



N°2. Junio 2020

Presentación

Amigas y amigos de ALACCTA, les invitamos a leer nuestra segunda entrega del Boletín científico ALACCTA, en esta edición **continuamos actualizando información y noticias publicadas en torno a la Pandemia COVID-19**, utilizando fuentes oficiales nacionales e información publicada por organismos paraestatales.

A su vez, comunicarles que **estamos recibiendo trabajos y publicaciones** para las próximas ediciones. Por mayor información comunicarse con el correo electrónico boletincientificalaccta@gmail.com

Dra. Alejandra Medrano
Presidente de ALACCTA

1

ESPECIAL COVID-19: REPORTE DE DOCUMENTOS, DIRECTRICES Y RECOMENDACIONES DE FUENTES GLOBALES OFICIALES Y NO OFICIALES

Índice

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA	3
Organización Mundial de la Salud	4
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO	5
OMS / FAO	6
Canadá	8
Chile	9
Ecuador	9
Estados Unidos	10
México	12
Panamá	13
Paraguay	13
Perú	14
República Dominicana	14
Uruguay.....	15
Artículos científicos internacionales.....	18



Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

ALACCTA

Organismo	ALACCTA- Copcyta Periódico digital Panamá Press
Fecha	28 de abril de 2020
Documento	Lo que trae la pandemia
Reseña	Breve opinión referente a la perspectiva de lo que estábamos viviendo a nivel mundial, enfoques de los gobiernos y organismos internacionales frente a problemáticas como la alimentación, el cambio climático y el súbito cambio con la llegada de la enfermedad COVID-19.
Palabras claves	Opinión, política, comunicado de prensa, blog
Link al Documento	Ir a la página >>



Organización Mundial de la Salud

OMS

Organismo	OMS
Fecha	8 de mayo de 2020
Documento	Coronavirus: OMS dice que infectar voluntarios es clave para hallar la vacuna.
Reseña	La OMS reseña que estudios de desafío, en los que los tratamientos o los preventivos se prueban directamente contra la infección en voluntarios informados, podría acelerar el camino de vacunas al público; advierte que este tipo de estudios, que representa peligros potenciales significativos para los participantes, incluso la muerte.
Palabras clave	Coronavirus, infección voluntaria, vacuna
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	OMS
Fecha	6 de mayo de 2020
Documento	Key criteria for the ethical acceptability of COVID-19 human challenge studies
Reseña	The pandemic of coronavirus disease 2019 (COVID-19), caused by SARS-CoV-2, poses an extraordinary threat to global public health, socioeconomic stability, food security and other social goods. Left unchecked, COVID-19 would probably claim millions of lives and place extreme strain on health care systems worldwide. Research involving the deliberate infection of healthy volunteers may seem intuitively unethical, and there are numerous prominent historical examples of unethical research involving deliberate infection of research subjects
Palabras clave	COVID-19, Ethical acceptability, human challenge studies, vaccine
Link al documento	Ir al documento >>

Organismo	OMS
Fecha	14 de abril de 2020
Documento	Actualización de la estrategia frente a la COVID – 19
Reseña	El 14 de abril de 2020 el Presidente de la OMS presenta una perspectiva de la situación mundial a 100 días de que se informó a la OMS de los primeros casos de lo que ahora se llama la COVID-19 y han cambiado muchas cosas desde la publicación del primer Plan estratégico de preparación y respuesta hace dos meses. La propagación mundial del virus ha desbordado los sistemas sanitarios y ha provocado una amplia perturbación social y económica. El documento analiza la situación mundial desde diferentes puntos de vista y plantea una estrategia mundial de respuesta a la COVID-19 desde los diferentes grupos de nuestra sociedad.
Palabras clave	COVID-19, estrategias de respuesta, análisis epidemiológico, investigación.
Link al documento	Ir al documento >>



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

FAO

Organismo	FAO
Fecha	1 de mayo de 2020
Documento	Seis formas en que los países pueden apoyar a los pequeños agricultores
Reseña	Vídeo de la FAO que indica que a pesar de que los agricultores se encuentran en primera línea manteniendo la cadena de suministro de alimentos, se les dificulta vender sus productos y propone 6 formas de apoyo a estos héroes, desde los países.
Palabras clave	COVID-19, cadena de suministro de alimentos, pequeños agricultores, 6 formas de apoyo
Link al documento	Ir al video >>

Organismo	FAO
Fecha	28 de abril de 2020
Documento	FAO advierte impacto en seguridad alimentaria por Covid-19 en América Latina
Reseña	El informe asegura que la mejor forma de minimizar el impacto económico que tendrá la pandemia en los países de la región, es generando estrategias de solución en conjunto.
Palabras clave	COVID-19, impacto económico, seguridad alimentaria, América Latina
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	FAO
Fecha	23 de abril de 2020
Documento	El COVID-19 puede poner en peligro la seguridad alimentaria
Reseña	La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA), el Banco Mundial y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) han aprovechado la reunión extraordinaria de los ministros de Agricultura del G20 del pasado martes, día 21, para hacer pública una declaración conjunta sobre el impacto del COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición. Ponen así el foco en la importancia de mantener un comercio agroalimentario fluido que garantice el abastecimiento a nivel mundial.
Palabras clave	COVID-19; seguridad alimentaria; nutrición; Banco Mundial, FIDA; PMA
Link al documento	Ir a la página >>

**World Health
Organization****OMS / FAO**

Organismo	FAO / OMS
Fecha	22 de abril de 2020
Documento	COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las autoridades competentes responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos.
Reseña	Orientaciones provisionales. El documento de la FAO/OMS plantea las dificultades que se pueden presentar en la continuidad de las actividades habituales de inspección de empresas alimentarias, certificación de exportaciones, control de alimentos importados, supervisión y vigilancia de la inocuidad de la cadena de suministro de alimentos, muestreo y análisis de alimentos, , asesoramiento en inocuidad, reglamentación alimentaria para las empresas y la comunicación al público en general sobre cuestiones relativas a la inocuidad.
Palabras clave	Covid-19, inocuidad de alimentos
Link al documento	Ir al documento >>

Organismo	FAO / OMS
Fecha	13 de abril de 2020
Documento	COVID-19 y Seguridad Alimentaria: La OMS edita una guía con recomendaciones para productores agroalimentarios. COVID-19 y seguridad alimentaria: orientación para empresas alimentarias
Reseña	La Organización Mundial de la Salud ha editado una guía en la que recoge medidas adicionales de seguridad para operadores del sector agroalimentario. En la misma, se incluyen muchos consejos útiles para empresas cárnicas. Aunque las empresas cárnicas en particular y alimentarias en general ya trabajan siguiendo los protocolos APPCC, el coronavirus obliga a mantener otra serie de normas de seguridad para evitar contagios entre los trabajadores y mantener la necesaria higiene y saneamiento que garanticen la seguridad de los alimentos.
Palabras clave	Coronavirus; industria de alimentos; industria cárnica; normas de seguridad, protocolos HACCP; seguridad alimentaria. Distancia física en ambientes de trabajo
Link al documento	<ul style="list-style-type: none"> • Ir al documento 1 >> • Ir al documento 2 >>

Organismo	FAO / OMS
Fecha	30 de marzo de 2020
Documento	La OMS publica directrices para ayudar a los países a mantener los servicios sanitarios esenciales durante la pandemia de COVID-19
Reseña	La pandemia de COVID-19 está sometiendo a una gran presión a los sistemas sanitarios de todo el mundo. El rápido aumento de la demanda al que se enfrentan los establecimientos sanitarios y los profesionales de la salud amenaza con sobrecargar algunos sistemas sanitarios e impedir su funcionamiento eficaz.
Palabras clave	COVID-19; Servicios Sanitarios esenciales;
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	FAO / OMS / OMC
Fecha	30 de marzo de 2020
Documento	Mitigar los efectos del Covid-19 en el comercio y los mercados de alimentos. Declaración conjunta de QU Dongyu, Tedros Adhanom Ghebreyesus y Roberto Azevedo, Directores Generales de la FAO, la OMS y la OMC.
Reseña	Declaración conjunta de los presidentes de las organizaciones mundiales que tienen relación con el comercio y los mercados el sector de los alimentos, en cuanto a las medidas a tomar para detener la expansión de la pandemia y las repercusiones en el suministro de alimentos, el comercio mundial y la seguridad alimentaria.
Palabras clave	Covid-19; mercado de alimentos, comercio; cadena de suministro, productores, consumidores, comerciantes
Link al documento	Ir a la página >>



Organismo	Public Health Agency of Canada (PHAC)
Fecha	11 de mayo de 2020
Documento	Coronavirus disease (COVID-19) and food safety
Reseña	Este documento indica prácticas útiles para mantener la seguridad alimentaria así como también medidas de seguridad para salir de compras y algunas directrices generales para los cuidados respecto al delivery de alimentos y compra on-line.
Palabras clave	Directrices, servicio a domicilio, prácticas higiénicas
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Public Health Agency of Canada (PHAC)
Fecha	18 de octubre de 2019
Documento	Safe cooking temperatures
Reseña	En el presente artículo se indican medidas básicas a considerar para la cocción de alimentos en tiempos de la pandemia del coronavirus. Se presenta una tabla que muestra las temperaturas medias internas necesarias de los alimentos que deben someterse a cocción para poder ingerirlos.
Palabras clave	Directrices, temperatura de alimentos
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Public Health Agency of Canada (PHAC)
Fecha	19 de mayo de 2020
Documento	Healthy eating during the COVID-19 pandemic
Reseña	En el siguiente documento se recomiendan algunas opciones a considerar para llevar adelante una dieta sana durante la pandemia con el objetivo de mantener el sistema inmunológico en un buen nivel.
Palabras clave	Alimentación y nutrición, directrices
Link al documento	Ir a la página >>



Chile

Organismo	Ministerio de Salud de Chile
Fecha	Marzo
Documento	Información Oficial del Gobierno de Chile.
Reseña	Se presenta un gran número de documentos oficiales sobre la pandemia de COVID-19 y su control en diferentes ámbitos.
Palabras Claves	Datos epidemiológicos, prevención del contagio
Link	Ir a la página >>

Organismo	Ministerio de Agricultura.
Fecha	Marzo-
Documento	MINAGRI Informa sobre COVID-19
Reseña	Se presentan protocolos de manejo y prevención ante covid-19 en ferias libres y recomendaciones que pueden ser aplicadas en campos y empaques agrícolas, así como en la agricultura familiar campesina. A su vez encontrarán información de plantas de proceso y empaque de frutas y hortalizas.
Palabras Claves	Buenas prácticas de manipulación de alimentos
Link	Ir a la página >>

Organismo	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA,
Fecha	Marzo
Documento	ACHIPIA- Ante la emergencia sanitaria COVID-19
Reseña	En esta página se encontrará documentos técnicos, boletines y recomendaciones relacionado al nuevo coronavirus SARS-COV-2 y las medidas de control durante toda la cadena de producción de alimentos
Palabras Claves	Buenas prácticas de manipulación de alimentos
Link	Ir a la página >>



Ecuador

Organismo	Ministerio de Salud Pública de Ecuador
Fecha	Abril de 2020
Documento	Documentos normativos Covid-19 Ecuador
Reseña	Documentos normativos en lo que respecta al COVID-19, dentro de los cuales se encuentran protocolos para atención teleasistida de salud mental, reglamentaciones para el desarrollo de investigaciones de salud durante emergencia, lineamientos de prevención de transmisión del virus, recomendaciones para el manejo de neonatos con sospecha o confirmación de infección de covid-19, entre otros.
Palabras Claves	Datos epidemiológicos, prevención del contagio
Link	Ir a la página >>



Estados Unidos

Organismo	US Food and Drug Administration (FDA)
Fecha	Actualización constante
Documento	Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)
Reseña	Sitio oficial de la FDA donde se comparten los recursos disponibles relacionados con inocuidad de alimentos dirigidos a industria y consumidores.
Palabras clave	Directrices
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	US Food and Drug Administration (FDA)
Fecha	22 de mayo de 2020
Documento	Food and Agriculture: Considerations for Prioritization of PPE, Cloth Face Coverings, Disinfectants, and Sanitation Supplies During the COVID-19 Pandemic
Reseña	En este documento se comparten las recomendaciones para atender la escasez de equipo de protección, máscaras de tela, desinfectantes y utensilios de desinfección en la industria de alimentos con el objetivo de mantener la seguridad de los trabajadores, la continuidad del suministro de alimentos, inocuidad de alimentos y la confianza de los empleados y consumidores.
Palabras clave	Directrices
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	US Food and Drug Administration (FDA)
Fecha	21 de abril de 2020
Documento	Prácticas recomendadas para tiendas de alimentos minoristas, restaurantes, y servicios para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19
Reseña	En este sitio se presentan indicaciones para el control de la salud de los empleados (incluyendo los trabajadores subcontratados), la higiene personal de los empleados, control de las operaciones en un establecimiento de servicios de alimentación o tienda minorista de alimentos y control para llevar y entregar alimentos.
Palabras clave	Directrices, alimentos
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA)
Fecha	15 de mayo de 2020
Documento	Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2
Reseña	Lista de los desinfectantes aprobados por la EPA para uso contra SARS-CoV-2
Palabras clave	Desinfectantes
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Centers for disease control and prevention (CDC)
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19)
Reseña	En este sitio la CDC publica sobre los controles que se deben de tener en los espacios de trabajo para evitar el contagio por COVID-19 entre los colaboradores, además se presenta la guía para establecer un plan de control para evitar el riesgo de contagio entre las personas.
Palabras clave	Directrices, prevención del contagio
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	US Food and Drug Administration (FDA)
Fecha	20 de abril de 2020
Documento	Compra de comestibles durante la pandemia del COVID-19 - Información para los consumidores
Reseña	En este sitio se presentan recomendaciones durante la compra de alimentos para proteger al consumidor, a los empleados de los mercados y otros clientes.
Palabras clave	Consumidores, prevención
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	The Food Industry Association (FMI)
Fecha	Actualización constante
Documento	Guidance for the Food Industry: Coronavirus Outbreak
Reseña	Este sitio resume guías que ha preparado el FMI incluyendo una lista de chequeo sobre el nivel de preparación que tiene una planta de alimentos para retomar labores ante la pandemia. En general se comparte información que apoya a la industria alimentaria.
Palabras clave	Guías, industria de alimentos
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Institute for Food Safety at Cornell University
Fecha	Actualización constante
Documento	The Coronavirus (COVID-19) – Food Industry Resources
Reseña	En este sitio web se publica información relevante para la industria alimentaria para evitar efectos negativos por COVID-19.
Palabras clave	Directrices, industria de alimentos
Link al documento	Ir a la página >>



Organismo	Ministerio de Salud y Protección Social
Fecha	Abril de 2020
Documento	COVID-19
Reseña	Brindar información a la comunidad sobre el coronavirus SARS-COV 2 como se transmite, como prevenir su contagio, datos epidemiológicos.
Palabras clave	Datos epidemiológicos, prevención del contagio
Link	Ir a la página >>



Panamá

Organismo	Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral
Fecha	18 de marzo de 2020
Documento	Protocolo para preservar la higiene y salud en el ámbito laboral para la prevención ante el Covid-19
Reseña	A través de este protocolo que es de estricto cumplimiento se dictan las medidas específicas y lineamientos a seguir tanto por trabajadores como empleadores en aras de prevenir y de brindar respuesta inmediata de presentarse una alerta de posible caso de contagio de COVID-19 dentro de las áreas laborales. En esta línea de acción se crea la figura del Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19 en el ámbito laboral, instancia bilateral (trabajador y empleador) que verificará mediante reuniones diarias el cumplimiento de las normativas de sanidad y la aplicación del protocolo establecido para tales fines. De igual forma los proyectos de construcción o empresas que tengan diferentes sucursales deberán crear un Comité por cada una de las mismas.
Palabras claves	Gobierno, regulación, prácticas de higiénicas, directrices
Link al Documento	Ir a la página >>



Paraguay

Organismo	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Fecha	Abril de 2020
Documento	Directrices para la comunidad, instituciones y empresas – COVID-19
Reseña	Instructivos a ser aplicados en locales comerciales, empresas, locales frigoríficos, transporte y comercialización de alimentos con el fin de prevenir el contagio por el virus SARS-COV 2.
Palabras clave	Prevención del contagio, lineamientos
Link	Ir a la página >>

Organismo	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Paraguay)al
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Recomendaciones para la elaboración de ollas populares durante la época de COVID-19
Reseña	El instituto Nacional de Alimentación y Nutrición presenta una guía de cómo manipular los alimentos para la elaboración de ollas populares en tiempos de COVID-19, esta guía va desde la elección del alimento a comprar teniendo en cuentas necesidades nutricionales, hasta la importancia de la limpieza y desinfección hasta las condiciones de elaboración y la distribución de los platos preparados.
Palabras clave	Ollas populares, prácticas higiénicas, directrices
Link	Ir a la página >>



Perú

Organismo	Ministerio de Salud (MINSA)
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio
Reseña	El Ministerio de Salud de Perú (MINSA) propone una guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio con el objetivo de contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos a los consumidores. Pone de manifiesto disposiciones generales y específicas en lo que respecta a la higiene del envasado, empaque y reparto, proponiendo una lista de chequeo como control sanitario que permita el cumplimiento de la guía técnica.
Palabras clave	Directrices, cadena de suministro de alimentos, lista de chequeo, restaurantes, servicio a domicilio
Link	Ir al documento >>



República Dominicana

Organismo	Comisión de Alto Nivel para la Prevención del Coronavirus
Fecha	26 de abril de 2020
Documento	Guía básica para aislamiento domiciliario por COVID-19
Reseña	Medidas a seguir en casos de contraer el virus y estar en cuarentena domiciliaria: Aislar al paciente en una habitación solo, preferiblemente con baño privado. Si la persona enferma no puede ser aislada en habitación sola, debe usar mascarilla permanente. Asignar utensilios de uso personal (platos, vasos, cuchara, toallas, etc.). Cumplimiento estricto de medidas de prevención, como evitar tocarse ojos, nariz y boca; taparse la boca al toser o estornudar con brazo flexionado o pañuelo desechable y lavado frecuente de manos con agua y jabón. Solicitar apoyo de salud mental para manejo de estrés o ansiedad de paciente y familiar, entre otros.
Palabras claves	Prácticas higiénicas, Política de manejo de la emergencia, Directrices.
Link al Documento	Ir a la página >>



Uruguay

Organismo	Ministerio de Salud Pública de Uruguay (MSP)
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Coronavirus - Toda la información aquí
Reseña	El Ministerio de Salud Pública de Uruguay (MSP) ha publicado un gran número de documentos que ofician de guía frente a la pandemia. Entre ellos se pueden encontrar recomendaciones para la industria alimentaria, respecto al uso de túneles y cámaras de desinfección, personas mayores frente al covid-19, recomendaciones para odontólogos e higienistas, protocolos de entrada y salida del hogar, planes de contingencia en lo que respecta a las medidas de prevención y control, vigilancia y diagnóstico laboratorial, y flujo de trabajo.
Palabras clave	Directrices, cadena de suministro de alimentos, lista de chequeo, restaurantes, servicio a domicilio
Link	Ir a la página >>

Organismo	MSP, Área Programática y Nutrición (Uruguay)
Fecha	24 de marzo de 2020
Documento	Alimentación y nutrición: recomendaciones frente al COVID-19
Reseña	El documento redactado por el Área Programática Nutrición del Ministerio de Salud Pública (MSP) hace hincapié en cómo llevar adelante esta pandemia principalmente desde el punto de vista de la alimentación y salud. Evacúa algunas dudas frecuentes respecto al coronavirus, así como también detalla algunas sugerencias a tomar. Entre ellas se encuentran, recomendaciones de alimentación en pacientes con sintomatología leve, ideas para la cocina en casa, cómo comprar alimentos saludables de manera sostenible, qué tipos de alimentos consumir, y cómo llevar adelante una actividad física durante el período de aislamiento.
Palabras clave	Alimentación y nutrición, directrices, prácticas higiénicas
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	MSP y Ministerio de Desarrollo Social (MIDES) (Uruguay)
Fecha	Abril de 2020
Documento	Recomendaciones de los Ministerios de Salud Pública y de Desarrollo Social para las ollas populares
Reseña	Este documento pone de manifiesto algunas recomendaciones para la preparación de ollas populares. Detalla precauciones a tomar en cuanto a la higiene del personal, la preparación de los alimentos, el almacenamiento de los productos y la entrega de los mismos.
Palabras clave	Ollas populares, prácticas higiénicas, directrices
Link al documento	Ir a la página >>

15

Organismo	Intendencia de Montevideo (IM) (Uruguay)
Fecha	Abril de 2020
Documento	Infografía ollas populares
Reseña	La infografía ilustra gráficamente las precauciones que se deben considerar en toda la cadena de preparación de las ollas populares; desde la recepción de materia prima, su procesamiento, hasta el despacho del producto final.
Palabras clave	Prácticas higiénicas, directrices
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Ministerio de Salud Pública de Uruguay (MSP)
Fecha	Abril de 2020
Documento	Infección SARS-CoV-2 (COVID-19). Algoritmos Epidemiológicos y Diagnósticos
Reseña	Desde la Dirección General de la Salud del MSP, se informa acerca de protocolos a seguir a la hora de diagnosticar casos sospechosos de Covid. También se detalla la conducta a adoptar frente a casos sospechosos o confirmados de los trabajadores de la salud.
Palabras clave	Salud de los trabajadores, directrices, algoritmo diagnóstico
Link al documento	Ir al documento >>

Organismo	Ministerio de Salud Pública de Uruguay (MSP)
Fecha	Marzo de 2020
Documento	Recomendaciones de Buenas Prácticas Sanitarias, para el reintegro de la actividad laboral en organismos públicos - Contexto pandemia covid-19.
Reseña	La DGS del MSP redacta un documento en el cual se presentan recomendaciones de buenas prácticas sanitarias para el reintegro de la actividad laboral en organismos públicos. Pone de manifiesto algunas consideraciones a tomar en cuenta previo al reintegro de las personas en términos de posible sintomatología, contacto directo o si esa personas es población de riesgo o no. A su vez, sugiere la realización de capacitaciones a los trabajadores desde el punto de vista del virus y su transmisión en el área de trabajo, qué medidas de prevención tomar y cómo manejar posibles casos sospechosos.
Palabras clave	Salud de los trabajadores, directrices, algoritmo diagnóstico
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Instituto Nacional de Carnes (INAC).
Fecha	Marzo de 2020
Documento	Recomendaciones para las carnicerías del Uruguay. Emergencia sanitaria por coronavirus 2019.
Reseña	El documentado realizado por el Instituto Nacional de Carnes (INAC) pone de manifiesto recomendaciones para las carnicerías del Uruguay desde el punto de vista de la manipulación de los productos cárnicos y de cómo realizar la entrega al consumidor. Se presentan también algunos desinfectantes a usar dependiendo de la superficie, su concentración y cómo realizar las diluciones de los mismos.
Palabras clave	Buenas prácticas higiénicas, directrices
Link al documento	Ir al documento >>

Organismo	Intendencia de Montevideo.
Fecha	Marzo de 2020
Documento	Recomendaciones para el sector de comercialización de alimentos por el coronavirus (COVID-19).
Reseña	El documento presenta los tiempos de permanencia del virus sobre distintas superficies dependiendo de las condiciones ambientales. A su vez se realizan recomendaciones que se deben seguir en la cadena de distribución de alimentos.
Palabras clave	Buenas prácticas higiénicas, directrices
Link al documento	Ir a la página >>

Organismo	Facultad de Química. Universidad de la República
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Información oficial de Facultad de Química y Rectorado
Reseña	La Facultad de Química de la Universidad de la República, presenta en esta página material oficial e información de interés para la comunidad frente a la enfermedad COVID-19. Entre el material incluido se encuentran medidas de higiene, medidas preventivas, desinfectantes de uso común y como preparar alcohol 70%.
Palabras clave	Directrices, cadena de suministro de alimentos, lista de chequeo, restaurantes, servicio a domicilio
Link	Ir a la página >>

Artículos científicos internacionales

Organismo	Artículo científico
Fecha	4 de marzo de 2020
Documento	COVID-19, a worldwide public health emergency
Reseña	Este artículo publicado en la <i>Revista Clínica Española</i> redactado por Palacios Cruz, M., et al. (2020) hace énfasis en consideraciones generales del virus SARS-CoV-2, dando información acerca de antecedentes del virus y el posible origen del mismo, así como también detallando la estructura en términos físicos y genómicos. Cuáles son las posibles vías de transmisión, los síntomas y medidas de prevención así como el tratamiento a seguir adelante en caso de infección, son otros de los principales temas que aborda esta publicación.
Palabras clave	Estructura del coronavirus, directrices, algoritmo diagnóstico, prevención del contagio
Link al documento	Ir al artículo >>