

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN LA ESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFÉ PARA EVENTOS.



Barbaroja Coffee®  
Más que café, una *experiencia*



## ¿QUÉ ES UNA ESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFÉ O ESPRESSO BAR?

Es un servicio diferenciador y exclusivo para eventos sociales y corporativos, donde un barista profesional sirve, de un menú amplio, bebidas a base de café de alta calidad con productos frescos y de cualidades sensoriales y organolépticas altas.

La materia prima utilizada es proveniente de la zona, con el fin de ayudar a dinamizar la economía de agricultores, emprendedores, micro empresas y negocios que cuentan con políticas de manejo responsable con el medio ambiente. Por otra parte, nosotros mantenemos la cadena de valor con procesos y normas de calidad para que los productos mantengan sus altas cualidades.

Al ser un servicio donde se procesan alimentos que son para el consumo humano, también es necesario adaptar normas de bioseguridad, manipulación de alimentos y seguridad alimentaria, desde la recepción de la materia prima hasta el servicio del producto final, manteniendo las temperaturas adecuadas de almacenamiento y producción.

Como Barbaroja Coffee, elaboramos el siguiente documento como parte de nuestra responsabilidad profesional frente a la crisis provocada por el COVID-19, basándonos en nuestra experiencia previa, protocolos, recomendaciones y manuales existentes como los de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) de Ecuador, la Agencia de Protección Ambiental (*Environmental Protection Agency* EPA) de Estados Unidos y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (*Centers of Disease Control and Prevention* CDC) de Estados Unidos.

# LAVADO DE MANOS.

¿Cómo lavar las manos de forma correcta?



1 Mojar las manos con agua corriente.



2 Aplicar suficiente jabón líquido para cubrir toda la superficie de las manos.



3 Frotar las manos palma con palma, entre los dedos y hasta los antebrazos.



4 Frotar las manos sobreponiéndolas, entre los dedos y hasta los antebrazos.



5 Frotar el dorso de los dedos con la palma de la otra mano, enganchando los dedos.



6 Frotar los dedos pulgares de cada mano de forma rotatoria con la palma de la mano opuesta.



7 Frotar las uñas de cada mano de forma rotatoria en la palma de la mano opuesta.



8 Enjuagar con abundante agua corriente.



9 Secar las manos con una toalla desechable y cerrar la llave de agua con la misma toalla.

# PROTOCOLO PARA EL LAVADO DE MANOS.

El lavado debe durar al menos 20 segundos y debe cubrir desde las manos hasta las muñecas y el antebrazo. El protocolo para el lavado de las manos se debe realizar con mucha frecuencia, es decir, **CADA VEZ QUE SEA NECESARIO**, pero sobre todo, después de:

- Cambiar de una actividad a otra.
- Manipular dinero, celular u objetos que estén sucios.
- Haber manipulado productos químicos o de limpieza.
- Haber fumado.
- Tocar desperdicios o sacar basura.
- Haber ido al baño.
- Tocarse el rostro, cuerpo y/o cabello.
- Antes y después de ingerir alimentos.
- Toser o estornudar.
- Recibir mercadería.

Los trabajadores deben cumplir algunas normas básicas de higiene:

- Realizar diariamente el aseo personal en casa, antes de salir al trabajo y al regresar de la calle.
- No movilizarse utilizando el uniforme en medios de transporte ni en la calle, siempre se debe llegar al lugar de trabajo con ropa común, se debe cambiar y colocarse el uniforme.
- Utilizar uniforme limpio y en perfectas condiciones.
- Cada trabajador es reponsasable de cuidar su equipo de protección personal EPP (protector de cabello, mascarilla, gafas, guantes, delantal, etc.)
- Deben llevar las uñas cortas y limpias, sin señal de suciedad, sin esmalte, sin uñas postizas.
- Evitar el uso de joyería, anillos, relojes, pulseras, adornos y aretes grandes en el caso de las mujeres.
- Mantener el cabello bien recogido y con protección de una cofia o malla para cabello.
- En el caso de que ingrese personal ajeno al área de trabajo o producción, debe hacerlo cumpliendo las normas de higiene y utilizando el respectivo equipo de protección.
- Mantener la distancia recomendada de al menos 2 metros con los otros trabajadores.
- Si alguien del personal sufrió: cortes, quemaduras, irritación o alguna reacción alérgica, se debe lavar con agua y jabón, desinfectar y cubrir el área afectada con equipo de primeros auxilios y posteriormente se debe comunicar al superior el percance.

# DESINFECCIÓN DE MANOS.

¿Cómo desinfectar las manos de forma correcta?



Aplicar suficiente dosis para cubrir toda la superficie de las manos.



Frotar las manos palma con palma, entre los dedos y hasta los antebrazos.



Frotar las manos sobreponiéndolas, entre los dedos y hasta los antebrazos.



Frotar el dorso de los dedos con la palma de la otra mano, enganchando los dedos.



Frotar los dedos pulgares de cada mano de forma rotatoria con la palma de la mano opuesta.



Frotar las uñas de cada mano de forma rotatoria en la palma de la mano opuesta.



Dejar secar con el aire corriente.

## DATOS IMPORTANTES.

Es de suma importancia saber que, utilizar únicamente el desinfectante, **no reemplaza el lavado de manos por ningún motivo.**

Para que sea efectivo, la Organización Mundial de la Salud OMS, recomienda que la concentración de alcohol gel sea de por lo menos 70%, así, se asegura que mueran el 99,99% de virus y bacterias.

Todo el personal debe tener su propia botella con alcohol y desinfectante para utilizarla cuando sea necesario. El personal no debe tener contacto constante con los equipos electrónicos como celulares, tablets, impresoras y computadores ya que son fuente muy peligrosa de contaminación y que también deben ser desinfectados antes y después de utilizarlos.

Una vez desinfectadas las manos, se debe evitar tocar el cabello, cara, nariz, cuerpo y uniforme, puesto que nuevamente sería necesario lavarse y desinfectarse las manos.

# USO DE MASCARILLA.

¿Cómo usar la mascarilla de forma correcta?



Tener las manos lavadas y desinfectadas antes de tocar la mascarilla.



Sujetar con una mano la parte delantera y con la otra colocar el elástico en la oreja o en la cabeza.



Colocarse el otro elástico en la oreja o en la cabeza, asegurándose que no entre aire a la zona de nariz y boca.



Ajustar la tirá metálica en la forma de la nariz, justo por debajo de los ojos.



Siempre tiene que estar bien ajustada y bien ubicada la mascarilla, cubriendo nariz y boca.



Cambiarse la mascarilla cuando esté húmeda y no reutilizarlas, tiene una duración de cuatro horas como máximo.



No se debe tocar la mascarilla con las manos, de ser así, se debe seguir el protocolo de lavado y desinfección de manos.



Retirarse la mascarilla primero por las tiras sin tocar el rostro.



Eliminar la mascarilla en un recipiente adecuado e inmediatamente seguir el protocolo de lavado y desinfección de manos.



## ¿CUÁNDO UTILIZAR MASCARILLA?

- Se recomienda el uso de las mascarillas cuando estamos en contacto con más personas, en especial en espacios públicos, cuando no se puede cumplir con el distanciamiento social.
- Para las personas que tienen resfriado o tienen sospecha de estar contagiadas del virus, asintomáticos, o para las que ya están confirmadas, deben utilizar siempre mascarilla, con eso, se evita que se siga contagiando a personas de su entorno.
- También es importante utilizar cuando se manipulan alimentos en la etapa de recepción, producción y servicio, para evitar contaminación física directa.

Las mascarillas N95 están destinadas exclusivamente para personal de salud que se enfrentan en primera línea con pacientes contagiados y que ponen su salud en riesgo.

Las mascarillas deben ser de material que proteja de la entrada de virus, es decir, deben ser aprobadas por las autoridades sanitarias.

Si se utilizan mascarillas de tela hechas de materiales reciclables, recomiendo que se utilice por encima de cualquier mascarilla autorizada, sea la quirúrgica o la N95.

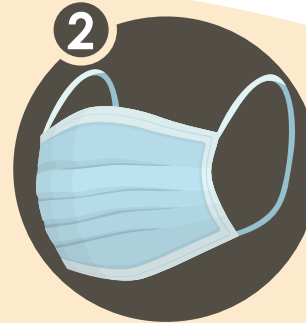
No es recomendable utilizar bufandas como medidas de protección, ya que, no cubren la entrada de virus y pueden acumular pelusa, polvo y bacterias que a la larga afectarían a su sistema respiratorio.

# TIPOS DE MASCARILLAS.

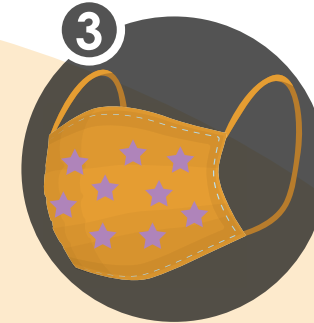
Eficiencia de las mascarillas.



**N95**  
MÁXIMA PROTECCIÓN



**MASCARILLA QUIRÚRGICA**  
USO MÉDICO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



**MASCARILLA DE TELA**  
HECHA EN CASA

**VIRUS**

95%

78%

0%

**BACTERIAS**

100%

80%

50%

**POLVO**

100%

80%

50%

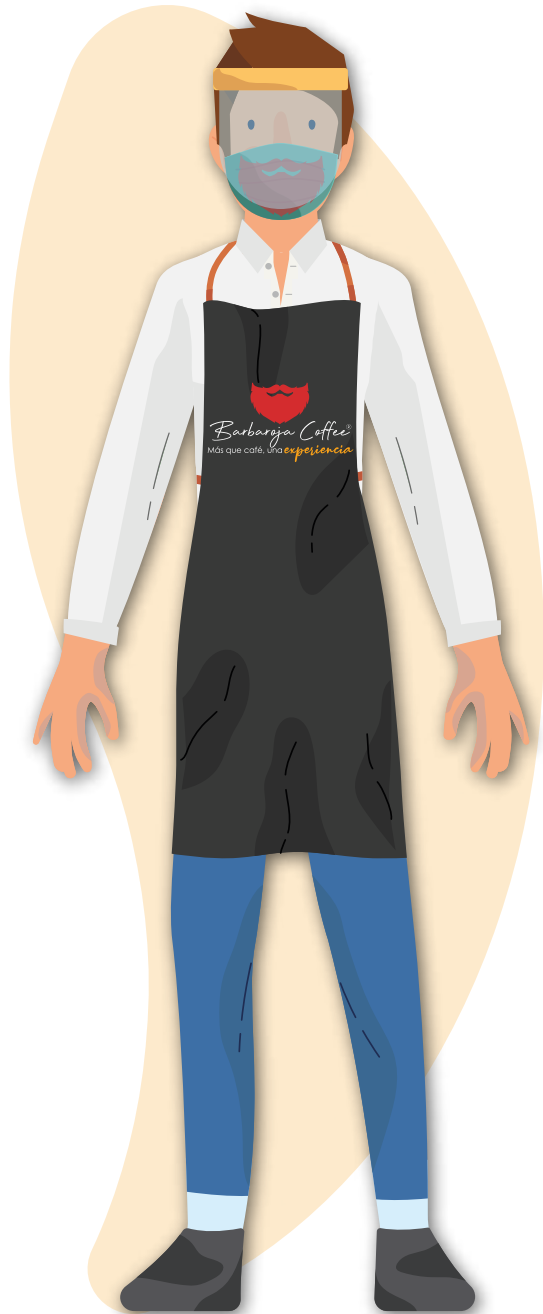
**POLEN**

100%

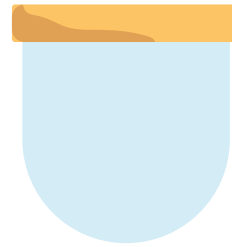
80%

50%

# EL EQUIPO DE PROTECCIÓN.

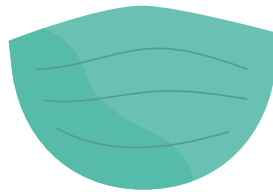


## FACE SCREEN Y/O GAFAS DE PROTECCIÓN.



- Protegen al personal de posibles salpicaduras, derrames, estornudos o tos, para que no exista contacto con las gotículas de saliva.
- Es necesario que la parte que cubre la cara tenga una superficie amplia y proteja todo el contorno facial.
- Es recomendable que tenga apoyo en la cabeza para que no se afloje ni se resbale.

## MASCARILLA QUIRÚRGICA DESCARTABLES.



- Protegen tanto al personal que labora como a los clientes y al producto.
- Es mejor si la protección de la mascarilla está aprobada por las autoridades de salud.
- Se puede usar sobrepuesta con una cubre mascarilla brandeada siempre y cuando sea lavada o reemplazada cada día por una limpia y en perfectas condiciones.

## GUANTES DESCARTABLES.

Se debe tener mucho cuidado con el uso de guantes, no se debe utilizar todo el tiempo, ya que, crea una “falsa seguridad”. Estamos expuestos a que microorganismos estén en nuestro entorno y por ende, en todo lo que tocamos. Si usamos todo el tiempo guantes, esa protección se puede convertir en una peligrosa fuente de contaminación porque se rompe la barrera de protección que debería general el utilizar guantes. No existen guantes seguros, sin embargo, se pueden encontrar de diferentes materiales, unos más resistentes que otros, por ejemplo: nitrilo, latex, vinilo.

El uso prolongado de guantes también pueden causar afecciones de la piel como: alergias, hongos, dermatitis grave, porque se produce abundante sudoración y altas temperaturas que afectan a la piel. Hay algunos guantes que contienen un polvo en el interior con el fin de evitar sudoración, pero éste polvo, puede ser causa de otras alergias. La única manera efectiva que las manos estén seguras, es seguir el protocolo de lavado y de desinfección de manos. Puede revisar nuevamente los protocolos que se encuentran en páginas anteriores.

Los guantes se deben utilizar exclusivamente en tiempos muy cortos y puntuales como por ejemplo:

- Para manipular productos de limpieza, sanitización, desinfección, químicos en general, alimentos listos para comer como: ensaladas, postres, pan, sandwiches, etc.
- Para entregar a los clientes productos directamente como: recibos, dinero, vajilla, vasos, servilletas, etc.



# LIMPIAR-SANITIZAR-DESINFECTAR.



## LIMPIAR

Proceso en el cual eliminamos los residuos que son visibles como polvo, tierra, escombros, ingredientes. La limpieza se puede realizar con ayuda de una escobilla o una brocha.

Se pueden utilizar agentes limpiadores como detergentes o jabón que actúen con agua, pero necesariamente se debe eliminar el residuo sólido en primer lugar. El término limpiar no tiene que ver con la eliminación total de microorganismos.

Proceso con el cual reducimos el crecimiento y número de microorganismos que estén presentes en objetos que tocamos como mesas, equipo de trabajo, menaje de trabajo y utensilios.

Podemos encontrar diferentes sanitizantes en el mercado y es de suma importancia seguir las recomendaciones que se encuentran en la etiqueta, utilizar equipo de seguridad como guantes, mascarilla y gafas de protección.

## SANITIZAR

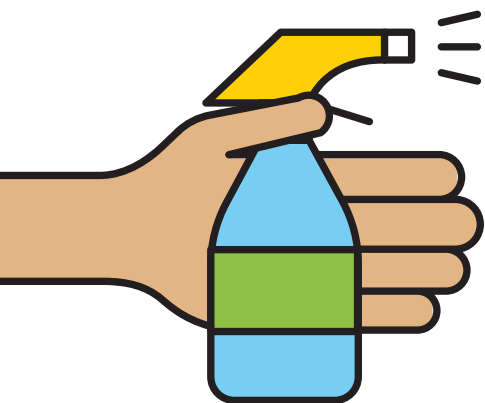


## DESINFECTAR

El acto de desinfección es el más efectivo de todos. Se puede utilizar químicos como amonio cuaternario, peróxido de hidrógeno, hipoclorito de sodio, alcohol al 70%, etc., capaces de matar al 99,99% de los microorganismos existentes en las superficies.

El uso de ozono también es efectivo, así como la luz ultravioleta (UV).

Es importante que se haga todo el proceso desde la limpieza hasta la desinfección.



# TIEMPO DE VIDA EN SUPERFICIES.



**CARTÓN**  
24 horas

**MADERA**  
4 días

**PORCELANA**  
3 días

**ACERO**  
2 a 3 días

**PLÁSTICO**  
2 a 3 días

## RECOMENDACIONES.

La limpieza del menaje y equipos en la estación de servicio de café debe realizarse antes de llegar a lugar de los eventos, utilizando responsablemente sanitizantes y desinfectantes, limpiando todas las partes que se puedan desarmar para evitar acumulación de desperdicios dentro de las máquinas y molinos. Importante también lavarlos frecuentemente.

Una vez que se termine el servicio es importante volver a hacer la limpieza y desinfección siguiendo todas las recomendaciones. Una vez que retornen a casa, el personal deberá seguir el protocolo para cambiarse de ropa antes de ingresar a la casa y realizar el aseo personal correctamente.

Lo que se pueda lavar hay que seguir los procesos con agua y jabón, aplicando un sanitizante y desinfectante para volverlo a utilizar.

Lo que no se pueda mojar por el riesgo de que se dañe como fundas de papel o de material de celulosa, se debe mantener lejos del contacto de los clientes que estén en frente de la estación.

El manejo de residuos debe hacerse en una bolsa especial donde se colocará todo desperdicio que se produjo el servicio, en una bolsa que será desechada terminado el evento.

Se recomienda que el personal que manipule los desperdicios utilice mascarilla y que inmediatamente se lave y desinfecte las manos, evitando tocarse el rostro.

Todo proveedor responsable, deberá contar con al menos 2 cursos actualizados de Manipulación de Alimentos o en temas relacionados a la prevención del COVID-19 para garantizar la bioseguridad del entorno, del servicio y los productos en los que labora.

# REFERENCIAS.

1. E.P.A. (2020) Lista N: Desinfectantes para usar en contra del SARS-Cov-2.  
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
2. W.H.O. (2010) ¿Cómo deinfectarse las manos?.  
[https://www.who.int/gpsc/information\\_centre/gpsc\\_desinfectmanos\\_poster\\_es.pdf?ua=1](https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1)
3. W.H.O. (2010) ¿Cómo lavarse las manos?.  
[https://www.who.int/gpsc/information\\_centre/gpsc\\_lavarse\\_manos\\_poster\\_es.pdf?ua=1](https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf?ua=1)
4. W.H.O. (2020) Cuándo y cómo usar mascarilla.  
<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
5. C.D.C. (2020) Cuándo y cómo lavarse las manos.  
<https://www.cdc.gov/handwashing/esp/when-how-handwashing.html>
6. C.D.C. (2020) Cómo usar una mascarilla en la cara.  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html>
7. ServSafe Food Handler
8. ServSafe Re - Opening Guidance: COVID-19 Precautions
9. ServSafe Takeout: COVID-19 Precautions
9. INSTITUTO MEXICANO DE SEGURIDAD SOCIAL  
Todo sobre la prevención del COVID-19