan con un código de ética que establezca lineamientos de NO discriminación para las personas que hayan tenido COVID-19 o hayan convivido con algún familiar que lo tenga o haya tenido.	
		4.6 Cuentan con materiales de difusión sobre medidas de seguridad sanitaria: uso de cubre boca, sana distancia, lavado de manos frecuente, uso de alcohol gel al 70%, etiqueta respiratoria, entre otros.	
		4.7 Promueven a través de comunicados (escritos, digitales, impresos) las medidas de seguridad sanitaria.	
5	Salvaguardas en el entorno laboral	5.1 Cuentan con diagnóstico de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la NOM-030-STPS-2009	
		5.2 Establecen Protocolos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón, desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2	
		5.3 Cuentan con mecanismos de supervisión o verificación del cumplimiento a los lineamientos de sana distancia (tecnológicos, visuales, documentales, etc) que deben seguir los trabajadores.	
		5.4 Se tienen lineamientos generales dirigido al trabajador sobre medidas de prevención individuales tales como evitar	

		<p>el uso de joyería, corbatas, barba y bigote, sobre no compartir artículos personales y uso obligado de cubre boca y/o protección ocular o facial</p>	
		<p>5.5 Cuenta con un marco normativo aprobado por su dirección o consejo administrativo que incluya todos los puntos anteriormente mencionados.</p>	
<p>CALIFICACIÓN:</p>	<p>OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES:</p>	<p>PLAZO DE CUMPLIMIENTO:</p>	

Referencias

1. Gobierno de México. "Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral". Disponible en: <https://www.gob.mx/stps/es/archivo/documentos>
2. Gobierno de México. "Lista de comprobación ante el COVID-19- Retorno al trabajo". Disponible: <https://www.gob.mx/stps/es/archivo/documentos>
3. Gobierno del estado de Yucatán. "Medidas de prevención e higiene para COVID-19". Disponible en: <https://coronavirus.yucatan.gob.mx/>
4. Gobierno de México. "Lineamientos generales espacios públicos cerrados COVID-19". Disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/>
5. Centros de control y prevención de enfermedades. "Orientación para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus COVID-19. Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/guidance-business-response.html>.
6. Occupational Safety and Health Act 1970 (OSHA). "Preparing workplace for a COVID-19 outbreak". Disponible en: <https://www.osha.gov>
7. Mckinsey and Company. "Coronavirus: Leading through the crisis". Disponible en: <https://www.mckinsey.com/featured-insights/coronavirus-leading-through-the-crisis>
8. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. "NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo". Disponible en: <http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3923/stps/stps.htm>
9. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. "NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e

higiene". Disponible en:

<http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3923/stps/stps.htm>

10. Organización Mundial de la Salud. "Infecciones por coronavirus". Disponible en:

https://who.int/csr/disease/coronavirus_infections/es.

