Seminario web

Plan de contingencia frente al COVID-19 en empresas de alimentos

Abril 29 de 2020

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Conferencistas

JAIRO ROMERO TORRES

Ingeniero de alimentos,
Master en Educación.
Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Experto en gestión de riesgos de inocuidad de alimentos

Jairo Romero &
Asociados

www.jairoromero.co

GERMÁN CAÑÓN ZABALA

Ingeniero químico.
Especialista en Ingenieria de la calidad y comportamiento humano, Master en gestión de la ciencia y la innovación

quara
Technology

www.quaratechnology.com

Agenda

1

ANÁLISIS DE RIESGOS - CODEX ALIMENTARIUS

2

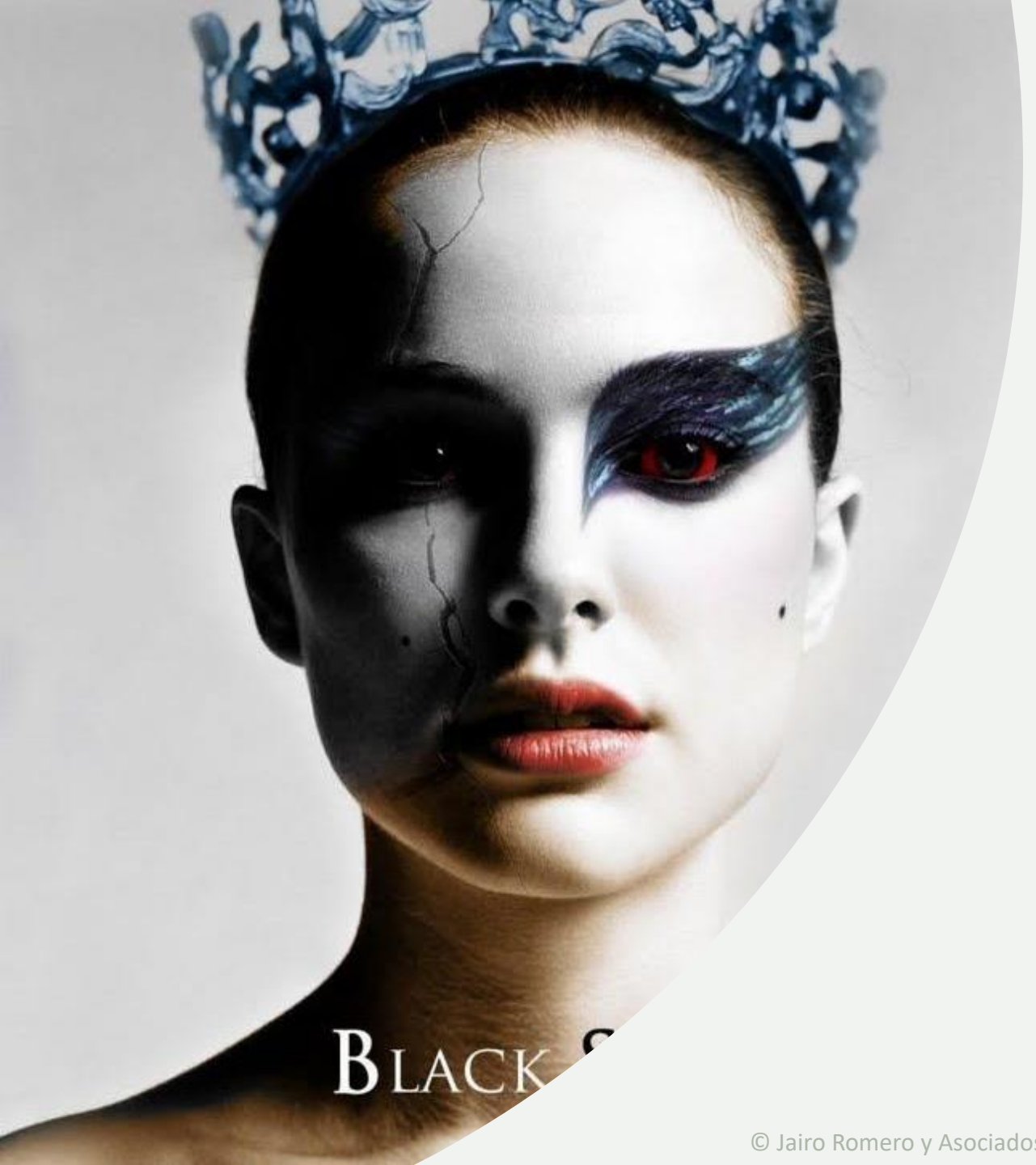
NORMAS INTERNACIONALES DE GESTIÓN DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO Y GOBERNANZA

3

ISO 22000:2018

FSSC 22000 Versión 5

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020



1

La pandemia de Covid-19

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO

El SARS CoV-2 no se transmite por alimentos

PERO…

Los trabajadores y sus familias pueden resultar contagiados

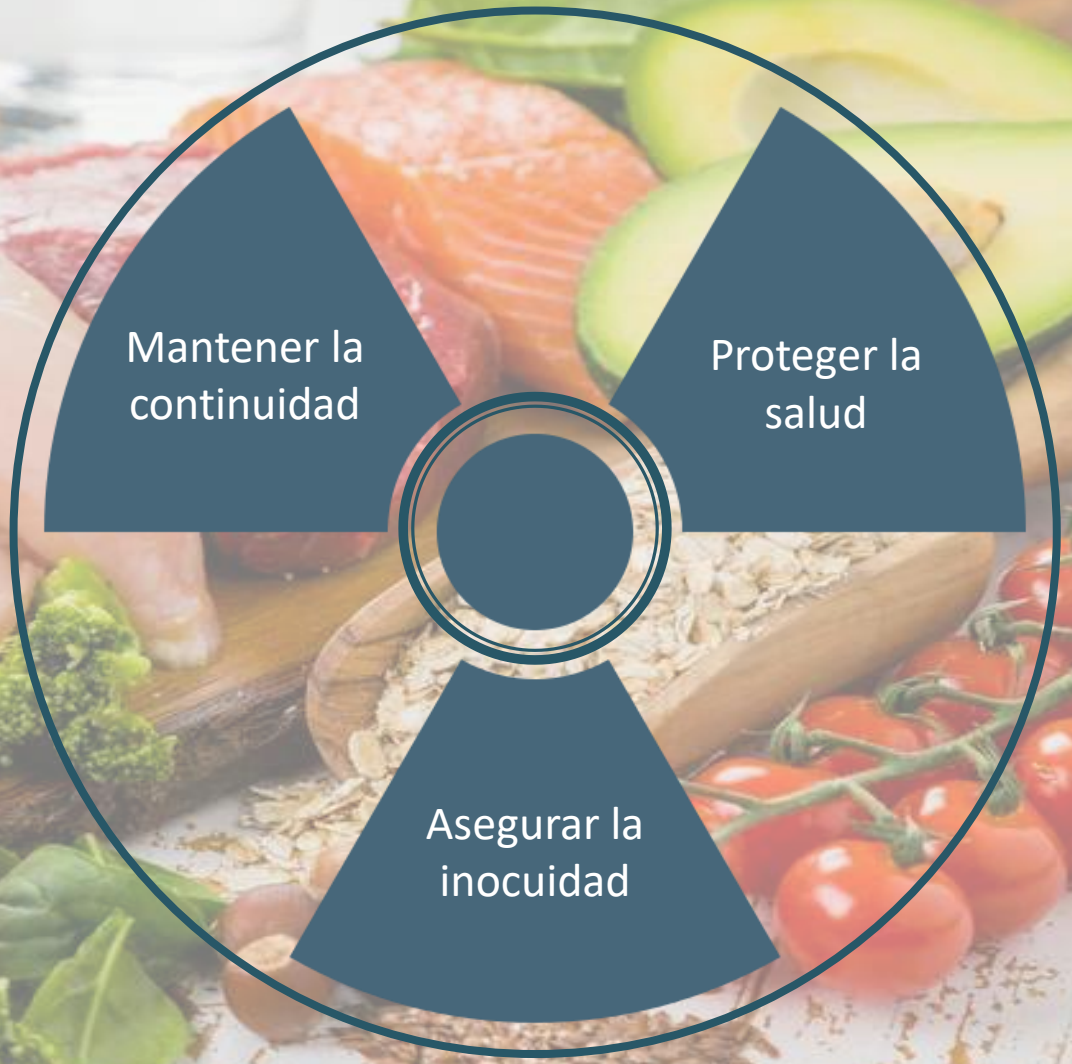
El suministro de materias primas y productos puede verse interrumpido

Puede generar un espacio propicio para el fraude y la especulación

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO

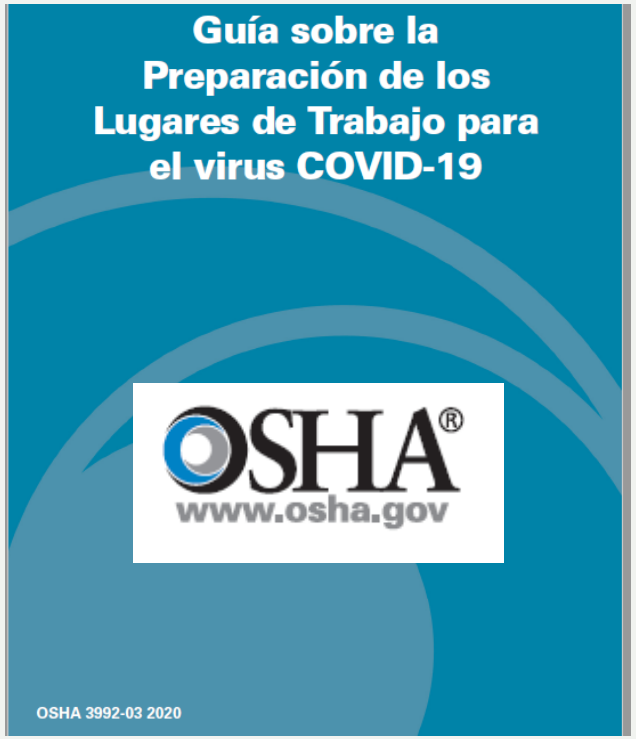
Tres retos fundamentales



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

EVALUACIÓN DEL RIESGO

(DE CONTAGIO)



Nivel de exposición

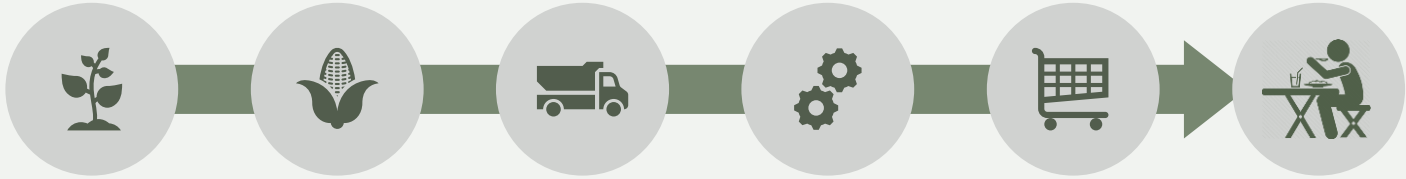
- Salud
- Laboratorio
- Morgue

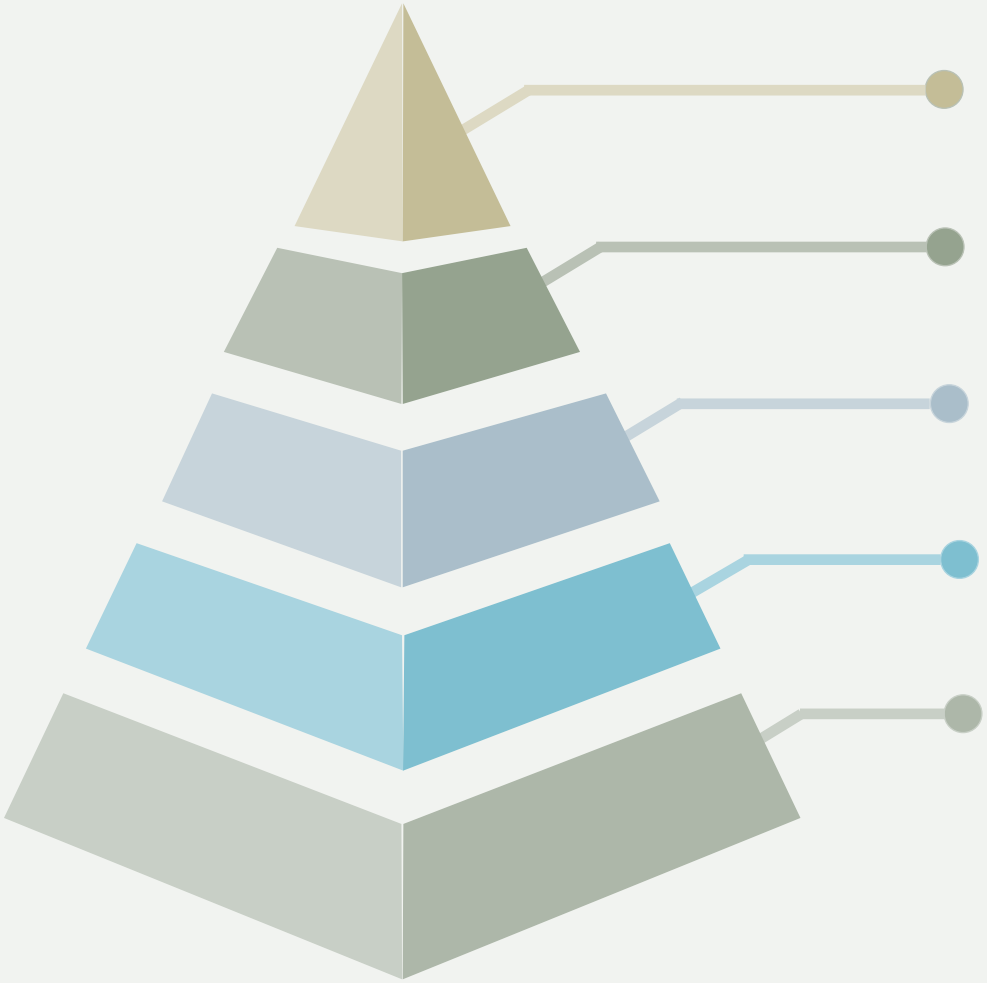
- No requieren contacto con pacientes sospechososo o confirmados
- No requieren ningún tipo de contacto

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

EVALUACIÓN DEL RIESGO

(DE CONTAGIO)





Condiciones en la vivienda

Área de la planta donde trabaja

Interacción con visitantes y personas de otras áreas

Medio de transporte para llegar a la planta

Densidad de personas en el área de trabajo

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Gestión del riesgo de contagio

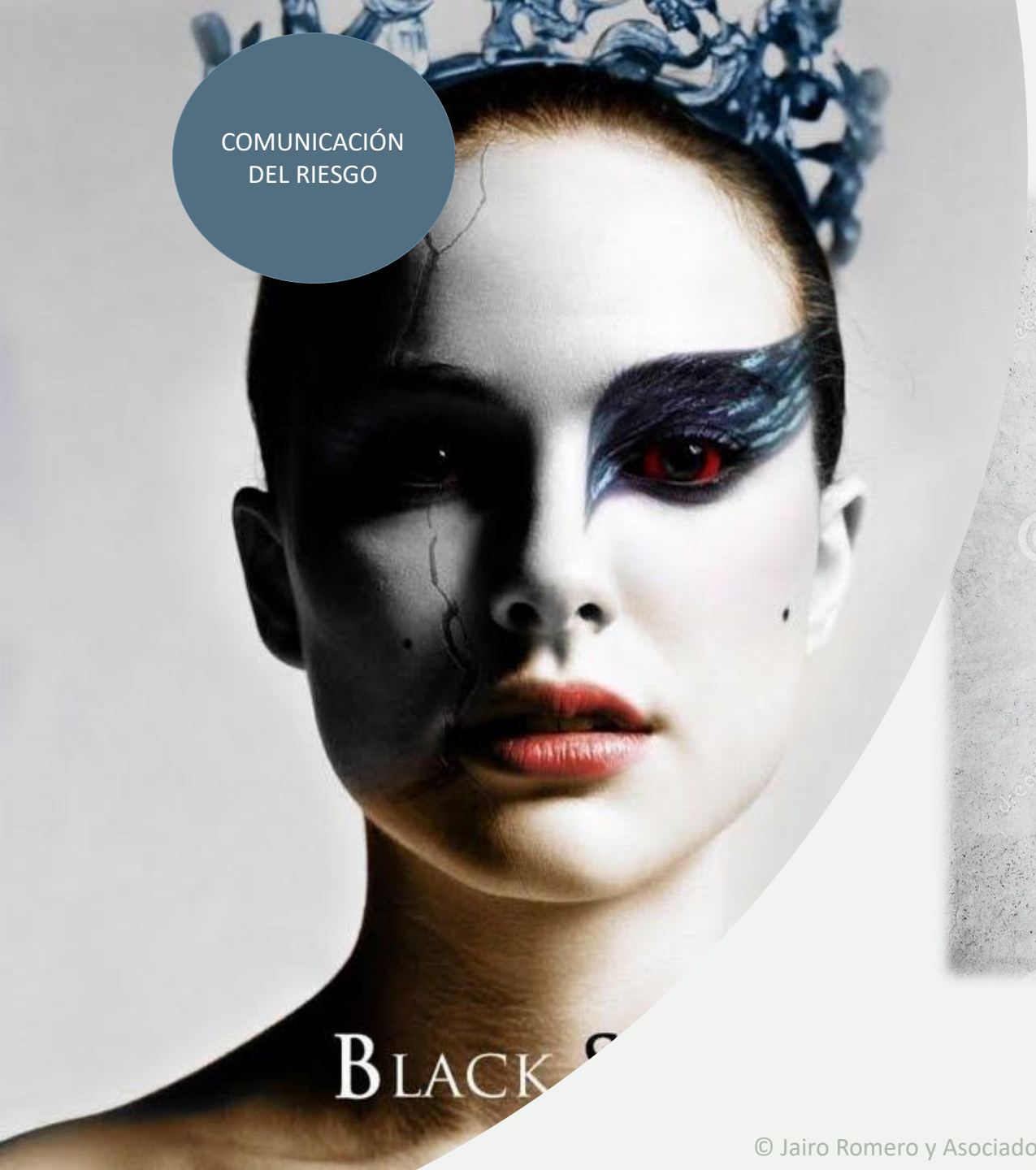
- Restricción al ingreso de personal y visitantes
- Refuerzo de L&D y otras buenas prácticas
- Prevención del contagio persona a persona
- Manejo de casos positivos
- Manejo de un elevado nivel de ausentismo

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Gestión del riesgo durante la crisis

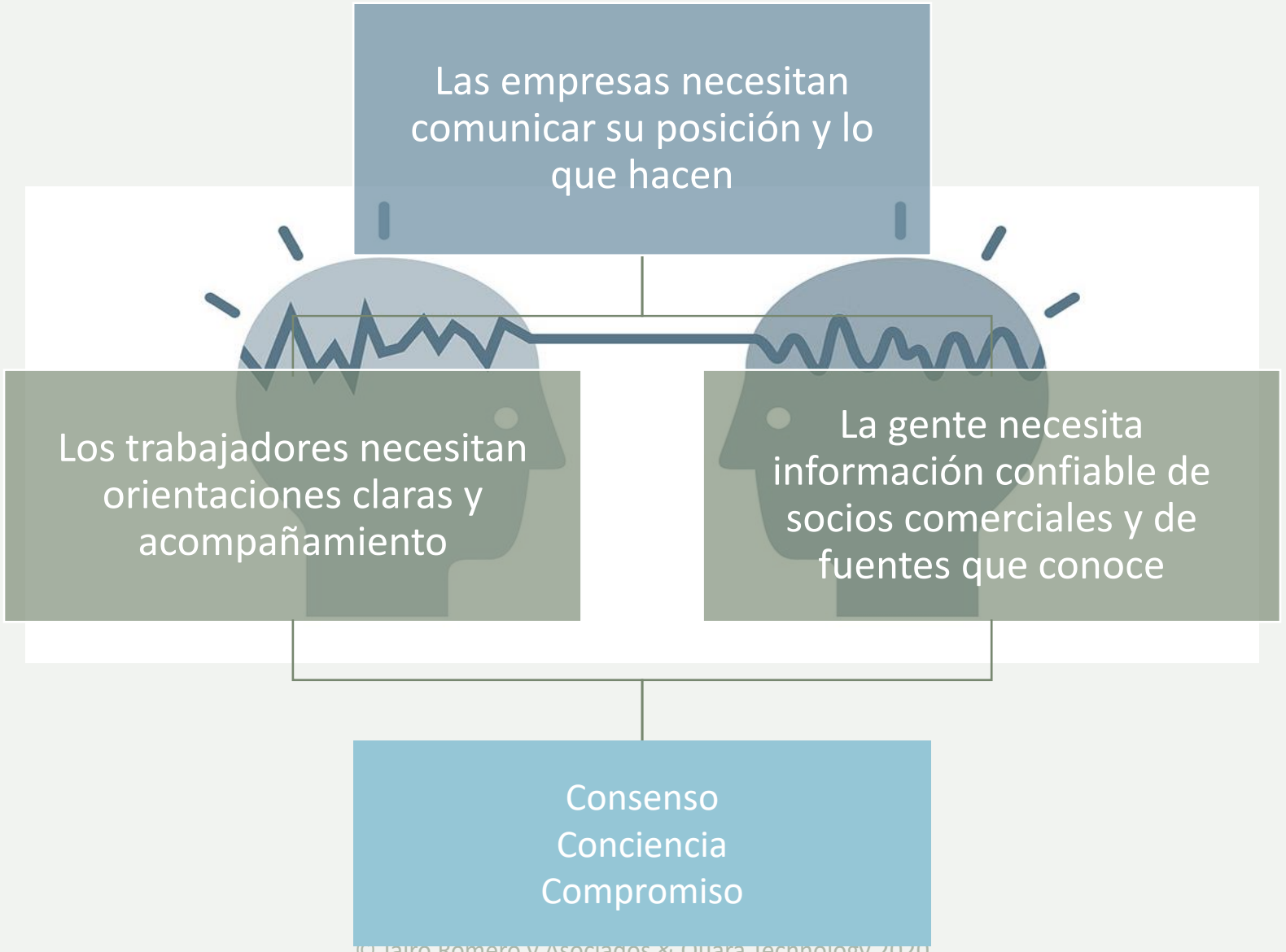
- Operación, mantenimiento y actualización del sistema de gestión
- Preparación de los protocolos de emergencia
- Gestión de proveedores
- Atención de auditores

COMUNICACIÓN
DEL RIESGO



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Comunicación de riesgos en medio de esta crisis



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Plan de comunicación del riesgo

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

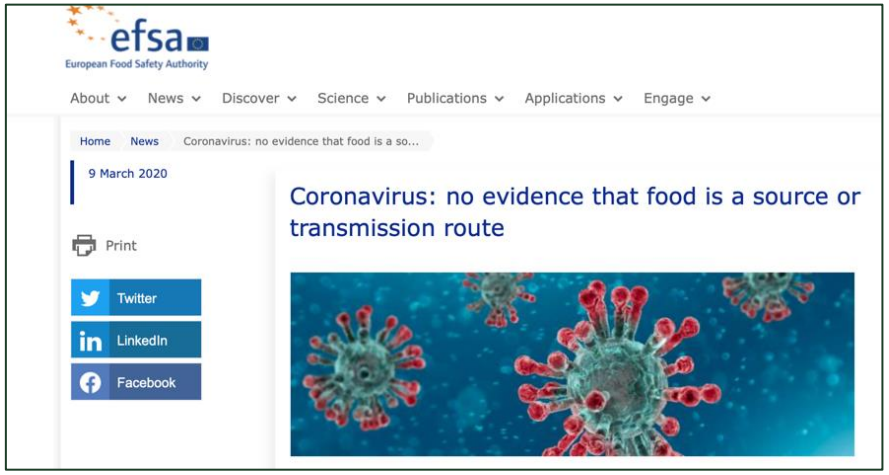
Comunicación del riesgo

INFOGRAFÍAS

VIDEOS

PROTOCOLOS

BANNERS



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Practise food safety

Use different chopping boards and knives for raw meat and cooked foods

Wash your hands between handling raw and cooked food.

World Health Organization

Be INFORMED
Be PREPARED
Be SMART
Be SAFE

Be READY to fight #COVID19

For the latest health advice, go to:
www.who.int/COVID-19

UNITED NATIONS

World Health Organization

Working in wet markets in China and Southeast Asia? Stay healthy!

Frequently wash your hands with soap and water after touching animals and animal products

Disinfect equipment and working area at least once a day

World Health Organization

Protect yourself and others from getting sick

Wash your hands

- after coughing or sneezing
- when caring for the sick
- before, during and after you prepare food
- before eating
- after toilet use
- when hands are visibly dirty
- after handling animals or animal waste

World Health Organization

Wash your hands

Wash your hands with soap and running water when hands are visibly dirty

If your hands are not visibly dirty, frequently clean them by using alcohol-based hand rub or soap and water

World Health Organization

STAY HEALTHY WHILE TRAVELLING

Eat only well-cooked food

Avoid spitting in public

Avoid close contact and travel with animals that are sick

World Health Organization

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

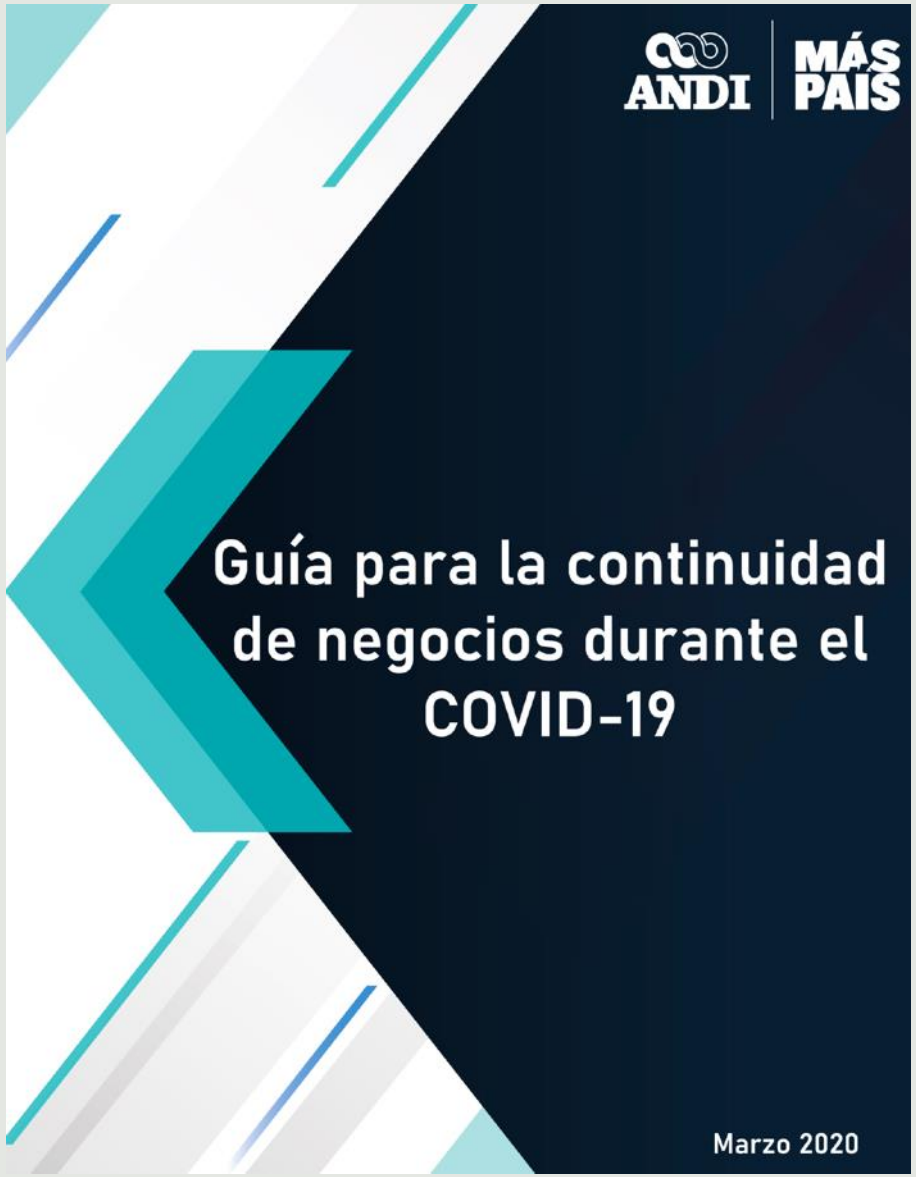
FDA

BE HEALTHY, BE CLEAN

CLEAN & DISINFECT

SOCIAL DISTANCE

PICK-UP & DELIVERY



SOFOFA
24 de marzo 2020

Protocolo Empresarial frente al COVID-19

Las empresas deben **tomar medidas preventivas especiales** tendientes a perseguir los siguientes **objetivos:**

1. Disminuir riesgo de contagio de trabajadores
2. Proteger el empleo
3. Mantener la cadena de suministro de bienes y servicios

A continuación, se presenta una lista de medidas recomendadas por SOFOFA a ser implementadas según la realidad particular de cada empresa:

Trabajadores

- Constitución de **Comités de Emergencia** para enfrentar esta contingencia y gestionar sistemáticamente acciones tendientes a **resguardar la salud de las personas que trabajan o se vinculan con las empresas.**

- Establecer la **modalidad de teletrabajo** para todas aquellas personas que pueden realizar sus labores a distancia.

Para los cargos que no puedan trabajar a distancia, mantener el trabajo de forma presencial, **pero con los resguardos necesarios para cuidar la salud de las personas,** entre los que se cuentan:

- Adoptar **medidas extraordinarias de higiene y sanitización de espacios comunes y equipos entre cambio de turnos,** provisionando implementos necesarios para prevenir contagios (guantes, mascarillas, dispensadores de alcohol gel, etc.).

- **Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón** por lo menos durante 20 segundos y con una frecuencia de por lo menos cada 2 horas, e instruir a **no tocarse el rostro, ojos, nariz y boca.**

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Sabe más,
Sabe a campo

https://colanta.com/corporativo/seccion/noticias/covid-19/

COVID-19

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

CONOCE NUESTRO PROTOCOLO DE CONTINGENCIA ANTE EL COVID-19

En Colanta desarrollamos un protocolo de contingencia ante el COVID-19 para proteger a nuestros colaboradores y clientes.

> Ver más <

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS RECOLECTORES DE LECHE COLANTA

Conoce cuáles son nuestros protocolos para la desinfección de vehículos recolectores de leche Colanta.

> Ver más <

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

COLANTA CONTINÚA SUS SERVICIOS CON LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD

En Colanta no paramos para seguir llevando lo mejor del campo a los hogares colombianos, por eso seguimos prestando nuestros servicios y con las normas de bioseguridad.

> Ver más <

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

RECIBE EL COMPROBANTE DE PAGO DESDE TU FINCA

Para que no tengas que moverte a ningún lado, con Colanta recibe el comprobante de pago en tu finca. Así pones tu granito de arena para ayudar a prevenir la propagación del COVID-19.

> Ver más <

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

PROTOCOLOS AGROCOLANTA

En Colanta no paramos, por eso los protocolos en Agrocolanta se han alineado con las medidas del Gobierno para que tu y tu finca sigan produciendo, porque el campo nunca para.

> Ver más <

NOTICIAS / ACTUALIDAD / COVID-19

COMPARTIR

SERVICIOS DURANTE LA CUARENTENA

En Colanta no paramos para seguir llevando lo mejor del campo a los hogares colombianos, por eso seguimos prestando nuestros servicios y con las normas de bioseguridad.

> Ver más <

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Visite

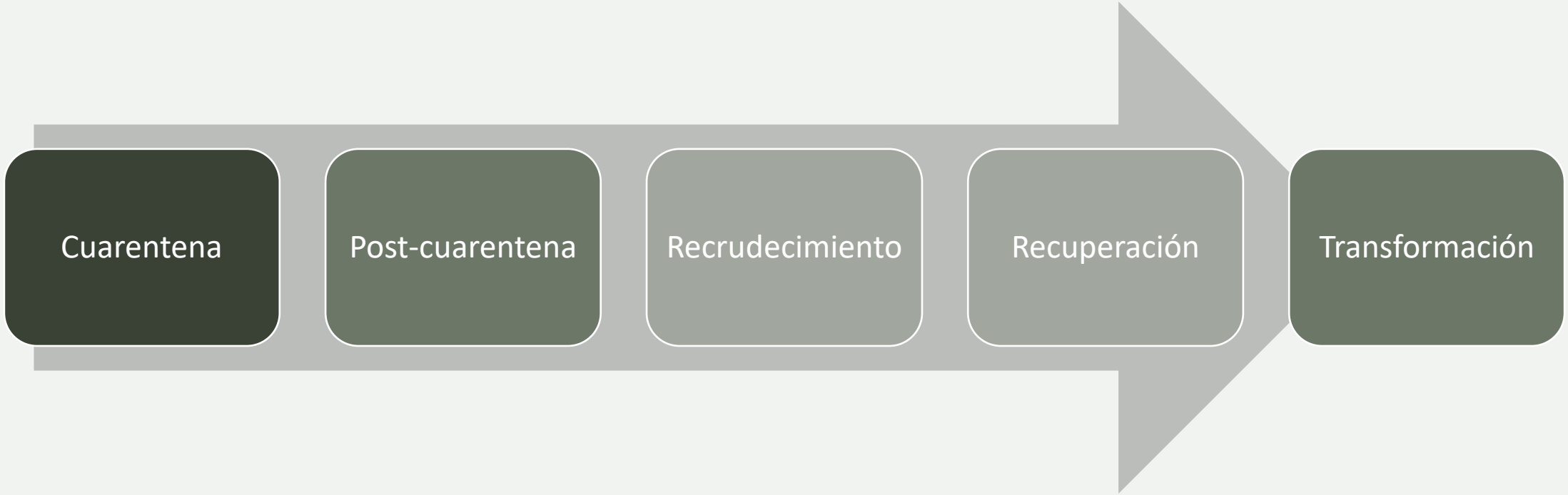
http://alaccta.org/especial-covid-19/

Escríbanos a

covid19@alaccta.org

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Hoja de ruta de la crisis



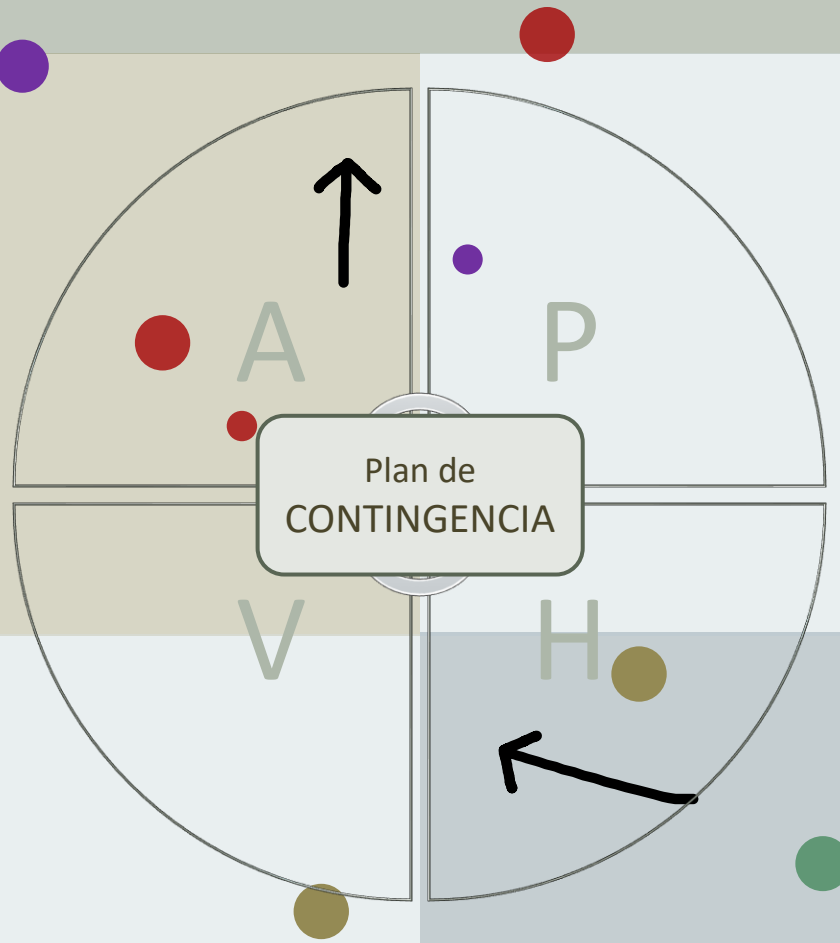
© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

ISO 22301:2019

Sistema de gestión de continuidad de negocio. Requisitos

ISO 22317:2019

Directrices para el Análisis de Impacto en el Negocio



SO/TS 38501:2018

Guía de implementación gobernanza de TI

ISO 22000:2018

Sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Requisitos

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Agenda

1

ANÁLISIS DE RIESGOS - CODEX ALIMENTARIUS

2

Plan de contingencia

NORMAS INTERNACIONALES DE GESTIÓN DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO Y GOBERNANZA

3

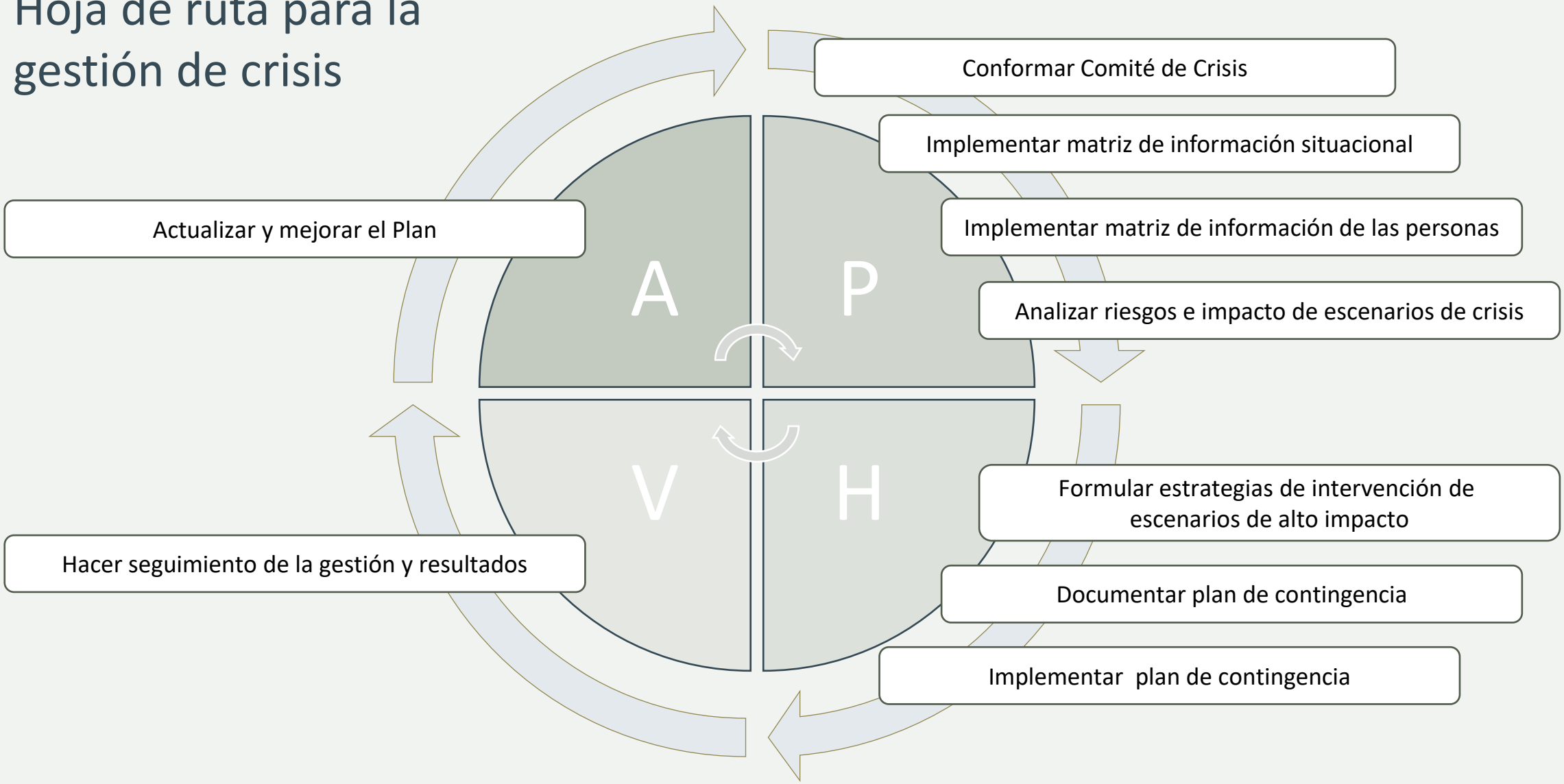
Articulación del Plan de contingencia con el SGIA

ISO 22000:2018

FSSC 22000 Versión 5

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Hoja de ruta para la gestión de crisis



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Conformar Comité de Crisis

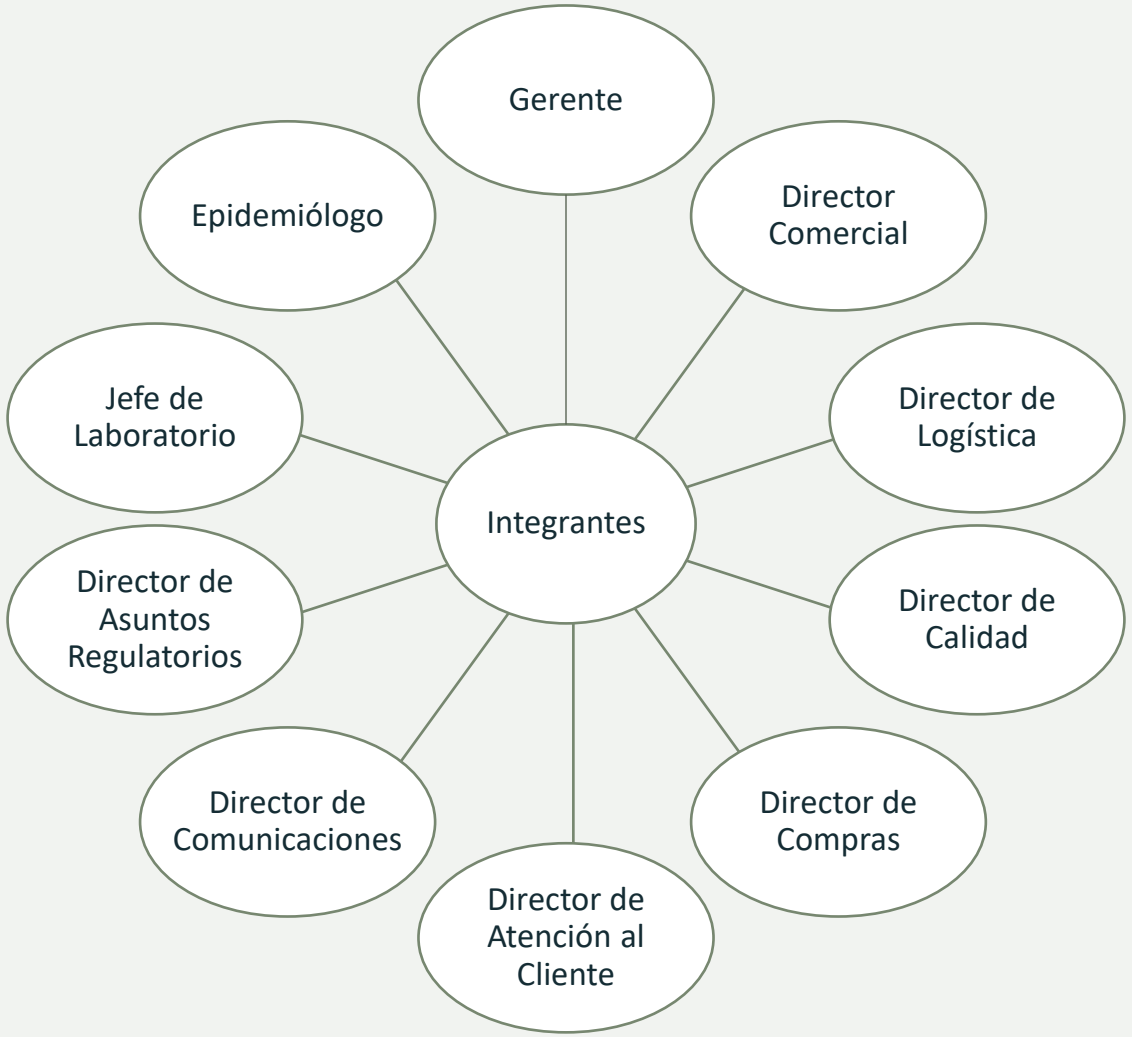
Implementar matriz de información situacional

Implementar matriz de información de las personas

Analizar riesgos e impacto de escenarios de crisis

P

Comité de crisis

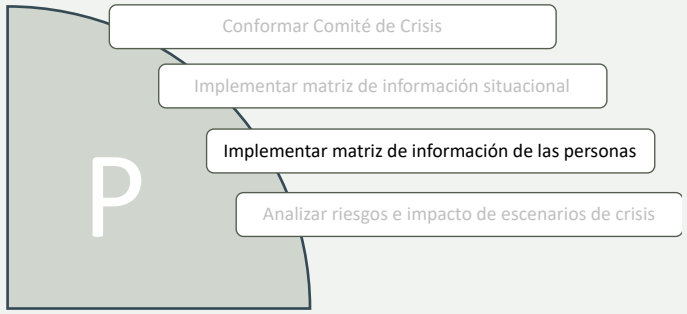


© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

P

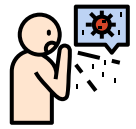
- Conformar Comité de Crisis
- Implementar matriz de información situacional
- Implementar matriz de información de las personas
- Analizar riesgos e impacto de escenarios de crisis

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

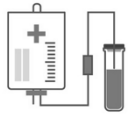


Información de las personas

Vulnerabilidad



Nivel de exposición



Estado de salud

Evolución del contagio

Impacto en la continuidad de la operación

Nivel de riesgo de salud

Nivel de riesgo de continuidad

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Conformar Comité de Crisis

Implementar matriz de información situacional

Implementar matriz de información de las personas

P

Analizar riesgos e impacto de escenarios de crisis

Análisis de riesgos e impacto

Línea de negocio

Escenarios de la crisis

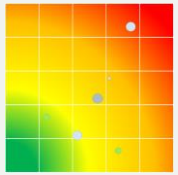
- Contagio
- Interrupción de la cadena de suministro
- Falsificación de materias primas
- Fallas en los sistemas de información

Análisis del riesgo e impacto

- Continuidad
  - ✓*Instalaciones*
  - ✓*Información*
  - ✓*Personas*
  - ✓*Recursos*
- Probabilidad
- Consecuencias
  - ✓*Negocio*
  - ✓*Económico*
  - ✓*Legal*
  - ✓*Contractual*
  - ✓*Reputacional*
- Duración

Nivel de impacto

- Alto
- Medio
- Bajo

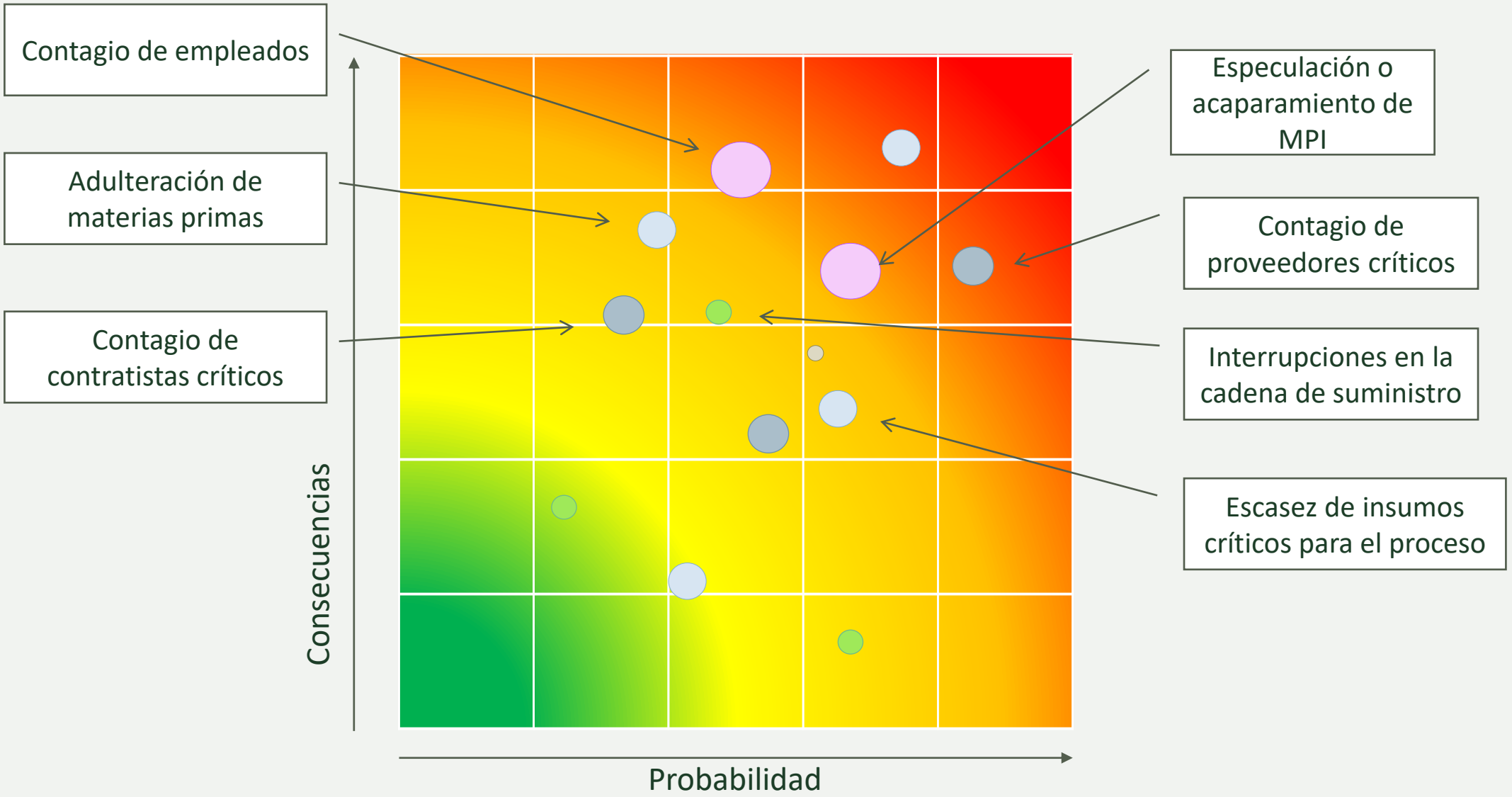


Estrategias de intervención

- Prevención
- Contención
- Reacción
- Mitigación de los efectos
- Recuperación

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Mapa de riesgos e impacto



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

H

Formular estrategias de intervención de escenarios de alto impacto

Documentar plan de contingencia

Implementar plan de contingencia

Enfoques y Estrategias de Intervención

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

H

Formular estrategias de intervención de escenarios de alto impacto

Documentar plan de contingencia

Implementar plan de contingencia

Plan de acción

Enfoques | Estrategias | Acciones claves | Recursos | Responsables | Alcance Tiempo

- Salud
- Inocuidad
- Continuidad

1. Gobernanza de la crisis
2. Cumplir los requisitos
3. Comunicar el riesgo
4. Prevenir el riesgo de contagio
5. Gestionar el trabajo remoto
6. Prevenir riesgo de contaminación alimentaria
7. Proteger la información
8. Prevenir riesgos de suministro
9. Prevenir riesgo operacional
10. Responder a cambios mercado

- Requisitos jurídicos
- Normas técnicas
- Directrices OMS/OIT
- Minsalud
- Consejo de expertos

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

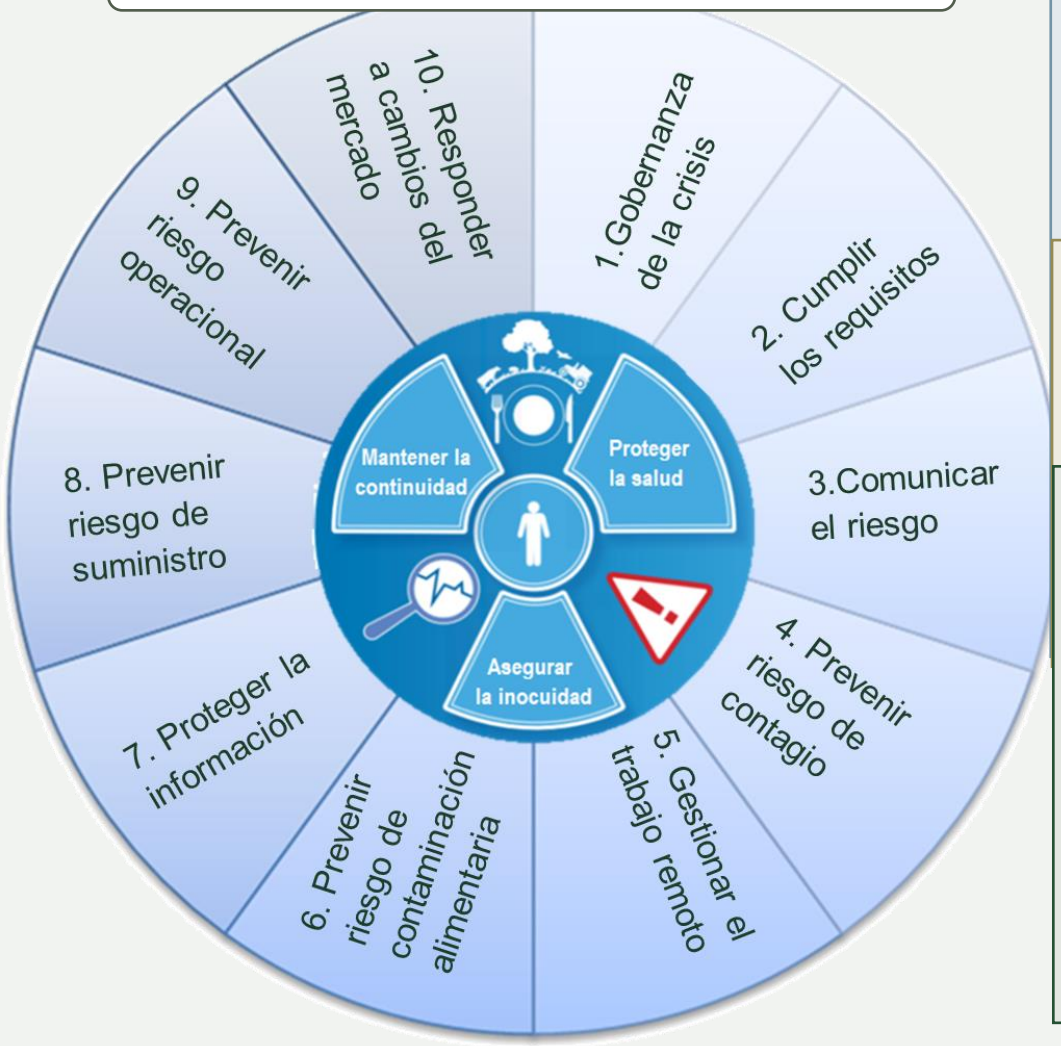
H

Formular estrategias de intervención de escenarios de alto impacto

Documentar plan de contingencia

Implementar plan de contingencia

Documentos



PROGRAMAS PRERREQUISITO

- Almacenamiento y despacho
- Control de plag
- Prevención del

PROTOCOLOS

- Bioseguridad Covid 19
- Comunicación Crisis
- Gestión TICA

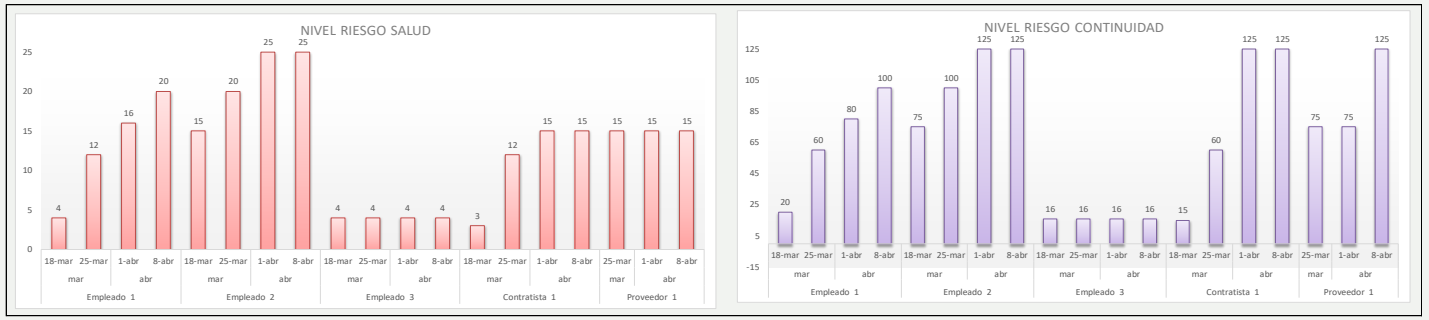
PLAN DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO

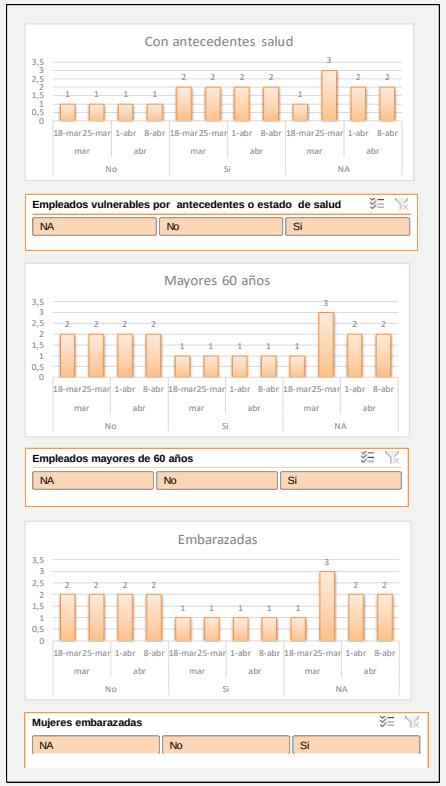
- Gestión de cumplimiento
- Control de ausentismo
- Manejo de restricciones clientes y proveedores
- Manejo de restricciones distribuidores y canales de comercialización
- Desarrollo de estrategias de emergencia
- Cierre operaciones e instalaciones
- Plan de recuperación, innovación y transformación comercial

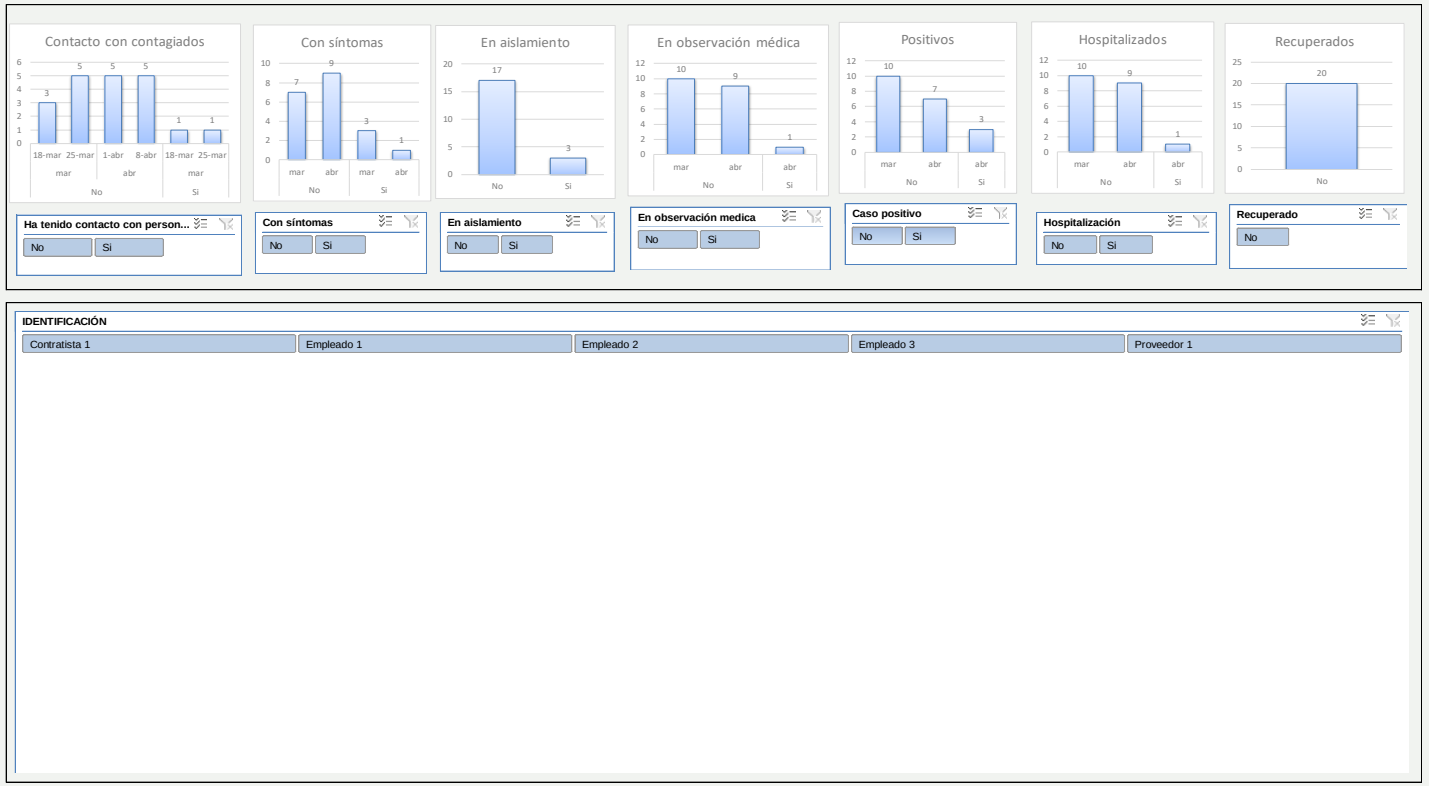
© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

V

Tablero de seguimiento gestión y resultados



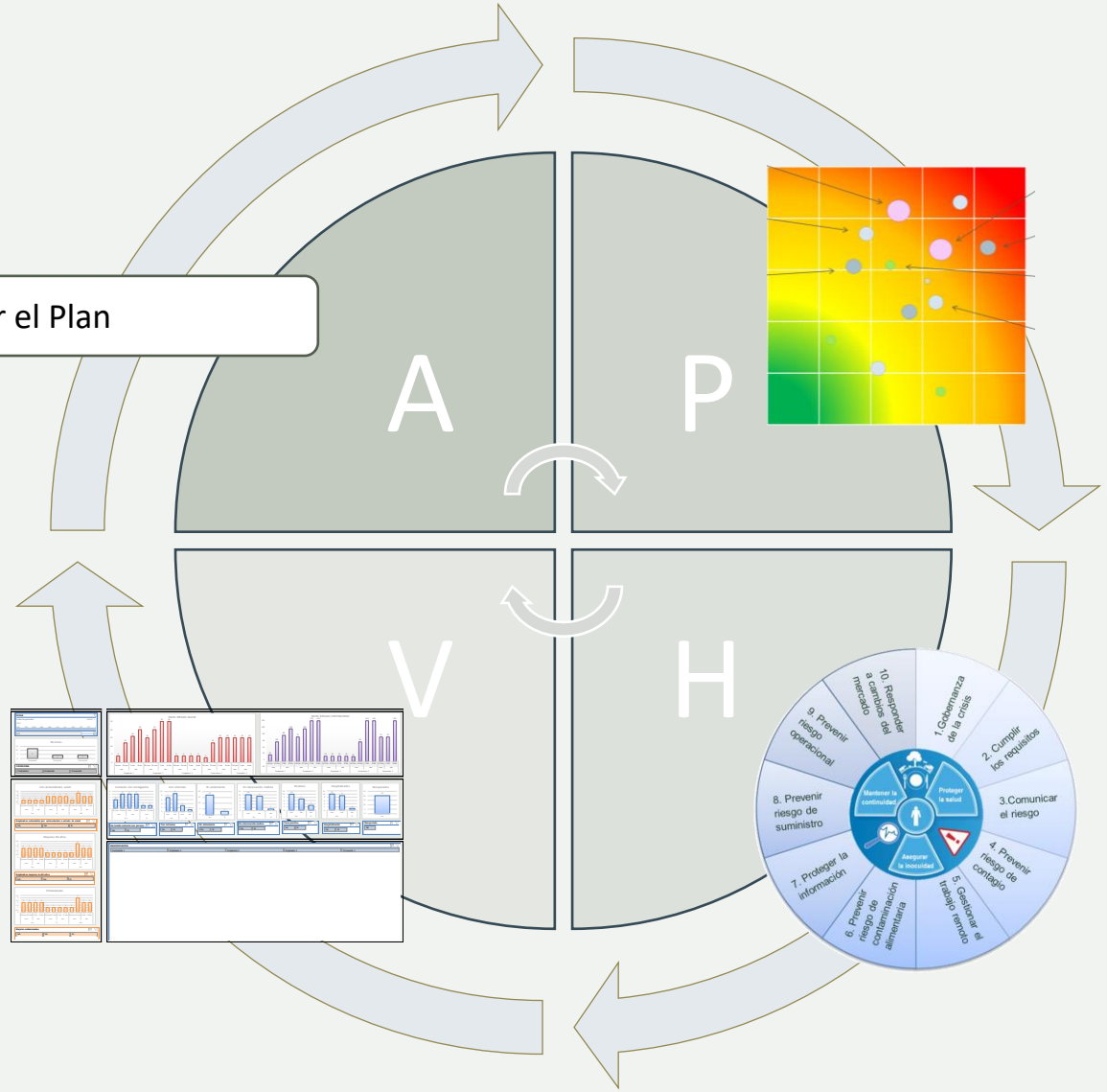




© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

A Actualización y Mejora del Plan de Contingencia

Actualizar y mejorar el Plan



© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Agenda

1

ANÁLISIS DE RIESGOS - CODEX ALIMENTARIUS

2

NORMAS INTERNACIONALES DE GESTIÓN DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO Y GOBERNANZA

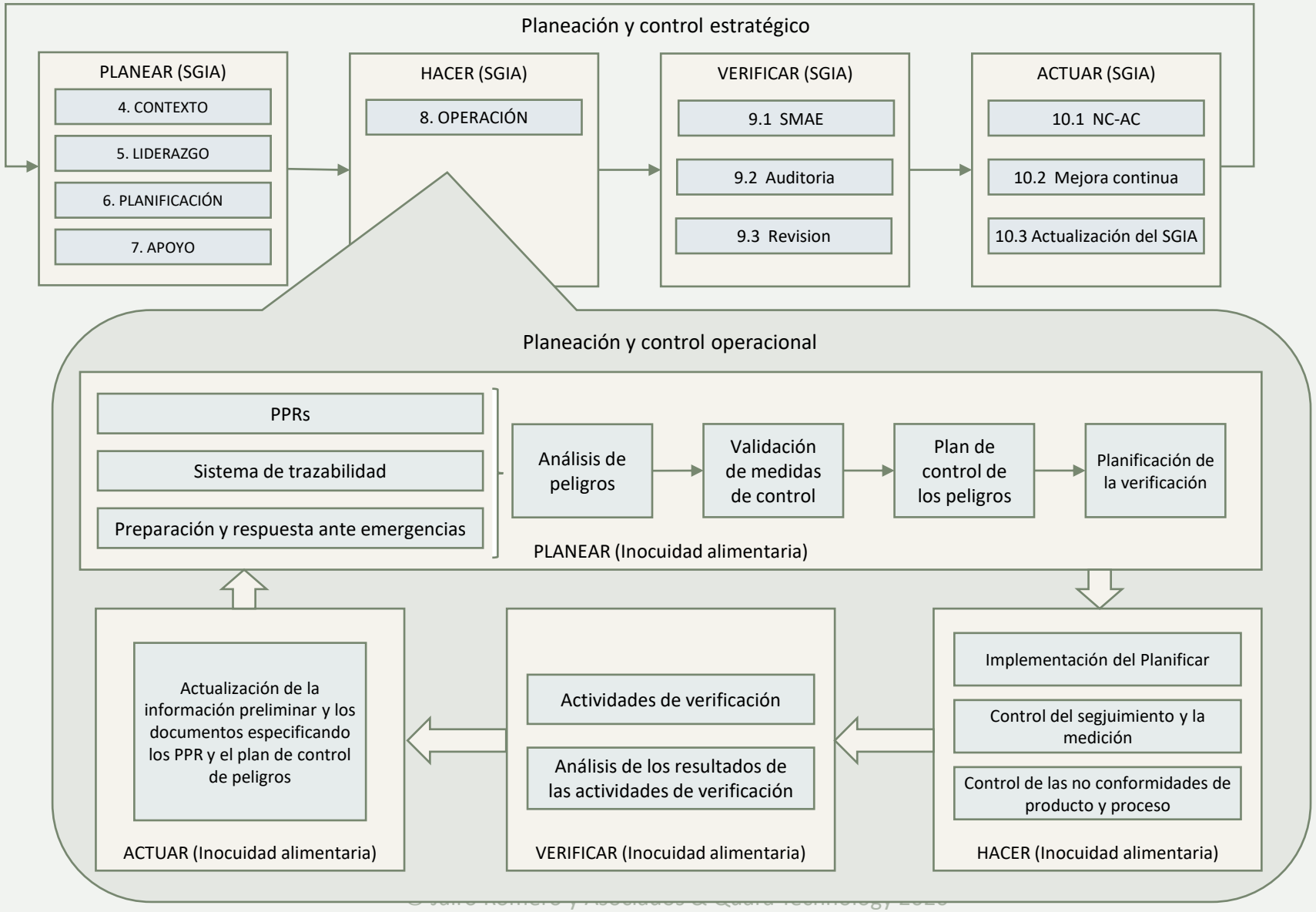
3

ISO 22000:2018

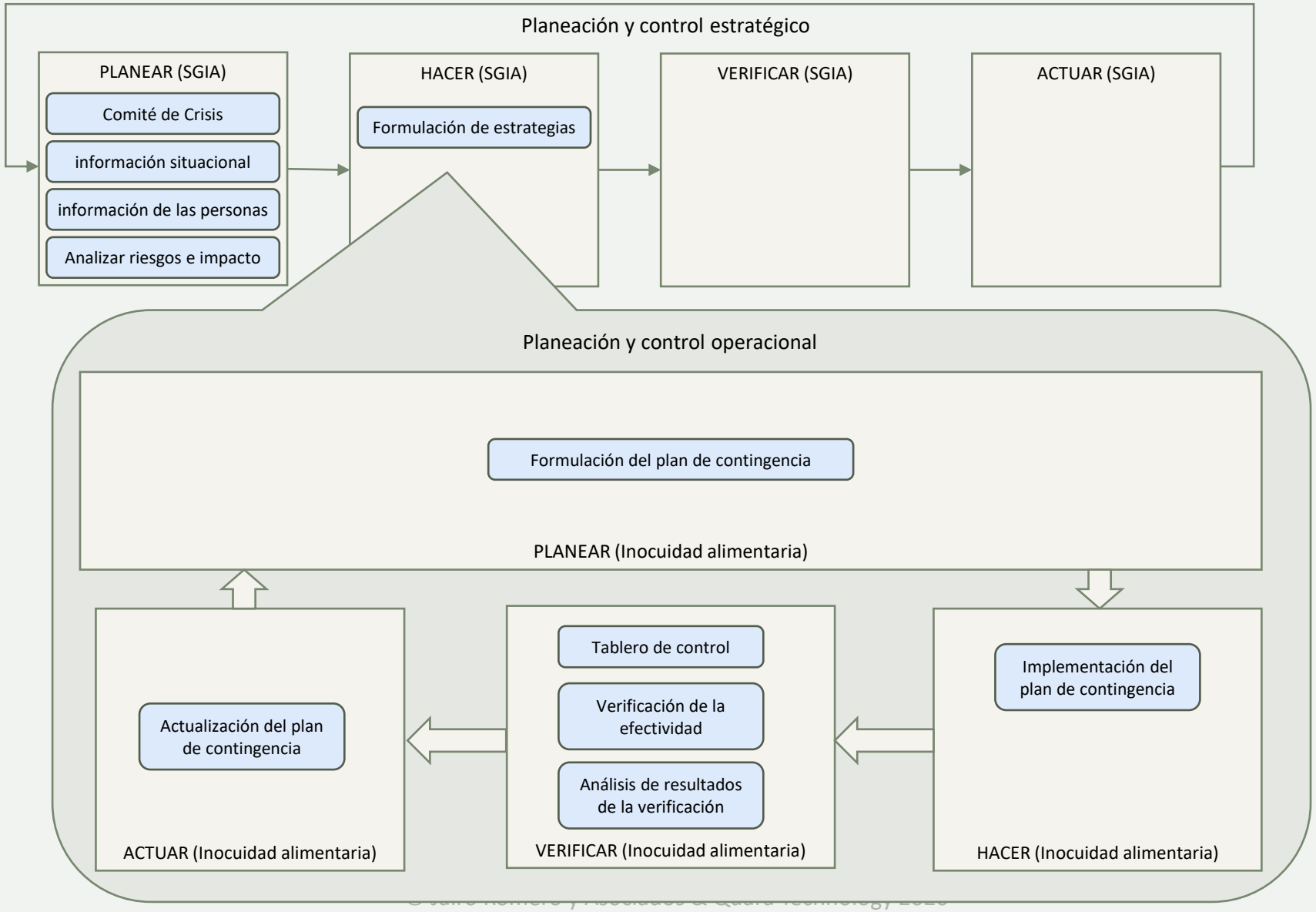
FSSC 22000 Versión 5

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Ciclo PHVA en dos niveles en el SGIA



Integración de la hoja de ruta en el SGIA



Herramienta en Excel

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Jairo Romero
& Asociados

quara
Technology

EMPRESA AAA

PLAN DE CONTINGENCIA OPERACIONAL

CRISIS COVID 19

OPCIONES

2020-04-28

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Herramienta para la gestión de la crisis de Covid-19

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

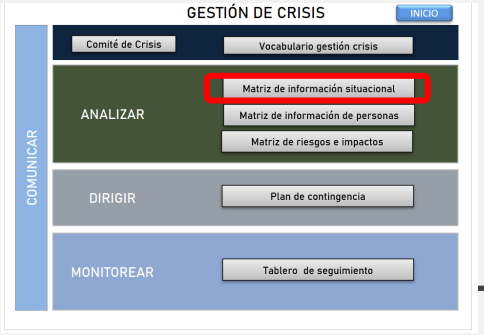
Decisores para la gestión de la crisis

COMITÉ DE CRISIS

OPCIONES

ID	ENFOQUE	ASUNTOS	RESPONSABLE	CARGO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	DIRECCIÓN
1	Proteger la Salud	Salud - Seguridad en el trabajo					
2	Asegurar la Inocuidad	Inocuidad - Calidad					
3	Mantener la Continuidad	Laborales					
4	Mantener la Continuidad	Ventas					
5	Mantener la Continuidad	Cadena de abastecimiento					
6	Mantener la Continuidad	Tecnología					
7	Mantener la Continuidad	Comunicaciones - Reputación					

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020



Información situacional de los incidentes y cambios en la realidad del contexto

MATRIZ DE INFORMACIÓN SITUACIONAL

OPCIONES

ID	ENFOQUE	VARIABLES DE ATENCIÓN	FUENTE DE INFORMACIÓN	RESPONSABLE
1	Proteger la Salud	Morbilidad regional, nacional, local	https://infogram.com/covid-19-or-instituto-nacional-de-salud-or-colombia-1hke60w3qlz345r	Lider EHS
2	Proteger la Salud	Morbilidad organizacional		Lider EHS
3	Proteger la Salud	Cambios reglamentarios salud	https://www.invima.gov.co/coronavirus-covid-19	Lider EHS
4	Proteger la Salud	Cambios reglamentarios personal	http://www.andi.com.co/Home/Pagina/5-asuntos-juridicos	Lider EHS
5	Mantener la Continuidad	Cambios reglamentarios transporte	http://www.andi.com.co/Home/Pagina/7-gerencia-de-logistica-transporte-e-infraest	Lider cadena abastecimiento
6	Mantener la Continuidad	Acciones sociales		Lider asuntos regulatorios
7	Asegurar la Inocuidad	Incidentes calidad - inocuidad		EIA
8	Mantener la Continuidad	Interrupciones en la cadena de suministro		Lider cadena abastecimiento
9	Mantener la Continuidad	Incidentes TI		Lider tecnología
10	Mantener la Continuidad	Incidentes reputacionales		Lider comunicaciones
11	Mantener la Continuidad	Afectación clientes		
12	Mantener la Continuidad	Afectación proveedores - contratistas		

En línea

Conocimiento decisional y accionable para el Comité de Crisis

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Información decisional y accionable de los incidentes y cambios en la salud de las personas

MATRIZ DE INFORMACIÓN DE PERSONAS

OPCIONES

					ALTA VULNERABILIDAD			ALTA PROBABILIDAD									
ID	CICLO	IDENTIFICACIÓN	CATEGORIA	FECHA	Empleados vulnerables por antecedentes o estado de salud	Empleados mayores de 60 años	Mujeres embarazadas	Ha tenido contacto con personas contagiadas	Con síntomas	En aislamiento	En observación medica	NIVEL DE RIESGO DE SALUD	Caso positivo	Hospitalización	Recuperado	Impacto en la continuidad operacional	NIVEL DE RIESGO DE CONTINUIDAD
1	1	Persona 1	Empleado	1-mar-20	Si	Si	Si	No	No	No	No	5	No	No	No	Medio	20
2	1	Persona 2	Contratista	1-mar-20	No	Si	Si	No	No	No	No	5	No	No	No	Alto	25
3	1	Persona 3	Proveedor	1-mar-20	No	Si	Si	No	No	No	No	5	No	No	No	Bajo	15
4	1	Persona 4	Proveedor	1-mar-20	No	Si	Si	No	No	No	No	5	No	No	No	Alto	25
5	1	Persona 5	Empleado	1-mar-20	Si	No	No	No	No	No	No	4	No	No	No	Alto	20
6	1	Persona 6	Empleado	1-mar-20	Si	Si	No	No	No	No	No	5	No	No	No	Alto	25
7	1	Persona 7	Empleado	1-mar-20	No	No	No	No	No	No	No	0	No	No	No	Bajo	0
8	1	Persona 8	Empleado	1-mar-20	No	No	No	No	No	No	No	0	No	No	No	Alto	0
9	1	Persona 9	Empleado	1-mar-20	No	No	No	No	No	No	No	0	No	No	No	Alto	0
10	1	Persona 10	Empleado	1-mar-20	No	No	No	No	No	No	No	0	No	No	No	Alto	0
11	2	Persona 1	Empleado	1-abr-20	Si	Si	Si	Si	No	No	No	15	No	No	No	Bajo	45
12	2	Persona 2	Empleado	1-abr-20	No	Si	Si	No	Si	No	No	20	No	No	No	Alto	100

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Decisiones y acciones de contingencia para la intervención de los escenarios de alto impacto

ANALISIS DE RIESGOS E IMPACTOS

OPCIONES

ID	ENFOQUES	TEMAS	ESCENARIOS DE CRISIS - COVID 19	AFECTACIÓN CONTINUIDAD				PROBABILIDAD	NIVEL DE INCIDENCIA					CONSECUENCIAS	DURACION	NIVEL DE IMPACTO	ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN DE LOS ESCENARIOS DE CRISIS Prevenir - Contener - Reaccionar - Mitigar - Reiniciar		
				INACCESIBILIDAD A INSTALACIONES	INDISPONIBILIDAD INFORMACIÓN CRÍTICA	INDISPONIBILIDAD DE PERSONAL CRÍTICO	INDISPONIBILIDAD DE RECURSOS - PROVEEDORES CRÍTICOS		Negocio	Económico	Legal	Contractual	Reputacional				LINEAS ESTRATÉGICAS DE ACCIÓN	DOCUMENTO ASOCIADO	RESPONSABLE
1	SALUD	Salud empleados	Contagio de empleados			X		5	3	3			3	9	3	17			
2	SALUD	Salud contratistas críticos	Contagio contratistas críticos			X	X		2	3		2		7	3	10			
3	SALUD	Salud proveedores críticos	Contagio proveedores críticos				X		2	3		2		7	3	10			
4	INOCUIDAD - CALIDAD	Eventos - Situaciones críticas	Situaciones especiales que afecten la calidad - inocuidad alimentaria	X			X							0		0			
5	INOCUIDAD - CALIDAD	Mercado - consumo	Aumento de demanda, restricción de oferta, cambio en comportamientos de consumo		X		X							0		0			
6	INOCUIDAD - CALIDAD	Trazabilidad	Perdida de trazabilidad por fallas en los sistemas de información		X									0		0			
7	INOCUIDAD - CALIDAD	Autenticidad	Adulteración de materias primas				X							0		0			
8	CONTINUIDAD	Ausencia de Personal clave	Falta de personal clave contagiado		X									0		0			
9	CONTINUIDAD	Insumos sanitarios	Falta de disponibilidad de insumos de bioseguridad			X								0		0			
10	CONTINUIDAD	Trabajo y aprendizaje remoto	Pérdida de acceso o fallas a sistemas de información				X							0		0			

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Plan de acciones de prevención, contención, reaccion, mitigación, recuperación

OBJETIVO	Prevenir y contener el contagio del COVID 19 en la organización Asegurar la calidad de los servicios que puedan afectarse por las restricciones o medidas aplicadas Asegurar la continuidad de las operaciones, ante incidentes de interrupción generados por el COVID 19

No.	ENFOQUE	DESCRIPTOR	ACCIONES CLAVE	DOCUMENTO ASOCIADO	REQUISITOS LEGALES	DIRECTRICES	ISO 22002-1	REQUISITO ISO 22002	RECURSOS	RESPONSABLE	ALCANCE - TIEMPO	APLICACIÓN
1	SALUD	SUMINISTRAR AGUA POTABLE	Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.	PPR-Servicios (aire, agua, Iluminación)	Minsalud		6. SERVICIOS: AIRE, AGUA, ENERGÍA	8.2 PPRs				Si
2	SALUD	LIMITAR PERSONAL EXTERNO DURANTE OPERACIÓN	Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.	PPR-Mantenimiento	Minsalud		8. IDONEIDAD, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	8.2 PPRs				Si
3	SALUD	VENTILAR SITIOS CERRADOS	Mantener buena ventilación en sitios cerrados	PPR-Medidas de Prevención de Cont Cruzada		ANDI	10. MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA	8.2 PPRs				Si
4	SALUD	LIMPIAR Y DESINFECTAR ÁREAS	Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).	PPR-Limpieza de las Instalaciones	Minsalud		11. SANITIZACIÓN	8.2 PPRs				Si
5	SALUD	LIMPIAR Y DESINFECTAR ELEMENTOS USO FRECUENTE	Limpiar y desinfectar recurrentemente la maquinaria o elementos en lugares de uso frecuente.	PPR-Limpieza de las Instalaciones		ANDI	11. SANITIZACIÓN	8.2 PPRs				Si
6	SALUD	EVITAR CONTACTO CON ANIMALES VIVOS	Evitar el contacto con animales vivos incluyendo pollos, pájaros	PPR-Control de Plagas	Minsalud		12. CONTROL DE PLAGAS	8.2 PPRs				Si
7	SALUD	VERIFICAR LIMPIEZA SANITARIA PERSONAL	Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.	PPR-Higiene del Personal e Instalaciones	Minsalud		13. HIGIENE DEL PERSONAL E INSTALACIONES PARA LOS EMPLEADOS	8.2 PPRs				Si
8	SALUD	REFORZAR LAVADO DE MANOS	Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.	PPR-Higiene del Personal e Instalaciones	Minsalud		13. HIGIENE DEL PERSONAL E INSTALACIONES PARA LOS EMPLEADOS	8.2 PPRs				Si
9	SALUD	GARANTIZAR USO ADECUADO EPI	Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o	PPR-Higiene del Personal e Instalaciones	Minsalud		13. HIGIENE DEL PERSONAL E INSTALACIONES PARA LOS EMPLEADOS	8.2 PPRs				Si

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

Visite

http://alaccta.org/especial-covid-19/

Escríbanos a

covid19@alaccta.org

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020

https://beautifulpeoplemagazine.com/wp-content/uploads/2016/08/Picasso-1500x500.jpg

El futuro

Lo construímos entre todos

© Jairo Romero y Asociados & Quara Technology 2020