

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

TABLA DE CONTENIDO

I. DATOS DE LA EMPRESA	3
II. DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO	3
III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES (Nómina de profesionales)	3
IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19	4
V. RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	4
VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN .	4
VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO (FLUJOGRAMA)	5
VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST DE VIGILANCIA)	6
IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	8
X. GUÍA DE LINEAMIENTOS OBLIGATORIOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19	9
10.1. LINEAMIENTO 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS CENTROS DE TRABAJO	9
10.2. LINEAMIENTO 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL CENTRO DE TRABAJO	12
10.3. LINEAMIENTO 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO	16
10.4. LINEAMIENTO 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO	24
10.5. LINEAMIENTO 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA	27
10.6. LINEAMIENTO 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL	39
10.7. LINEAMIENTO 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO COVID-19	50
10.8. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO	53
ANEXO 1: NOMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19	57
ANEXO 2: FLUJOGRAMA PARA EL REGRESO Y LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO	66
ANEXO 3: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CONSESIONARIO DE SODEXO	67
ANEXO 4: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA EMPRESA DE LIMPIEZA	73
ANEXO 5: FICHA DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PARA REGRESO AL TRABAJO DECLARACIÓN JURADA (SEGÚN NORMA)	76
ANEXO 6: FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DE CONTACTOS EN DOMICILIOS DEL CASO SOSPECHOSO	77
ANEXO 7: EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19, SEGÚN NIVEL DE RIESGO	78
ANEXO 8: REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA	79

I. DATOS DE LA EMPRESA

- **Razón social:** HERSIL S.A. Laboratorios Industriales Farmacéuticos.
- **RUC:** 20100060150.
- **Dirección:** Av. Los Frutales N° 220.
- **Región:** Lima.
- **Provincia:** Lima.
- **Distrito:** ATE.

II. DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO

HERSIL S.A. Laboratorios Industriales Farmacéuticos, ubicada en la Av. Los Frutales 220, Distrito de Ate, es una empresa peruana líder en su campo, dedicada a las actividades de comercialización, fabricación, almacenaje y distribución de medicamentos, productos naturales para el consumo humano y veterinarios, es consciente de su responsabilidad con sus colaboradores, clientes internos y clientes externos, habiendo establecido como meta principal proporcionar y mantener instalaciones en condiciones que ofrezcan un ambiente de trabajo seguro y saludable ante la amenaza del COVID-19, que permita una eficiente y continua labor en armonía con los ecosistemas en que se desarrollan sus operaciones. La empresa cuenta con 683 trabajadores entre administrativos y operativos, pudiendo ingresar a las instalaciones clientes, terceros y visitas.

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES (Nómina de profesionales)

Los profesionales que laboran en nuestras instalaciones son:

DNI	Nombres y Apellidos	Fecha de nacimiento	Edad	Profesión	Número de colegiatura	Correo electrónico	Celular	Puesto de trabajo	Lugar/Centro de trabajo
7239836	Ricardo Murrieta Vela	12/06/1952	68	Médico Cirujano	13158	ricardodante69@gmail.com	993391375	Asesor Médico Ocupacional	Av. FRUTALES N° 220. Ate. LOS
40020235	Jessenia Pacheco Camacho	13/10/1979	40	Médico Cirujano con especialidad en salud ocupacional	48438	Jpc_2000@hotmail.es j.pacheco@roansalud.com	954109662	Médico Ocupacional	Av. FRUTALES N° 220. Ate. LOS

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

La nómina de los trabajadores de la Empresa clasificadas por Riesgo de Exposición, se encuentran detalladas en el **ANEXO 1**.

V. RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

Nuestra Gerencia General y el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo asume la responsabilidad de la implementación del presente “Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo”, con la finalidad de proteger la seguridad y salud de los trabajadores de la empresa, señalándose además en sus Procedimientos e Instructivos medidas de prevención adicionales con relación a la actividad económica que desarrollamos, el presente documento es presentado al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para su aprobación dentro de las 48 horas de remitido. Posteriormente se registra el “Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo” en el Ministerio de Salud - Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud (CENSOPAS), debiendo ser remitido el referido Plan al correo electrónico **empresa@minsa.gob.pe**.

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

El proceso de adquisición de los materiales, equipos, pruebas médicas estará a cargo de la Sub Gerencia de Logística, previo requerimiento de la Gerencia de la Empresa a la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud. El presupuesto para la implementación del “Plan para la Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo” y cuyo costo es asumido por el empleador es:

1. **Cantidad de pruebas rápidas (serológicas):**

$$500 \times S/ 150.00 = \underline{\underline{S/ 75,000.00}}$$

2. **Cantidad de pruebas Moleculares COVID-19:**

$$500 \times S/350 = \underline{\underline{S/ 175,000.00}}$$

3. Implementación de Equipos de Protección personal

TIPO DE EPP	Mascarilla comunitaria	Careta facial	Total
COSTO UNITARIO POR TIPO DE EPP	S/. 3,80	S/. 10,00	S/. 13,80
CAMBIO POR RENOVACIÓN ANUAL POR TIPO DE EPP	4	6	10
CANTIDAD POR TIPO DE EPP	683	1	684
COSTO TOTAL POR TIPO DE EPP	S/. 10.381,60	S/. 60,00	S/. 10.441,60
CANTIDAD DE TRABAJADORES POR TIPO DE RIESGO	682	1	683
TIPO DE RIESGO	RIESGO BAJO	RIESGO MEDIO	

4. Otros gastos relacionados a la implementación

S/ 20,000.00

VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO (FLUJOGRAMA)

El flujograma para el regreso y reincorporación al trabajo se observa en el **ANEXO 2.**

VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST DE VIGILANCIA)


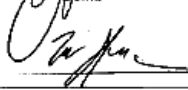




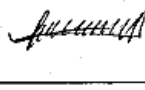

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES / POR MEJORAR
Limpieza del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS).	Si	Oficinas, áreas comunes, SS.HH., vestuario, comedor, lavandería, áreas de producción y almacenes.
Desinfección del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS).	Si	Áreas de producción, comedor, SS.HH., vestuario, lavandería y almacenes.
SE EVALÚA LA CONDICIÓN DE SALUD DE TODOS LOS TRABAJADORES PERIÓDICAMENTE		
1. Toma de temperatura diaria en forma aleatoria.	Si	Ingreso y salida.
2. Ficha de sintomatología de la COVID-19.	Si	Cuando aplique.
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten.	Si	
CASOS SOSPECHOSOS		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la Covid-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	Si	
Identificación de contactos en casos sospechosos.	Si	
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente.	Si	A cargo de MEPSO S.A.C.
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso.	Si	A cargo del equipo médico.
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla.	Si	No se hace uso del papel toalla. Hay secadora de manos.
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	Si	
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo.	Si	Se cuenta con dispensador de alcohol.
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.	Si	
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.	Si	
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.	Si	A través de los periódicos murales y email.
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.	Si	A través de señaléticas, email y otros.
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.	Si	
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19.	Si	

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES / POR MEJORAR
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	Si	
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente del protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.	Si	
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente. Mediante el empleo de barreras físicas.	Si	En proceso de implementación.
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.	Si	
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega del EPP.	Si	En la zonas de ingreso al local.
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo.	Si	
El trabajador utiliza correctamente el EPP.	Si	
Medidas preventivas colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre primeros auxilios psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19.	Si	Difusión de información a través de email.
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador.	Si	Ingreso y salida.
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38.0 °C.	Si	A cargo del médico ocupacional.
Se considera medidas de salud mental (especificar).	Si	Se incluyó en el RIT.
Se registra en el SISCOVID a todos los trabajadores que pasen por prueba de la COVID-19.	Si	A cargo de MEPSO S.A.C.
Se les otorga asilamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.	Si	A cargo del médico ocupacional.
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.	Si	

IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Ing. Ángel Sardi Hernando, Jefe del Departamento de Ingeniería y Mantenimiento y Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de HERSIL S.A. Laboratorios Industriales Farmacéuticos, manifiesto que el documento “PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO” en su versión 03 fue revisado en su totalidad por todos los miembros titulares que conforman el Comité de SST y consta de los 7 lineamientos exigidos por la RM-448-2020-MINSA. A su vez manifiesto que el documento ha sido desarrollado tomando en cuenta la naturaleza de nuestra empresa (tipo, tamaño y el riesgo de sus actividades) con el único objetivo de vigilar, prevenir y controlar el contagio de COVID-19 entre los trabajadores, proveedores y/o terceros.

Procedemos a firmar como evidencia de nuestra conformidad y aprobación:

Representantes del CSST	Nombre	Puesto	Firma
Por la empresa	Ángel Sardi Hernando	Jefe del Dpto. de Ing. y Mantenimiento	
Por la empresa	Manuel Shimabuku Azato	Director Técnico	
Por la empresa	Liana Ayala Lizano	Jefe de Granulados Sólidos	
Por la empresa	Dane Markovinovic Ramos	Jefe Corporativo de Seguridad y Salud	
Por los trabajadores	Rocío Revolledo Bravo	Técnico de Control de Calidad	
Por los trabajadores	Rosa Rosales Casimir	Secretaria de Producción	
Por los trabajadores	Richard Pari Palomino	Supervisor de Almacén	
Por los trabajadores	Daniel Gutierrez Mejía	Jefe de Soporte documentario	

Lima, Julio de 2020

X. GUÍA DE LINEAMIENTOS OBLIGATORIOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

A continuación se detallan los procedimientos implementados para la Prevención del COVID-19:

10.1. LINEAMIENTO 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS CENTROS DE TRABAJO

TÍTULO: Limpieza y desinfección de los centros de trabajo de la empresa.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud/Gerencia Administrativa.

1. OBJETIVO

- 1.1. Garantizar la adecuada limpieza y desinfección de los ambientes, mobiliario, herramientas, equipos y otras superficies inertes con la metodología y procedimientos adecuados de la Empresa durante el periodo de emergencia decretado por el Gobierno debido al COVID -19.

2. PRECAUCIONES

- 2.1. En el **PR-692** "Limpieza General de Áreas Administrativas, Áreas Externas y Parques", se establece la frecuencia de limpieza de las áreas en mención.
- 2.2. En el **PR-680** "Limpieza de Vestuarios y Baños", se establece en líneas generales el procedimiento de limpieza para garantiza las condiciones sanitarias de los vestuarios y baños ubicados dentro de la empresa. Así mismo se define la frecuencia de limpieza de estas áreas.
- 2.3. En el **IN-867** "Limpieza de Áreas", se establece como se deber limpieza de todas las áreas de la Empresa, así como también proporcionar a los trabajadores de limpieza los conocimientos específicos para efectuar su labor de limpieza en forma eficiente (además se especifican las concentraciones y preparaciones que se deben utilizar para la limpieza de estas áreas).

2.4. En PR-672 “Limpieza, Higiene y Manipulación de Alimentos en las Áreas de Cocina, Almacenes y Comedor”, se establece la limpieza, higiene y manipulación de alimentos las condiciones sanitarias adecuadas requeridas en las cocina, almacenes y comedores ubicados en los locales pertenecientes a la empresa (además se especifican las concentraciones y preparaciones que se deben utilizar para la limpieza de estas áreas). Así mismo se definen las frecuencias de limpieza de dichas áreas.

3. DIRIGIDO

- 3.1. Jefe Corporativo de Seguridad y Salud
- 3.2. Coordinador (a) Corporativo (a) de Servicios Generales y Medio Ambiente
- 3.3. Supervisor de Limpieza de la empresa contratada
- 3.4. Administrador (a) de Concesionario de Alimentos

4. FRECUENCIA

- 4.1. Diaria y permanente durante el periodo de emergencia COVID-19 (pandemia).

5. GLOSARIO

- 5.1. **LIMPIEZA:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.
- 5.2. **DESINFECCIÓN:** Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- 5.3. **COVID-19:** Es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en Diciembre de 2019.

6. PROCEDIMIENTO

- 6.1. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR.** Se realizará la limpieza y desinfección antes de dar inicio a cada servicio (desayuno, almuerzo, lonche, cena) y entre cada turno segregado de atención.

Para la preparación de soluciones se ha tomado como referencia la “Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies” – INACAL 2020). Se adjunta por **ANEXO 3** el “Plan de Limpieza y Desinfección del Concesionario.

6.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA.

La limpieza de las áreas de la empresa se ejecutará teniendo en cuenta los procedimientos internos y estándares ya establecidos para nuestra empresa.

6.2.1. Durante el periodo de emergencia se debe dar prioridad a los servicios higiénicos y vestuarios utilizados por el personal operativo, por ello que se ha incrementado a la limpieza rutinaria diaria con 2 limpiezas adicionales.

Para la limpieza de estas áreas respecto a las soluciones utilizadas se toman en cuenta los procedimientos de nuestra empresa, y en la preparación de la solución de Hipoclorito de Sodio de igual manera (al 0.25 % que es una concentración mayor a la que indica INACAL).

6.2.2. Se debe limpiar y desinfectar diariamente (cada hora – durante una jornada de 8 horas) toda superficie de contacto (pisos, pasamanos, escritorios, teléfonos, puertas, perillas, manijas, etc). Para realizar esta labor se tienen que tomar en cuenta las soluciones para poder garantizar la adecuada desinfección.

Para la preparación de soluciones a utilizar en este proceso se ha tomado como referencia la “Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies” – INACAL 2020). Se adjunta por **ANEXO 4** el “Plan de Limpieza y Desinfección de la Empresa de Limpieza”.

6.3. DESINFECCIÓN DE MANOS EN COMEDORES Y ÁREAS COMUNES

Antes de ingresar a nuestras instalaciones, comedor o durante su permanencia dentro de la empresa toda persona deberá de sanitizarse las manos con alcohol en gel al 63% (Instant Clean), para garantizar ello se cuenta con dispensadores abastecidos de este producto en: Ingresos a la empresa, auditorios, servicios higiénicos y vestuarios, comedores, pasadizos, ingresos a almacenes y otros.

6.4. DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

Las áreas de Planta y Mantenimiento que hagan uso de herramientas y equipos deberán cumplir con la limpieza y desinfección de los mismos previo al uso, con una frecuencia mínima diaria.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.2. LINEAMIENTO 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL CENTRO DE TRABAJO

TÍTULO: Evaluación de la condición de salud del trabajador previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para para identificar sintomatologías de los trabajadores de COVID-19 previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo.

2. PRECAUCIONES

- 2.1. El Médico Ocupacional es el único responsable de valorar si un trabajador está apto o no para ingresar al centro de trabajo.
- 2.2. No se le toma la prueba serológica o molecular para COVID-19 a los trabajadores que han estado en cuarentena dictada por el gobierno y regresen al trabajo. Solo deberán llenar la “Ficha de sintomatología para COVID-19” de la R.M. N° 448-2020/MINSA, la misma que se adjunta en el ANEXO 5. Se podrá usar medios digitales para emitir y recibir la ficha sintomatológica de COVID-19.

3. DIRIGIDO

Todo el personal de la empresa.

4. FRECUENCIA

Antes y cada vez que un trabajador regrese o se reincorpore al trabajo.

5. GLOSARIO

No aplica.

6. PROCEDIMIENTO

- 6.1. El Médico Ocupacional realiza la identificación del riesgo de exposición a Sars-Cov-2 (COVID-19) de los respectivos puestos de trabajo de acuerdo al numeral 6.1. "Definiciones Operativas - Puestos de Trabajo con Riesgo de Exposición a COVID-19" Disposiciones Específicas y Complementarias de la R.M. N° 448-2020/MINSA.
- 6.2. El trabajador debe llenar previo a su regreso al trabajo post cuarentena social obligatoria, la Ficha de sintomatología COVID-19 para Regreso al Trabajo – Declaración Jurada (Anexo N° 2 de la R.M. N° 448-2020/MINSA), la misma que se adjunta en el **ANEXO 5**, el cual es de carácter declarativo y debe ser respondido en su totalidad.
- 6.3. Los trabajadores que presenten sintomatología estipulada en las normas MINSA (temperatura corporal superior o igual a 38°C o con síntomas respiratorios), deben comunicarse con el Médico Ocupacional Dra. Jessenia Pacheco al teléfono 954109662 (mediante llamadas, Whatsapp, SMS) para su seguimiento clínico y/o descarte respectivo, Dr. Ricardo Murrieta al Teléfono 993391375 o con la Asistente Social Irlanda Loza al No 981204160 y Jessica Francia al No 948608640.
- 6.4. Se deberá aplicar el control de temperatura corporal al momento de ingreso y salida del centro de trabajo de acuerdo a los protocolos establecidos por la empresa. Solo para el personal que conforma el "Grupo de riesgo" se le toma la temperatura al ingreso, al medio día y a la salida del centro de trabajo.
- 6.5. La medición de la temperatura corporal se realiza con un termómetro infrarrojo digital.
- 6.6. La evidencia del control de las temperaturas en las garitas de ingreso y salida de personal se realiza mediante el soporte tecnológico (Cámaras) que son monitoreadas desde un Centro de Control. No es requerido un

registro escrito de dicha actividad excepto de aquellas personas cuyo registro de temperatura sea mayor a 37.5 °C.

- 6.7. Se deberá aplicar la prueba serológicas o molecular para COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, a todos los colaboradores con Alto riesgo y Muy Alto riesgo. La aplicación de la prueba serológica o molecular para COVID-19 para los puestos de trabajo con Bajo y Mediano riesgo no es obligatorio.
- 6.8. De identificarse un caso sospechoso en algún trabajador, se procede con las siguientes medidas de acuerdo a las normas dictadas por MINSA:
 - 6.8.1. Aplicación de la Ficha Epidemiológica COVID-19 establecida por MINSA, la cual deberá ser generada por el personal de salud encargado de realizar la prueba Serológica o Molecular COVID-19, la cual es enviado al Médico Ocupacional para su seguimiento y aplicación de protocolos.
 - 6.8.2. Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.
 - 6.8.3. Aplicación del “Formato de identificación de contactos en domicilio del caso sospechoso” de acuerdo al **ANEXO 6**, el cual es de seguimiento y llenado por la Gestora de Bienestar Social y es remitido al Médico Ocupacional.
 - 6.8.4. El Laboratorio clínico comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción (DIRIS) para el seguimiento de casos correspondiente. En caso la empresa esté haciendo los exámenes ocupacionales con su personal será el medico ocupacional el que alimente esta información a la DIRIS.
 - 6.8.5. Se realiza el seguimiento clínico diario a cargo del Médico Ocupacional a los trabajadores que hayan dado POSITIVO en su Prueba Serológica o Molecular COVID-19.
- 6.9. Se aplica la prueba serológicas o molecular para COVID-19, según R.M. N° 193-2020/MINSA “Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú”, a todos los colaboradores que presenten síntomas, hayan estado en contacto

directo con un colaborador diagnosticado con COVID-19 o convivan con una persona diagnosticada con COVID-19.

- 6.10.** No se recomienda la realización de pruebas moleculares ni serológicas (en todos los niveles de riesgos) a los trabajadores que hayan presentado previamente una prueba positiva y/o tengan el alta epidemiológica, ya que el tiempo de duración de los anticuerpos en sangre o la reversión de los mismos aun es incierta y no indica posibilidad de contagio.
- 6.11.** De identificarse un caso sospechoso o tomar conocimiento de ser contacto con un caso confirmado, se procederá con las siguientes medidas por el profesional de la salud:
- 6.11.1.** Derivación a un establecimiento de salud para su manejo de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, “Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por la COVID-19 en el Perú” o el que haga sus veces.
 - 6.11.2.** Evaluación por el responsable de la salud en el trabajo para identificar potenciales contactos.
 - 6.11.3.** Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción y/o IAFA del trabajador para el seguimiento de casos correspondiente.
 - 6.11.4.** Brindar material e información sobre la prevención del contagio de la Covid-19, medidas de higiene y cuidado que debe llevar en casa.
- 6.12.** Realizar seguimiento clínico a distancia, diario o interdiario, al trabajador identificado como caso sospechoso o contacto de un caso confirmado, según corresponda.
- 6.13.** En los trabajadores identificados como caso sospechoso, en los que se confirma el diagnóstico de la COVID-19, o que constituyen contacto de un caso confirmado, se dispone durante 14 días calendario aislamiento o cuarentena y antes del regreso al trabajo; el profesional de la salud, gestiona o realiza la evaluación clínica respectiva, para completar el aislamiento o cuarentena y la fecha probable de alta respectiva.
- 6.14.** Como parte de las medidas excepcionales de carácter transitorio ante la emergencia sanitaria por la COVID-19 y ante un caso sospechoso de COVID-19 o contacto con un caso confirmado, se procederá con otorgar

el descanso médico con la firma del médico tratante o médico a cargo de la vigilancia de la salud, por el tiempo de aislamiento y/o cuarentena para proteger y resguardar la salud e integridad del trabajador, así como el resto de los trabajadores.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo

10.3. LINEAMIENTO 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

TÍTULO: Lavado y desinfección de manos obligatorio.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como finalidad brindar información práctica para el correcto lavado y desinfección de manos para limitar la diseminación del COVID-19 al interior de las instalaciones.

2. ALCANCE

Todo el personal.

3. FRECUENCIA

Diaria y permanente, antes y después de realizar la jornada laboral, al utilizar algún lugar colectivo o área común como comedores o servicios higiénicos, etc.

4. DIRIGIDO

- Gerente Administrativo.
- Gerencia de Planta.
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud.
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial.
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.

5. RESPONSABILIDAD

Todos los colaboradores de la empresa tenemos que ser responsables en cumplir en forma OBLIGATORIA en el correcto lavado y desinfección de manos, ya que es imprescindible para evitar la transmisión de enfermedades infecciosas y limita la supervivencia de microorganismos incluyendo el virus del COVID-19.

6. GLOSARIO

- Desinfección: Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, mohos, virus y parásitos que pueden encontrarse en superficies vivas e inertes.
- Superficies vivas: Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

7. PRECAUCIONES

- 7.1. Asegurarse de tener las uñas cortas, en el caso de las mujeres mantenerlas sin esmalte.
- 7.2. Necesariamente para lavarse las manos, usar jabón líquido de los dispensadores que se encuentra instalado en los servicios higiénicos del local.
- 7.3. Lavarse las manos antes de empezar a realizar la jornada laboral y al culminarla.
- 7.4. Lavarse las manos antes de ingresar a los comedores para ingerir los alimentos y también al salir.
- 7.5. Lavarse las manos antes y después de usar los servicios higiénicos.
- 7.6. Necesariamente usar alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, de los dispensadores que se encuentran instalados cerca de garita de vigilancia antes de ingresar al local a realizar la jornada laboral y al culminarla. Al momento de realizar la marcación, el colaborador debe desinfectarse las manos con el alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN del dispensador del ingreso, luego realizar la acción de marcar

su asistencia, finalmente volver a desinfectarse las manos con el alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN.

- 7.7. Desinfectar siempre las manos con alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, con los dispensadores de 1litro que se encuentran instalados en los comedores, ello realizarlo al ingresar y al salir. Además recordar que no deben utilizar los huelleros, sino marcar con fotocheck.
- 7.8. Desinfectar siempre las manos con alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN, con los dispensadores de 1litro que se encuentran instalados en los servicios higiénicos, ello realizarlo al ingresar y al salir y durante la jornada laboral con los dispensadores que se encuentran fuera de planta. El lavado o desinfección debe hacerse por lo menos 1 vez por hora.

8. MATERIALES Y/O EQUIPOS

- Agua.
- Jabón líquido.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores al ingreso de cada garita de vigilancia.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores de 1litro.

9. PROCEDIMIENTO

El presente procedimiento consta del protocolo correcto de cómo lavarse y desinfectarse las manos según INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

9.1. CORRECTO LAVADO DE MANOS:

Paso 1: Mojarse las manos con agua corriente de un lavadero que se encuentra en los servicios higiénicos del local.

Nota: En la empresa se cuenta con 35 lavaderos para realizar el correcto lavado de manos.



Paso 2: Aplique suficiente cantidad de jabón líquido que se encuentra en los dispensadores de los servicios higiénicos, ello para cubrir todas las superficies de las manos.



Paso 3: Frótese las palmas de las manos, asegurándose de cubrir toda la superficie de las manos con el jabón líquido.



Paso 4: Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándolos y moviéndolos primero en una dirección y luego en la dirección contraria enjabonándose bien.



Paso 5: Enjuáguese las manos bajo un chorro de agua corriente limpia hasta retirar todo el jabón.



Paso 6: Secarse utilizando el secador de manos de aire caliente. Dicho secador debe contar con el mantenimiento correspondiente.



Recuerda el lavados de mano se debe realizar por al menos 20 segundos, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar; Tener en cuenta que cuando las manos están muy sucias, lavarse con agua y jabón siempre será más efectivo que utilizar desinfectantes de manos con alcohol.

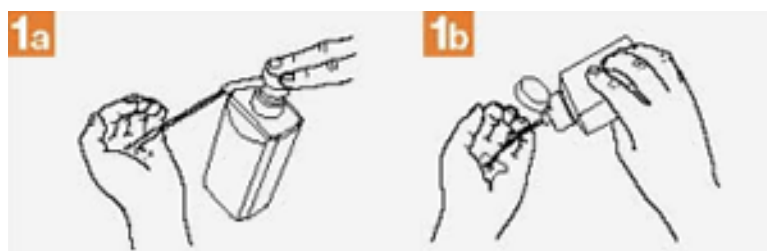
9.2. DESINFECCIÓN DE MANOS CON ALCOHOL EN GEL INSTANT CLEAN:

En la empresa se encuentra 01 dispensador en vigilancia de alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN elaborado al 63% de alcohol con Vitamina E – sin triclosan.

Además, contamos con 55 dispensadores de 1litro que se encuentran en espacios compartidos (servicios higiénicos, vestidores, comedores, pasadizos, etc.).

Por ello para la correcta desinfección de las manos los colaboradores deben seguir los siguientes pasos:

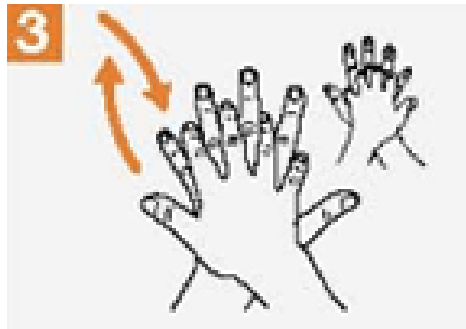
Paso 1: Deposite en la palma de la mano una dosis de alcohol en gel suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



Paso 2: Frótese las palmas de las manos entre sí.



Paso 3: Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Paso 4: Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



Paso 5: Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Paso 6: Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Paso 7: Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda habiendo un movimiento de rotación y viceversa.



Paso 8: Una vez secas, sus manos son seguras.



Recuerda es muy importante tener en cuenta que si las manos están sucias o con grasa, deberían lavarse con agua y jabón antes de usar el antiséptico, ya que la suciedad puede reducir significativamente la acción del producto. Asimismo, no es recomendable utilizarlos sobre piel que no esté sana, ya que podría irritarla.

En los dispensadores se podrá recargar los dispensadores personales que se dio a todo el personal de Instant Clean.

En todos los servicios higiénicos se han implementado carteles para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol para la higiene de manos.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Guía de normalización – INACAL “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies”.

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerente Administrativo
- Gerencia de Planta.
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial

10.4. LINEAMIENTO 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO

El programa de capacitación para prevenir el contagio del COVID-19 en los trabajadores consta de lo siguiente:


1. Publicación de afiches en áreas de mayor tránsito, servicios higiénicos, comedor y difusión de los mismos y videos a través del correo corporativo del trabajador. Esta actividad es responsabilidad del

Asistente de Desarrollo, Comunicación y Cultura Organizacional en coordinación con el Médico Ocupacional.

- Pegado de señaléticas en áreas de mayor tránsito, servicios higiénicos y comedor. Esta actividad es responsabilidad de la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.



- Capacitación virtual obligatoria a todos los trabajadores en 5 temas fundamentales. La frecuencia de capacitación es mensual.

		CAPACITACIÓN PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID-19					2020					
Ítem	Tema	Responsable de la elaboración del contenido de las diapositivas	Responsable de convertir en video las diapositivas	Responsable de enviar el video a los trabajadores nuevos, tomar el test y hacer el registro de la capacitación	Responsable de enviar el video a los trabajadores antiguos, tomar el test y hacer el registro de la capacitación	Responsable de archivar el registro de la capacitación	J	A	S	O	N	D
1	Qué es, cómo se transmite y medidas para prevenir el COVID-19.	Médico Ocupacional	Asistente de Desarrollo, Comunicación y Cultura Organizacional	Coordinador de Selección, Desarrollo y Cultura Organizacional	Jefe inmediato del trabajador	Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial	X	X	X	X	X	X
2	Uso correcto de la mascarilla como medida preventiva del COVID-19.						X	X	X	X	X	X
3	Lavado y desinfección correcta de manos.						X	X	X	X	X	X
4	Medidas para prevenir en casa el contagio del COVID-19.						X	X	X	X	X	X
5	Mitos del COVID-19 para prevenir la estigmatización.						X	X	X	X	X	X

- Instalación de buzón de sugerencia de seguridad y salud en el trabajo donde el trabajador puede reportar de manera anónima algún acto o condición peligrosa y/o depositar sus preguntas referidas a COVID-19. Este buzón se abrirá semanalmente para implementar las medidas que ayuden a responder las consultas del trabajador.

10.5. LINEAMIENTO 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA

TÍTULO: Medidas preventivas de aplicación colectiva para prevenir el contagio del COVID-19

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud

1. OBJETIVO

Establecer información sobre cuáles son las acciones dirigidas al medio o vía de transmisión de COVID -19 en el ambiente de trabajo.

2. ALCANCE

Todo el personal.

3. FRECUENCIA

Diaria y permanente, antes durante y después de realizar la jornada laboral.

4. DIRIGIDO

- Gerente Administrativo
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.
- Médico Ocupacional

5. RESPONSABILIDAD

Todos los colaboradores de la empresa tenemos que ser responsables en cumplir de forma OBLIGATORIA las medidas preventivas de aplicación colectiva implementadas por la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud para así limitar el contagio del COVID-19 en las instalaciones de la empresa.

6. GLOSARIO

No aplica.

7. PRECAUCIONES

- 7.1. Uso obligatorio de mascarillas de manera adecuada, tapando nariz y boca, en las instalaciones de la empresa.
- 7.2. Es obligatorio la toma de temperatura por el personal de vigilancia con los termómetros infrarrojos en garita de vigilancia (al ingreso y salida).
- 7.3. Uso obligatorio de alcohol en gel INSTANT CLEAN en todo momento.
- 7.4. La desinfección de calzado es obligatoria al momento de ingresar a las instalaciones.
- 7.5. Se eliminan los saludos con contacto físico, tales como besos, abrazos, apretón de manos, etc.
- 7.6. Evitar, en la medida de lo posible, asistir a lugares donde haya una aglomeración de personas.
- 7.7. Respetar la segregación de horarios en los comedores y también para el uso de servicios higiénicos y vestuarios.
- 7.8. Evitar compartir alimentos, bebidas, laptops, computadoras, celulares o artículos de uso personal.
- 7.9. Evitar dentro de lo posible conversaciones con otras personas a menos de 1 metro de distancia (distanciamiento social). Siempre se debe usar mascarilla.
- 7.10. Se sugiere llevar las uñas cortas y bien cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos donde pueda permanecer el virus.
- 7.11. Trabajar con sus propias herramientas, utensilios y/o útiles de oficina previamente desinfectados y evitar prestarlos para prevenir posibles contagios.
- 7.12. Mantener ambientes adecuadamente ventilados, puertas de oficinas abiertas para evitar el recurrente contacto con las perillas o manija de las puertas.
- 7.13. Renovación cíclica del aire según lo indicado por el MINSA o norma internacional oficial, según el riesgo encontrado en el ambiente de trabajo.
- 7.14. Se debe mantener una distancia social en los comedores mínimo de 2 metros y/o hacer turnos para el personal.
- 7.15. Se debe mantener distancia social en los ascensores cumpliendo con la señalética instaladas así como el aforo establecido (máx. 2 personas).

- 7.16.** Las reuniones de trabajo y/o de capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el estado de emergencia. En caso se produzcan reuniones de trabajo de forma presencial se deberá respetar el distanciamiento respectivo y el uso obligatorio de mascarillas, este tipo de reuniones se programarán de manera excepcional y por el menor tiempo posible.
- 7.17.** En los puestos de atención al cliente se instalarán barreras físicas para los mostradores además de la mascarilla correspondiente.
- 7.18.** En las garitas de vigilancia se han instalado tachos de residuos biológicos para el acopio de equipos de protección personal usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas, otros).
- 7.19.** Las mujeres gestantes y mujeres que dan lactancia materna, de preferencia deben realizar trabajo remoto, en caso no sea posible, no deberán estar ubicadas en áreas de exposición al público.

8. MATERIALES Y EQUIPOS

- Mascarillas de tela reutilizables y lavables.
- Termómetros infrarrojos.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores al ingreso de cada garita de vigilancia.
- Alcohol en gel desinfectante INSTANT CLEAN en dispensadores de 1 litro.

9. PROCEDIMIENTO

El presente procedimiento consta de los lineamientos de la aplicación de medidas preventivas colectivas aplicadas en las instalaciones de la empresa:

9.1. TOMA DE TEMPERATURA:

El control de temperatura se realiza al ingresar a realizar las actividades y al salir de las mismas. Se realiza a todo el personal, ya sea interno o externo (proveedores, clientes, etc.). Si el personal presenta temperatura corporal de 38°C no se le permite el ingreso a las instalaciones de la empresa.



9.2. USO PERMANENTE DE PROTECTOR RESPIRATORIO (MASCARILLA):

9.2.1. Nuestra empresa ha considerado por conveniente hacer entrega al colaborador en forma diaria de mascarillas de tela legant (70% poliéster + 30% algodón) las cuales son lavables, el que al ingresar a las instalaciones sirve como medida de protección para todos. Además de forma obligatoria debe ser portada en todo momento por el colaborador hasta el retiro de la empresa.

9.2.2. Todo colaborador al momento de ingresar a las instalaciones debe dejar en el área de garita de vigilancia y en el tacho dispuesto para “Mascarillas sucias”, la mascarilla de tela utilizada y recibirá a cambio y por parte del área de ropería una mascarilla de tela lavada y sanitizada, el personal que hace la entrega se sanitiza las manos con solución de alcohol al 70% antes de coger la mascarilla y utilizará guantes y mascarilla de cara. El personal que recibe la mascarilla se la coloca al momento de ingresar, esta operación será permanente mientras dure la emergencia.

9.2.3. El personal debe seguir correctamente los siguientes pasos:

- Colocarse la mascarilla para que cubra la boca y la nariz firmemente para que no haya espacios de separación con la cara.
- No tocarla mientras se lleve puesta.
- Quitársela con la técnica correcta (sin tocar la parte frontal).

- Después de quitarse o tocar inadvertidamente una mascarilla usada, lavarse las manos con agua y jabón.



9.3. AMBIENTES ADECUADAMENTE VENTILADOS:

En toda la empresa (áreas administrativas, operativas como planta abierta, planta cerrada, almacén de materia prima, etc.) se cuenta con un sistema de ventilación correctamente certificados, operativos y cabe resaltar que siguen su plan de mantenimiento.

Además, se cuenta con extractores de aire en los servicios higiénicos, vestuarios, entre otros los que permiten la renovación cíclica del volumen de aire.

9.4. INSTALACION DE DISPENSADOR DE ALCOHOL EN GEL EN GARITA DE VIGILANCIA Y DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL DE 1 LITRO EN ZONAS DE USO COLECTIVO:

La desinfección de manos es obligatoria al ingreso y al usar las zonas de uso colectivo (comedores, servicios higiénicos, vestidores, ascensor, pasadizos, entre otros).



9.5. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

Para salvaguardar la salud de los colaboradores ante el coronavirus (COVID-19), se incentiva el distanciamiento social de al menos 1 metro, es por ello que en las zonas de uso colectivo (vestidores, ascensor, entre otros, excepto los comedores que es 2 metros) se han marcado con líneas amarillas o un círculo de color blanco o amarillo donde deben ubicarse para el uso de dichas zonas.

Con respecto al uso del ascensor en la empresa, en este solo ingresan 2 personas las cuales tienen que ingresar mirando a las paredes del ascensor de manera opuesta a la otra persona.



9.6. DESINFECCION DE ZAPATOS:

La sanitización de calzado es de manera obligatoria y se realiza al ingresar a la jornada laboral, los zapatos se sumergen en una bandeja la cual contiene una mezcla de 70% de alcohol y 30% de agua.



9.7. ENTREGA DE DISPOSITIVOS DE ALCOHOL EN GEL A TODOS LOS COLABORADORES:

Absolutamente a todos los colaboradores se les entregó un dispositivo recargable de alcohol en gel que es de uso personal, para que los utilicen en todo momento.



9.8. REUNIONES DE TRABAJO:

Absolutamente todas las reuniones presenciales han sido suspendidas, toda reunión que se ejecute será virtualmente (vía zoom, Skype, entre otros).

9.9. DESINFECCION A PERSONAL EXTERNO:

Todo personal externo que ingrese con vehículos particulares o camiones el personal de vigilancia de la empresa tomando el distanciamiento correcto le entregara alcohol en gel del dispensador de 1litro para que desinfecte sus manos, llaves, timón, etc. Y además se le pedirá que descienda de su vehículo para que su calzado sea desinfectado con chisquetos o aspersores pequeños los que contienen 70% de lejía y 30% de agua o se desinfecten en la bandeja. El personal que ingrese por las vías peatonales, pasará el mismo proceso de desinfección que el personal interno.



9.10. PUNTOS DE ACOPIO PARA EPP (MASCARILLAS DE TELA)

La empresa ha establecido puntos estratégicos para el acopio de Equipos de Protección Personal (EPP), posiblemente contaminado para así tener un mejor manejo de los mismos.

Las mascarillas de tela sucias (EPP) se tienen que almacenar en los tachos que se encuentran al ingreso de la empresa el cual en su interior contiene una solución líquida de 100 mL de lejía x 15 L. de agua, con la finalidad neutralizarlas ante cualquier contaminación de las mismas.

9.10.1. Procedimiento de recojo de tachos con las “Mascarillas sucias”:

El personal de vigilancia es el responsable de cerrar el tacho de “Mascarillas sucias”, colocarle el zuncho de seguridad y proceder a trasladarlo al vehículo que transporta dicho material. Para proceder a la manipulación del tacho contaminado deberá colocarse los equipos de protección personal (EPP) asignados: mandil blanco, mascarilla, guantes y lentes de seguridad.



9.10.2. Lavado de mascarillas de tela:

Lavado:

- El Supervisor de Lavandería y ropería asignará una sola lavadora y secadora para el lavado de las “Mascarillas sucias”, la misma que deberá estar señalizada y ser de uso exclusivo.
- El personal asignado para el lavado de las “Mascarillas Sucias” deberá colocarse los equipos de protección personal (EPP)

asignados para tal fin: overol con capucha, mascarilla, guantes y lentes de seguridad.

- Los recipientes con prendas sucias (mascarillas de tela) son trasladados desde el área de las garitas de vigilancia hacia el área de lavandería en H1 y específicamente al área de lavado, luego se retiran las prendas de cada bolsa y se colocan en la lavadora: 100 unidades de mascarillas de tela por cada proceso.
- Verificar que la opción de llenado sea con agua caliente, debiéndose programar el nivel de llenado de agua en “Alto”(Full), se agregan 200 gramos de detergente por 10 kilogramos de ropa o su equivalente según la capacidad del equipo asignado, equivalente a 20 gramos por kilogramo de ropa.
- Para 10 Kilogramos de prendas, se agrega 50 ml de hipoclorito diluido al 5% (para preparar 4L de hipoclorito al 5%, utilizar 1.2 Lts. de agua con 2.8 Lts. de hipoclorito de sodio al 7.3%), o su equivalente según la capacidad de cada equipo; y luego se enciende la lavadora.
- El proceso de lavado, enjuague y centrifugado es automático, el mismo que dura de 45 minutos por carga aproximadamente.
- Se retira la ropa de la lavadora, se verifican las prendas y se separa lo que aparentemente permanece sucia, éstas se remojan por un espacio de 15 minutos y luego se repite el proceso de lavado. Para realizar el retiro de las prendas (mascarillas de tela), el personal de Lavandería debe utilizar en forma obligatoria sus equipos de seguridad.
- Se registran los consumos de insumos en el formato de HERSIL “Control de Consumo Diario de Detergente e Hipoclorito (FO-1789).

Secado:

- Las prendas lavadas se llevan a la máquina secadora y se programa el tiempo de secado de acuerdo al tiempo indicado: mascarillas de tela legant: 40 min.
- En caso no se tenga disponibilidad de una secadora en el instante inmediato de sacar la ropa lavada, esta será colocada dentro de un

recipiente específico para prendas de tránsito de lavado, estos recipientes estarán rotulados y serán específicos.

- Para retirar la ropa seca de la máquina secadora, el personal de Lavandería se sanitiza las manos con solución de alcohol etílico al 70%.
- Luego se revisan y se seleccionan las mascarillas que necesitan reparación (costuras, etc.), de ser así se remite al área de costura. Las prendas que están conforme se trasladan al área de embolsado.
- Las mascarillas de tela no se planchan y solo se embolsan en forma independiente las mascarillas que corresponden al personal de planta cerrada.

Traslado de mascarillas limpias:

- Una vez culminado los procesos de lavado y secado de las mascarillas, se procede a colocarlas al interior de una bolsa plástica debidamente rotulada por locales. Solo para el caso de planta Cerrada en H-1 las mascarillas son embolsadas individualmente.
- El personal de lavandería tendrá lista las bolsas para el traslado a los locales, las mismas que serán recogidas desde lavandería por el vehículo que traslada las prendas.
- Una vez que llegan las mascarillas a los locales, el personal de vigilancia se sanitiza las manos con solución de alcohol al 70% antes de coger la mascarilla y luego colocarlas en el taper (recipiente plástico) acondicionado para ello.

10. BIBLIOGRAFÍA

No aplica.

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerente Administrativo
- Jefe Corporativo de Seguridad Y Salud
- Coordinadora de Servicios Generales y Medio Ambiente.

10.6. LINEAMIENTO 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

TÍTULO: Entrega, disponibilidad y uso correcto de los Equipos de Protección Personal para prevenir el contagio de COVID-19 en los trabajadores.

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Dictar los lineamientos para la entrega, disposición y uso correcto de los equipos de protección personal para los trabajadores según el riesgo de exposición a COVID-19 establecidos por el RM-448-2020-MINSA.

2. ALCANCE

Todos los trabajadores pertenecientes a la empresa y terceros, proveedores y/o visitas que se encuentran dentro de nuestras instalaciones.

3. FRECUENCIA

Cada vez que se entrega o durante el uso de los equipos de protección personal establecidos para prevenir el contagio de COVID-19 en los trabajadores.

4. DIRIGIDO

- Todas las Gerencias.
- Jefes y/o supervisores de las diversas áreas que conforman la empresa.
- Jefe Corporativo de Seguridad y Salud.
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial.
- Médico Ocupacional

5. RESPONSABILIDAD

- 5.1. Es responsabilidad del Médico Ocupacional analizar el riesgo de exposición a COVID-19 para establecer el tipo de elemento de protección personal a utilizar según el puesto de trabajo.
- 5.2. Es responsabilidad de cada una de las Gerencia de la empresa coordinar sus requerimientos ante la Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud para asegurar la disponibilidad de los equipos de protección de personal destinados a prevenir el contagio a COVID-19.
- 5.3. Es responsabilidad de las Gerencias y Sub Gerencias, a través del Jefe y/o Supervisor inmediato entregar y hacer el registro del elemento de protección personal destinado a prevenir el COVID-19 al trabajador.
- 5.4. Es responsabilidad del trabajador cuidar, mantener en buenas condiciones y hacer uso correcto del equipo de protección personal que se le asigna.
- 5.5. Es responsabilidad del Jefe y/o Supervisor inmediato supervisar que el trabajador haga uso correcto del equipo de protección personal destinado a prevenir el COVID-19.
- 5.6. Es responsabilidad del Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial de la empresa archivar el registro de entrega del equipo de protección personal.

6. GLOSARIO

- Mascarilla comunitaria: Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la RM-135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.

7. PRECAUCIONES

- El equipo de protección personal destinado para prevenir el contagio de COVID-19 es intransferible entre trabajadores.
- El trabajador, previamente, debe lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfectarse con alcohol en gel antes de colocarse

cualquier tipo de equipo de protección personal destinado para prevenir el COVID-19.

- Todo equipo de protección personal destinado para prevenir el COVID-19, una vez utilizado y siempre y cuando ya no cumpla con la función de protección por el constante uso y desgaste debe ser desechado como residuos de contaminación biológica.

8. MATERIALES Y EQUIPOS

No aplica.

9. PROCEDIMIENTO

9.1. Selección del tipo de elemento de protección personal destinado para prevenir el COVID-19

9.1.1. El Médico ocupacional analiza el puesto de trabajo y según el nivel del riesgo de exposición, determina el tipo o tipos de equipos de protección personal que debe utilizar el trabajador, según el formato del **ANEXO 7**.

9.1.2. Según el riesgo al cual están expuestos los trabajadores, deberán utilizar los siguientes equipos de protección personal según la R.M. No 448-2020/MINSA:

- **Riesgo Muy Alto de Exposición:** Respirador N95 quirúrgico, careta Facial, gafas de protección, guantes, traje y botas para protección biológica.
- **Riesgo Alto de Exposición:** Respirador N95 quirúrgico, gafas de protección, guantes para protección biológica y uso de delantal o bata.
- **Riesgo Mediano de Exposición:** Mascarilla comunitaria de tela con careta facial o mascarilla quirúrgica.
- **Riesgo Bajo de Exposición (de precaución):** Mascarilla comunitaria de tela de acuerdo a norma del MINSA.

9.2. Disponibilidad de los equipos de protección personal

Con la información proporcionada en el punto 9.1, cada Gerencia solicita al Jefe Corporativo realizar la compra de los equipos de protección personal, destinados para prevenir el COVID-19, y asegura su disponibilidad para luego hacer la entrega a cada colaborador a través del Jefe y/o Supervisor Inmediato del trabajador.

9.3. Entrega de los equipos de protección personal

El Jefe y/o Supervisor inmediato realiza la entrega del equipo de protección personal al trabajador y realiza el registro mediante el formato “Registro de entrega de equipos de seguridad o emergencia” según el **ANEXO 8**. El registro es archivado por el Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial de la empresa.

9.4. Uso correcto de los equipos de protección personal

9.4.1. Mascarilla quirúrgica, mascarilla comunitaria

- La mascarilla es personal e intransferible entre trabajadores hasta su desecho para la sanitización en el caso de la de tela.
- Antes de colocarse la mascarilla lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.
- Revisa que la mascarilla se encuentre en buen estado.
- Colocarse la mascarilla sujetándola de los extremos y/o de las tiras.
- La mascarilla debe cubrir, completamente, la nariz y la boca.
- Se prohíbe usar la mascarilla como babero, vincha y estar tocando innecesariamente.
- Para retirar o acomodar la mascarilla hacerlo usando las tiras.
- Las mascarillas comunitarias de tela se deben lavar diariamente según el procedimiento antes señalado.

- Las mascarillas quirúrgicas no son reutilizables. Desecharlas después de su uso.


9.4.2. Respirador modelo N95 o similares

- Lávese las manos completamente con jabón y agua o con alcohol en gel antes de tocar el respirador.
- Inspeccione el respirador para ver si tiene agujeros, fisuras u otros daños en la superficie, las bandas, y la espuma nasal. Use un respirador nuevo si éste está dañado.
- Nada deberá interponerse entre su cara y el respirador, incluyendo el cabello, pelo facial, joyas, ropa, etc.
- Si usa anteojos, quítese los anteojos antes de ponerse el respirador.
- El siguiente esquema muestra la colocación adecuada del respirador:



	
<p>Ahora lleve la banda elástica superior a la nuca (la zona más alta de la parte posterior de la cabeza).</p>	<p>Una vez colocado el respirador, moldee el clip nasal de metal oprimiendo con las dos manos, partiendo del centro. Deslice los dedos hacia abajo en ambos lados del clip nasal de metal para hacer que quede sellado contra su nariz y cara.</p>

- El siguiente esquema muestra el retiro adecuado del respirador:

	<p>Sujete la banda elástica inferior del respirador.</p>
	<p>Sujetando la banda elástica inferior, páselo sobre su cabeza hacia adelante.</p>
	<p>Sujete la banda elástica superior y páselo sobre su cabeza hacia adelante.</p>
	<p>Sujetando la banda elástica superior, aleje el respirador de su rostro.</p>

9.4.3. Careta facial

- El protector facial es de uso personal y no es transferible entre trabajadores.
- El protector facial debe ser desinfectado antes de ser utilizado.
- El trabajador, previamente, debe lavarse las manos con agua y jabón antes de colocarse el protector facial.
- No tocar el protector facial mientras se lleve puesta.
- El protector facial debe usarse siempre y en todo momento que el trabajador realice sus operaciones, antes del ingreso a sus áreas de trabajo y hasta el fin de su jornada laboral.
- Después de quitarse o tocar inadvertidamente el protector facial usado, lavarse las manos con agua y jabón.
- Los protectores faciales averiados y/o desgastados por uso y que ya no cumplan con su función para el cual fueron creados deben ser desechados previa desinfección.

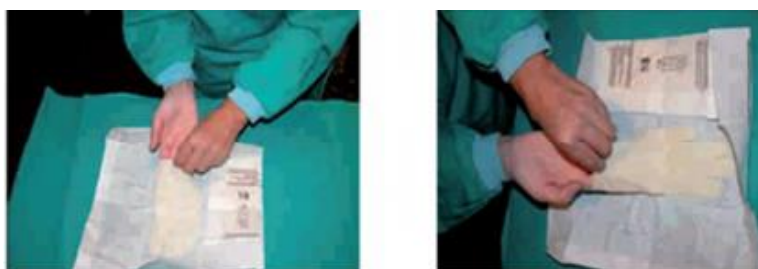
9.4.4. Gafas de protección

- Revise sus gafas de protección por si tuviesen daños y el desgaste antes de cada uso. Limpiar las lentes con un jabón suave y agua o alcohol en gel.
- Póngase las gafas de protección. Revise el ajuste del puente con la nariz y las varillas de las gafas con las orejas. Las gafas de protección deben quedar bien ajustadas contra la cara y no se deslizar por la nariz.
- Guarde las gafas de seguridad en un lugar seguro y limpie y desinfecte antes de colocárselo.

9.4.5. Guantes para protección biológica

- Tener las manos libres de objetos como anillos, relojes, etc. porque pueden romper el guante, sin cremas, con las uñas cortas y sin esmalte, para facilitar una buena limpieza de material potencialmente infeccioso

- Las manos deben lavarse o descontaminarse antes y después de usar guantes.
- Los guantes no deben ser lavados ni reutilizados.
- Los guantes deben ser utilizados cuando sea necesario y el tiempo imprescindible ya que el abuso de empleo de los mismos confiere falsa seguridad y aumenta la contaminación cruzada.
- El siguiente esquema muestra la colocación adecuada del guantes:



Coger el primer guante por la zona más cercana a nosotros e introducir la mano correspondiente, teniendo cuidado de no tocar la zona que entrará en contacto con la superficie exterior del guante.



Para colocar el segundo guante, introducir los dedos tal como se indica en la imagen. Así evitaremos la contaminación del primer guante



Para terminar la maniobra, introducir los dedos por la cara externa que quedó doblada y terminar de estirarlo. De este modo, no se producirá contaminación de los guantes.

- El siguiente esquema muestra el retiro adecuado del guante:



9.4.6. Traje para protección biológica

- Revisar la ropa de protección antes de su utilización para detectar si hay alguna anomalía, como un envejecimiento prematuro o una degradación que pueden manifestarse por un cambio de color o de aspecto (pequeñas grietas, descamación, manchas negras u olores). La ropa de protección deteriorada pierde sus propiedades de protección; en consecuencia, si está estropeada no protege y además puede presentar contaminación. En conclusión, debe de ser inmediatamente eliminada.
- Hay que evitar cualquier contacto físico de las distintas partes del cuerpo con la ropa usada que se haya podido contaminar o manchar.
- Está prohibido compartir la ropa de protección, esto podría favorecer la transmisión de infecciones, para lo cual se establece que su uso sea personal.
- Es importante que la ropa de protección tenga, durante el tiempo de uso previsto, su posicionamiento correcto y no tenga presente desplazamientos indeseados, teniendo en cuenta los movimientos y posturas que pueden adoptarse durante el trabajo.
- La ropa de protección debe asegurar que ninguna parte del cuerpo quede al descubierto como consecuencia de los movimientos del usuario.
- Debe tenerse en cuenta que cuando se usen otros equipos de protección junto con la ropa de protección deben considerarse como un equipo de protección global. Por ejemplo, guantes y botas, y mascarillas o respiradores.
- Si el traje protector es lavable, hay que lavarla según las instrucciones del fabricante.
- El traje de protector nunca debe lavarse en casa. Se recomienda quitarse el traje protector lo antes posible y sin tocar la superficie exterior ya que se tratará normalmente de la parte contaminada.

- En la descontaminación del traje protector hay que tener la precaución de que no quede ninguna partícula del agente contaminante retenida antes de volver a utilizarla.
- El traje protector debe descontaminarse respetando las instrucciones del fabricante. Un método general recomendado suele ser usar agua y jabón con hipoclorito sódico (lejía comercial) para llegar a formar una solución del 0.5% siendo aproximadamente una parte de lejía y diez de agua.
- En caso el traje protector sea de desechable o de un solo uso, considerarlo como residuo biológico.

9.4.7. Botas para protección biológica

Las botas serán reemplazadas por cubre calzado de un solo uso y desechables.

10. BIBLIOGRAFÍA

- **RM-448-2020-MINSA:** Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19.

11. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

12. DISTRIBUCIÓN

- Gerencias y Sub Gerencias.
- Jefes y/o supervisores de las diversas áreas que conforman la empresa.
- Jefe Corporativo de Seguridad y Salud.
- Coordinador Corporativo de Seguridad e Higiene Industrial.
- Médico Ocupacional.

10.7. LINEAMIENTO 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO COVID-19

TÍTULO: Vigilancia de la salud del trabajador en el contexto Covid-19

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para vigilar la salud del trabajador en el contexto COVID-19.

2. PRECAUCIONES

2.1. La vigilancia de la salud de los trabajadores es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición a la COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el MINSA.

2.2. Como actividad de vigilancia, se controla la temperatura corporal de todos los trabajadores y visitas al momento de ingresar y al finalizar la jornada laboral. No es necesario el registro unitario de la temperatura salvo de los casos sospechosos, con temperatura mayor a 37,5 °C el profesional de la salud de la empresa deberá hacer el seguimiento del trabajador. Todo trabajador que presente temperatura mayor a 38 °C o con síntoma respiratorio deberá retornar a su domicilio para el aislamiento domiciliario.

2.3. El Reglamento Interno de Trabajo (RIT) contempla las medidas de salud mental a aplicar en la empresa para conservar un adecuado clima laboral.

2.4. El Médico ocupacional vigila la exposición de los trabajadores a otros factores de riesgo de tipo ergonómicos, psicosocial u otros que se generen como consecuencia de trabajar en el contexto de la pandemia de la COVID-19, estableciendo medidas preventivas y correctivas.

2.5. El Médico Ocupacional es responsable de hacer seguimiento, mediante llamadas telefónicas u otros medios electrónicos, a los trabajadores que se encuentran en el listado de trabajadores pertenecientes al Grupo de Riesgo.

3. DIRIGIDO

Todos los trabajadores en la lista del Grupo de Riesgo.

4. FRECUENCIA

Diaria y a cada trabajador dentro del Grupo de Riesgo.

5. GLOSARIO

- Grupo de riesgo: Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgos de complicaciones por la COVID-19, señaladas en la RM-448-2020-MINSA.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Los trabajadores identificados como Grupo de riesgo que presentan características individuales asociadas a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, según la RM.448-2020-MINSA, son:

- Mayores de 65 años
- Hipertensión Arterial refractaria
- Enfermedades Cardiovasculares graves
- Cáncer
- Diabetes Mellitus
- Asma moderada o grave
- Enfermedad Pulmonar Crónica
- Insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis
- Enfermedad o tratamiento inmunosupresor
- Obesidad con IMC de 40 a más

Dichos trabajadores deberán estar en un listado de exclusivo contenido y acceso como Grupo de Riesgo a cargo del Médico Ocupacional con su respectivo seguimiento.

6.2. Para la reanudación del trabajo presencial de los trabajadores integrantes de los “grupos de riesgo” se toman en consideración lo siguiente:

- 6.2.1.** La información clínica (antecedentes y/o informes médicos o data médica) debe ser valorada por el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores para precisar el estado de salud y riesgo laboral individual de cada trabajador, a fin de determinar la modalidad de trabajo (remoto, semipresencial o presencial) de los trabajadores con factores de riesgo.
- 6.2.2.** En caso de trabajadoras que se encuentren en estado de gestación y presente alguna intercurencia en el embarazo, el médico ocupacional determina si puede permanecer o no en el trabajo. Debiendo cautelar la salud y la vida de la trabajadora y de la culminación satisfactoria de su embarazo.
- 6.2.3.** Aquellos trabajadores con factores de riesgo que hayan superado la enfermedad COVID-19 y desean reanudar sus actividades podrán hacerlo aplicando todas las medidas de protección y de higiene descritas en el presente documento siempre y cuando el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores lo apruebe o hasta tener una nueva información.
- 6.2.4.** Los trabajadores pertenecientes al Grupo de Riesgo deben mantener estrecha comunicación con el Médico Ocupacional Dra. Jessenia Pacheco Teléfono 954109662 (mediante llamada, Whatsapp, SMS) además de ello podrán comunicarse con el Dr. Ricardo Murrieta al Teléfono 993391375 o con la Asistente Social Irlanda Loza al No 981204160 y Jessica Francia al No 948608640, ante la presencia de cualquier manifestación o sintomatología COVID-19.
- 6.3.** Se aplica el control de temperatura corporal al momento de ingreso, intermedio y salida del centro de trabajo de acuerdo a los protocolos establecidos por el médico ocupacional.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.8. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

10.8.1. PROCESO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

TÍTULO: Consideraciones para el regreso y reincorporación al trabajo

ÁREA EMISORA: Jefatura Corporativa de Seguridad y Salud.

1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas para el regreso y reincorporación al trabajo.

2. PRECAUCIONES

- El personal que se reincorpora al trabajo es evaluado con el fin de determinar su estado de salud previo al reinicio de sus labores. Esta evaluación no requiere pruebas de laboratorio para la COVID-19.

3. DIRIGIDO

Todo trabajador que regresa o se reincorpora al trabajo.

4. FRECUENCIA

Cada vez que un trabajador regresa o se reincorpora al trabajo.

5. GLOSARIO

- **Regreso al trabajo post cuarentena obligatoria:** Proceso de retorno al trabajo posterior al levantamiento del aislamiento social obligatorio (cuarentena) tras culminar el Estado de Emergencia Nacional dispuesto por el Poder Ejecutivo. Se deberán aplicar antes del inicio de las actividades los lineamientos establecidos en los numerales 7.1 y 7.2 de la RM-448-2020-MINSA.
- **Regreso al trabajo post cuarentena (por contacto):** Proceso de retorno al trabajo luego de permanecer 14 días en su casa confinado, desde el contacto directo con la persona infectada o el

inicio de los síntomas. Incluye al trabajador que declara que no sufrió la enfermedad, se mantiene clínicamente asintomático.

- **Reincorporación al trabajo:** Proceso de retorno a laborar cuando el trabajador que fue diagnosticado o declarado que tuvo la enfermedad por la COVID-19 y está de alta epidemiológica.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Consideraciones para el regreso al trabajo

Se establece el proceso de regreso al trabajo, orientado a los trabajadores que estuvieron en cuarentena social y que **no presentaron sintomatología** de COVID-19, ni son actualmente caso sospechoso ni confirmado de COVID-19. En estos casos el regreso es automático.

6.2. Consideraciones para la reincorporación al trabajo

Se establece el proceso de reincorporación al trabajo orientado a los trabajadores que cuentan con alta epidemiológica de la COVID-19 emitido por el Ministerio de Salud, IAFAS, EPS, médico tratante o médico ocupacional, luego de haber tenido un diagnóstico positivo o haber sido contratado de un caso positivo y cumplido el aislamiento respectivo.

6.2.1. En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará 07 días después de la prueba serológica de laboratorio que confirmó el diagnóstico, sin necesidad de repetir la prueba.

6.2.2. En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará 14 días después de la prueba molecular positiva, sin necesidad de repetir la prueba.

6.2.3. En el caso de pacientes con diagnóstico confirmado de la COVID-19 que presenten síntomas, el alta se dará 14 días después del inicio de síntomas, se debe tener en cuenta que este periodo puede extenderse según criterio

del médico tratante, el paciente deberá estar asintomático al menos tres días.

6.2.4. En el caso de pacientes moderados o graves (hospitalizados), con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta lo establece el médico tratante, su reincorporación se realiza de acuerdo a la evaluación realizada por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a las normas vigentes.

6.2.5. Para los casos sospechosos, el alta ocurre 14 días después del inicio de síntomas y en contactos cercanos el alta ocurre 14 días desde el primer día de contacto con el caso confirmado.

El personal que se reincorpora al trabajo es evaluado con el fin de determinar su estado de salud previo al reinicio de sus labores. Esta evaluación no requiere pruebas de laboratorio para la COVID-19.

6.3. Consideraciones para la revisión y reforzamiento de capacidades a trabajadores en procedimientos de trabajo con riesgo crítico según su puesto de trabajo

Para los puestos con actividades que impliquen una probabilidad elevada de generar una causa directa de daño a la salud del trabajador, como consecuencia de haber dejado de laborar durante el periodo de aislamiento social obligatorio (cuarentena), se hace la revisión, actualización o reforzamiento de los procedimientos técnicos que realizaba el trabajador antes de la cuarentena, esta actividad se hace de forma presencial o virtual según corresponda, dirigida a las funciones y riesgos del puesto y, de ser el caso, reforzar la capacitación en el uso de los equipos y/o herramientas peligrosas que utiliza para realizar su función. Esta medida solo se aplica para los trabajadores con dichas características que se encuentran en el proceso de regreso y reincorporación al trabajo, según indicación del responsable de la vigilancia de la salud de los trabajadores.

7. HISTORIAL DE CAMBIOS

Documento nuevo.

10.8.2. ACCESO A VISITAS

Al realizar en ingreso se deberá cumplir con los siguientes protocolos de bioseguridad:

1. Uso de mascarilla: Uso obligatorio de mascarilla que cumplan las especificaciones mínimas establecidas en el R.M. N° 135-2020-MINSA:
 - Tela anatómica o con pliegues.
 - Material: polyester, nylon, algodón, fibras regeneradas de celulosa (viscosa, modal), cualquier mezcla entre los materiales antes mencionados.
 - Cobertura amplia de nariz y boca.
2. Desinfección de manos con alcohol en gel.
3. Desinfección de calzado (bandeja) en los accesos de ingresos peatonales.
4. Medición de la temperatura con un termómetro digital a distancia.
5. Respetar el distanciamiento social de 1 metro por lo menos, durante todo el tiempo que se requiera para la visita.
6. No se permitirá el ingreso de visitas, trabajadores y/o terceros si se observa en ellos síntomas tales como: fiebre (mayor a 37.5° grados) y escalofríos, tos y estornudos, dolor de garganta, malestar general intenso, respiración rápida y/o sensación de falta de aire.
7. Para el caso de visitas que por el ejercicio de su función, acudan a hospitales, clínicas, o ingresen a diversas empresas a recorrer sus instalaciones, para que se autorice su ingreso deberá contar con una prueba molecular con resultado NEGATIVO al COVID-19 con una antigüedad no mayor 3 días a la fecha de la visita. Este deberá ser mostrado antes del ingreso; en caso no presente dicha documentación, no se le permitirá el ingreso a las instalaciones.



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 57 de 79

ANEXO 1: NOMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
1	ABRIL	PULIDO	JUANA	Obreros	DNI	09099007	#N/A	SI	SUPERVISOR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
2	ACUÑA	VELASQUEZ	NIDIA ISABEL	Empleados	Carnet Extranjeria	00945130	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE SECC. DES Y CULT. ORGAN	Bajo	-	-
3	ACUÑA	HUAMANACLI	CARMEN	Empleados	DNI	40984471	#N/A	NO	TECNICO DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
4	AGUIRRE	AGUILAR	CINTHIA CARMIN	Empleados	DNI	74082420	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
5	AGUIRRE	TORRES	KETTY MARLY	Empleados	DNI	44558851	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE INVESTIGACION Y DESAR	Bajo	-	-
6	ALANYA	MERCADO	MARIELLA EDISOL	Empleados	DNI	46555671	Presencial	NO	ANALISTA DE VALIDACIONES DE TECNIC	Bajo	-	-
7	ALARCON	HUAYANA	CARLOS ANDRES	Empleados	DNI	46995386	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE FINANZAS	Bajo	-	-
8	ALARCON	CAMPOS	YENY	Obreros	DNI	41024124	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
9	ALAVA	VALLEJOS	PABLO WENSISLAO	Obreros	DNI	75274396	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
10	ALBERCO	LAYMITO	MARIBEL ROSMERY	Obreros	DNI	47155889	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
11	ALCANTARA	MARCELO	BERTHA RAYDA	Obreros	DNI	10276815	#N/A	NO	MAQUINISTA DE LAVADO DE AMPOLLAS	Bajo	-	-
12	ALCANTARA	LOPEZ	JOSE FRANCISCO	Empleados	DNI	45068695	Presencial	NO	SUPERVISOR DE MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
13	ALDABAL	QUIJADA	LUIS ALFREDO	Empleados	DNI	73042257	Presencial	NO	SUPERVISOR DE CLIMATIZACION	Bajo	-	-
14	ALEJANDRO	CAJAMAMAN	ROSANGELA LUZ	Empleados	DNI	71977781	Presencial	NO	SECRETARIA DE INGENIERIA Y MANTEN	Bajo	-	-
15	ALMENDARIZ	ZENTENO	FLORANGEL	Empleados	DNI	29481613	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
16	ALMENDRAS	VALVERDE	WILDER MARCO	Empleados	DNI	18114467	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
17	ALTMIRANO	QUINTANA	ANGEL EDUARDO	Empleados	DNI	08617243	Trabajo Remoto	SI	CONTADOR GENERAL	Bajo	-	-
18	ALTMIRANO	VALENZUELA	YOVANA	Obreros	DNI	10658768	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICION	Bajo	-	-
19	ALVA	ZEVALLOS	HUMBERTO MARTIN	Obreros	DNI	25827544	#N/A	NO	AUXILIAR DE TRASLADO DE PALETS	Bajo	-	-
20	ALVARADO	ORUNA	CESAR SNEIDER	Empleados	DNI	74122962	Presencial	NO	ASISTENTE DE GRANULADOS SOLIDOS	Bajo	-	-
21	ALVAREZ	DIAZ	JUAN CARLOS	Empleados	DNI	10299869	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE COMPRAS (ME LOCAL)	Bajo	-	-
22	ALVAREZ	TORREJON	JOHN DEYBI	Empleados	DNI	41439244	Presencial	NO	ASISTENTE DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
23	ALVAREZ	CUSI	RAUL EMILIO	Obreros	DNI	40313541	#N/A	SI	RECUBRIDOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
24	ALVAREZ	DIAZ	MARINA ELIZABETH	Empleados	DNI	42975942	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
25	ALVAREZ	BARAHONA	TERESA SUSANA	Obreros	DNI	40123985	#N/A	NO	SUPERVISOR DE SEMISOLIDOS, COSME	Bajo	-	-
26	AMADO	PACHAS	LORENZO JUAN	Obreros	DNI	06559471	Presencial	NO	AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
27	AMES	ENRIQUEZ	LIZ CAROL	Empleados	DNI	41471630	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
28	ANDIA	LARA	FREDDY IVAN	Obreros	DNI	46851157	Presencial	NO	ENVASADOR DE SEMISOLIDOS Y COSME	Bajo	-	-
29	ANTONIO	MARTIN	GRACE VANESSA	Empleados	DNI	44394800	#N/A	NO	ANALISTA EN PROCESO DE FORMACION	Bajo	-	-
30	APOLINARIO	NATERO	ANDRES REGNER	Obreros	DNI	21102507	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
31	AQUITUARI	ENCISO	TERRY JOAO	Obreros	DNI	74426443	#N/A	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
32	ARANGO	NUÑEZ	PABLO CARLOS	Obreros	DNI	07522923	#N/A	NO	AUXILIAR DE LAVADO DE SOLIDOS	Bajo	-	-
33	ARAUZO	CROVETTO	ANGELA FORTUNATA	Empleados	DNI	40198103	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
34	ARBURUA	PEÑA	MARIA GRACIA DENISSE	Empleados	DNI	46751341	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
35	ARCE	VALVERDE	CARLA PAOLA	Empleados	DNI	10224836	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL LIMA	Bajo	-	-
36	ARECHE	CAIRAMPOMA	MARIELENA	Empleados	DNI	70038844	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
37	ARELLANO	RIVAS	JORDY DANIEL	Obreros	DNI	75669415	#N/A	NO	AUXILIAR DE ESTABILIDADES	Bajo	-	-
38	ARIAS	BARRETO	HELI	Empleados	DNI	10593022	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE TESORERIA	Bajo	-	-
39	ARIAS	RODRIGUEZ	APOLONIA	Empleados	DNI	70804123	Presencial	NO	ANALISTA EN PROCESO DE FORMACION	Bajo	-	-
40	ARIAS	SANCHEZ	ANA MARIA JUANA	Empleados	DNI	44004911	#N/A	NO	SECRETARIA COMERCIAL	Bajo	-	-
41	ARIZAGA	VILLALBA	NORMA ELIZABETH	Empleados	DNI	09035229	#N/A	SI	TECNICO DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
42	ARONI	LANDEO	VANESSA PILAR	Obreros	DNI	10702134	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
43	ARRIETA	SANTOS	YENNY ESPERANZA	Empleados	DNI	42818695	Presencial	NO	TECNICO DE VALIDACIONES DE TECNICA	Bajo	-	-
44	ARTICA	CIUCHUAI	GIJUSSEL ALMENDRA	Empleados	DNI	71265012	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
45	ASIS	QUIQUIA	JESUS JADER	Obreros	DNI	47698902	Presencial	NO	FABRICANTE DE SEMISOLIDOS Y COSME	Bajo	-	-
46	ATAHUAMAN	CAMPOS	MARIBEL	Obreros	DNI	47917159	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
47	ATAU	LOPEZ	CLARA RUFINA	Obreros	DNI	44495476	#N/A	NO	SACHETADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
48	ATENICIO	DUEÑAS	VERONICA	Empleados	DNI	23958553	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
49	AUQUI	SILVERA	ERIKA FIORELLA	Empleados	DNI	10315049	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
50	AUZA	SWAYNE	CARLOS ENRIQUE	Empleados	DNI	41188195	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
51	AVILES	SUAREZ	RUBEN RICARDO	Obreros	DNI	09944358	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE MATERIA P	Bajo	-	-
52	AYALA	YDROGO	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	42860171	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE MATERIA P	Bajo	-	-
53	AYALA	MUÑOZ	JUSTO ROGER	Empleados	DNI	08690601	Trabajo Remoto	NO	DIRECTOR MEDICO	Bajo	-	-
54	AYALA	SANCHEZ	EDGAR JAVIER	Obreros	DNI	41912058	#N/A	NO	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
55	AYALA	LIZANO	LIANA KAREN	Empleados	DNI	40685418	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE GRANULADOS SOLIDOS	Bajo	-	-
56	AYALA	LOJA	JUAN RAMON	Obreros	DNI	40102205	#N/A	NO	PESADOR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
57	AZAÑA	DIAZ	VICTORIA JANET	Empleados	DNI	70541377	Presencial	NO	ANALISTA DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
58	AZAÑA	SULCA	YULISSA PAOLA	Empleados	DNI	10425741	Presencial	NO	JEFE DE VALIDACIONES DE TECNICA AN	Bajo	-	-
59	AZAÑERO	GOMEZ	JOSE YSAIAS	Empleados	DNI	45585410	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
60	BALBIN	MENDOZA	LUZMILA	Obreros	DNI	40524479	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
61	BALCAZAR	CARDENAS	REBECA ISABEL	Empleados	DNI	46884809	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
62	BALDEON	CISNEROS	CARLOS ALFREDO	Obreros	DNI	46084059	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
63	BALDEON	ESPINOZA	MARIA EUGENIA	Obreros	DNI	09903105	Presencial	NO	SUPERVISOR DE SEMISOLIDOS, COSME	Bajo	-	-
64	BANDAN	MEZA	JANETH ASUNCION	Empleados	DNI	44824399	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA CONTABLE	Bajo	-	-
65	BARRIENTOS	ELEJALDE	VICTORIA SOFIA	Empleados	DNI	25704204	#N/A	NO	GESTOR COMERCIAL	Bajo	-	-
66	BARRIOS	GARAY	JEAN CARLOS	Obreros	DNI	75340965	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
67	BASTIDAS	VELIZ	GLISKMAN ELMER	Empleados	DNI	16123891	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
68	BATALLANOS	CORDOVA	VICTOR JONATHAN	Obreros	DNI	43719985	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
69	BAZAN	ROMERO	PATRICIA AURORA	Gerencia	DNI	41675608	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE FINANZAS	Bajo	-	-
70	BELEVAN	FINETTI	CARLOS ALBERTO	Empleados	DNI	08802449	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE VENTAS	Bajo	-	-
71	BENANCIO	ALCEDO	GRILJEVANA	Empleados	DNI	46165252	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
72	BENITEZ	ZAVALETA	ANTONIO	Empleados	DNI	07854541	Trabajo Remoto	NO	DIRECTOR DE ASEGURAMIENTO DE LA	Bajo	-	-
73	BERNAL	FIGUEROA	SANDRA PATRICIA	Obreros	DNI	47991544	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
74	BERNALDO	LOZANO	ALBERTO FERNANDO	Obreros	DNI	40217795	Presencial	NO	FABRICANTE DE SEMISOLIDOS Y COSME	Bajo	-	-
75	BERNARDO	JURADO	NOHELIA JESUSA	Obreros	DNI	44753965	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
76	BERROCAL	JARAMILLO	JIMI LUIS	Empleados	DNI	70434786	#N/A	NO	JEFE DE GRANULES SOLIDOS	Bajo	-	-
77	BETETA	CABALLERO	SENOVIA NOEMI	Obreros	DNI	07726958	#N/A	SI	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
78	BETETTA	OSORIO	ROSAMELAMY	Empleados	DNI	32132435	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD DE PLAN	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 58 de 79

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad Si/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
79	BLAS	MARQUEZ	JESUS ANTHONY	Empleados	DNI	70512579	#N/A	NO	TECNICO MECANICO	Bajo	-	-
80	BOHORQUEZ	VARGAS	JAVIER OSWALDO	Empleados	DNI	06289010	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
81	BOULLOSA	OLORTEGUI	PABLO MANUEL	Empleados	DNI	05334804	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
82	BRAÑES	TORRES	FERNANDO IVAN	Obreros	DNI	40116049	Presencial	NO	FABRICANTE DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
83	BRUN	HERBOZO	MARCO ANTONIO	Empleados	DNI	09643715	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR DE PLANEAMIENTO	Bajo	-	-
84	BURGOS	RIVERA	MELISSA LIZBETH	Empleados	DNI	44920133	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
85	BUSTAMANTE	ZULOETA	GINO RENATO	Empleados	DNI	16678016	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
86	BUSTILLOS	VARGAS	NADIA ESTHER	Empleados	DNI	44242766	#N/A	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
87	BUSTOS	LOPEZ	MAURA ROXANA	Empleados	DNI	07847815	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ESTABILIDADES	Bajo	-	-
88	CABALLERO	DEL PINO	MERCEDES ABRIL	Empleados	DNI	41446633	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE PRODUCTO	Bajo	-	-
89	CABRERA	CONTRERAS	JOSE LUIS	Empleados	DNI	42872176	#N/A	NO	TECNICO DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
90	CACERES	DEMENRI	LUCIA MILAGROS NAKIALLA	Empleados	DNI	09852689	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
91	CACHICATARI	VARGAS	VICTOR JESUS	Empleados	DNI	44445318	Presencial	NO	ANALISTA DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
92	CALDERON	AMASIFEN	CHRISTIAN OSWALDO	Empleados	DNI	73861205	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE CONTABLE	Bajo	-	-
93	CAMAC	ROJAS	JESSICA PAMELA	Obreros	DNI	40499380	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
94	CAMACHO	ARANGO	GABRIEL BRITO	Obreros	DNI	47496555	#N/A	NO	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
95	CAMACHO	ADRIANZEN	NERY MARCELA	Empleados	DNI	42733463	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
96	CAMACHO	SÚLCA	KEVIN RICARDO	Empleados	DNI	76822405	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
97	CAMASCA	SINARAHUA	CLAUDIA ANGELICA	Empleados	DNI	71119859	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVA DE NEGOCIOS SENIOR	Bajo	-	-
98	CAMES	REYES	CARLO MARIO	Empleados	DNI	41175643	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
99	CAMPOS	OCAÑA	MARIA ISABEL	Empleados	DNI	44686840	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
100	CAMPOS	SACRE	JOSE MARTIN	Empleados	DNI	45479928	Presencial	NO	TECNICO DE VALIDACIONES DE TECNICA	Bajo	-	-
101	CAMPOSANO	YUPANQUI	JOSE SANTOS	Obreros	DNI	10463194	#N/A	SI	AUXILIAR DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
102	CAMPOSANO	ARRIETA	ROXANA	Empleados	DNI	41987599	#N/A	NO	JEFE DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
103	CANALES	STURLESE DE SILVA	BRAULIA CATALINA	Empleados	DNI	09167757	#N/A	NO	DIRECTOR EJECUTIVO	Bajo	-	-
104	CANDELA	PAUCAR	FELICITA UBALDINA	Obreros	DNI	22296483	#N/A	SI	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
105	CANTARO	ROQUE	MARCO ANTONIO	Obreros	DNI	48689184	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
106	CAPARACHIN	ALVAREZ	MARIANELA JANETH	Empleados	DNI	42156121	Presencial	NO	SUB JEFE DE PRODUCCION	Bajo	-	-
107	CARDENAS	OSORIO	MARILU	Empleados	DNI	10679124	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE MARKETING Y EVENTOS	Bajo	-	-
108	CARDENAS	RAMOS	BRENDA LIZZETTE DE LOURDES	Empleados	DNI	42170043	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
109	CARDENAS	VELA	CARMEN AMELIA	Empleados	DNI	40540173	Trabajo Remoto	SI	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
110	CARDOZA	PEREZ	HEGDDY ISABEL	Empleados	DNI	02807508	Presencial	NO	SECRETARIA DE GERENCIA DE PLANTA	Bajo	-	-
111	CARHUARICRA	AGUILAR	ARNOLD BRYAN	Empleados	DNI	73602485	#N/A	NO	TECNICO MECANICO	Bajo	-	-
112	CARMEN	CRISANTO	PATRICIA MERCEDES	Empleados	DNI	47873569	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
113	CARMEN	CASTILLO	JEFFREY	Empleados	DNI	44395289	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
114	CARO	CASAVILCA	LUCIA YRENE	Obreros	DNI	08522463	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
115	CARPIO	ZAMATA	MAX FRANKLIN	Obreros	DNI	42014676	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
116	CARRASCO	CRUZ	CLEIMER	Empleados	DNI	44429639	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
117	CARRILLO	CALIXTO	TOMAS MICHAEL	Empleados	DNI	43675852	#N/A	NO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Bajo	-	-
118	CARUAIJUCA	VASQUEZ	EUTA	Obreros	DNI	45346325	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
119	CASTAÑEDA	VARGAS	ANGEL FIDEL	Empleados	DNI	19845841	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
120	CASTILLEJOS	ALARCON	LUIS ALBERTO	Obreros	DNI	45244104	#N/A	NO	AUXILIAR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	Bajo	-	-
121	CASTILLO	MOQUILLAZA	JULIO IVAN	Empleados	DNI	40732616	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE SOPORTE TECNICO	Bajo	-	-
122	CASTILLO	NUNURA	MARIBEL LIZ	Empleados	DNI	40617783	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
123	CASTILLO	TORRES	MARIA DEL CARMEN	Empleados	DNI	10063957	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
124	CASTILLO	ZAVALETA	MIYANI	Empleados	DNI	43045128	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
125	CASTRO	OCHOA	RAUL VICTORINO	Obreros	DNI	42024666	#N/A	SI	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
126	CASTRO	DAVILA	EDWIN ALFREDO	Gerencia	DNI	10148696	Trabajo Remoto	NO	GERENTE COMERCIAL	Bajo	-	-
127	CAVANI	ORIHUELA	GINNO GIANCARLO	Empleados	DNI	41006154	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
128	CAVERO	PARODI	ANGIE KARLA	Empleados	DNI	08174435	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO CUENTAS CLINICAS	Bajo	-	-
129	CERPA	OBANDO	YOHANNA MILAGROS	Empleados	DNI	43538577	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
130	CERRON	OSORIO	CARLOS ALBERTO	Empleados	DNI	42373460	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE CONTABLE	Bajo	-	-
131	CERVANTES	ROCA	GIOVANNA	Empleados	DNI	25794701	#N/A	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
132	CESPEDES	LAMA	JAIIME HILDEBRANDO	Empleados	DNI	25477722	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR DE MANUFACTURA	Bajo	-	-
133	CESPEDES	VELASQUEZ	ROSA MARIA	Obreros	DNI	10044378	Presencial	NO	ENVASADOR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
134	CHAHUA	TORRES	ENMA CARMEN	Obreros	DNI	44327679	#N/A	SI	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
135	CHAIÑA	PUIIDO	TADDEO SANTOS	Obreros	DNI	47596588	#N/A	SI	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
136	CHAMBA	MURILLO	IVAN VLADIMIR	Obreros	DNI	48612306	#N/A	NO	ENVASADOR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
137	CHANCA	IPARRAGUIRRE	PERCY JESUS	Obreros	DNI	40950256	Presencial	NO	TABLETEADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
138	CHANGANA	MALQUI	MAYRA IVONNE	Empleados	DNI	46764465	Presencial	NO	ANALISTA EN PROCESO DE FORMACION	Bajo	-	-
139	CHARAJA	CRUZ	LUZ MARIA	Obreros	DNI	42500260	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
140	CHARIARSE	VILLENA	FELICITAS MARIA	Obreros	DNI	43311853	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
141	CHAVARRIA	CASTILLO	VERONICA VIVIANA	Empleados	DNI	45188921	Trabajo Remoto	SI	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
142	CHAVEZ	CHIPANA	FIORELLA MIDORI	Empleados	DNI	45199849	Trabajo Remoto	NO	ASIST. DE DES. COMUNIC. Y CULT. ORG.	Bajo	-	-
143	CHIRINOS	TAIPE	MONICA	Obreros	DNI	46812336	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
144	CHISCUL	HEREDIA	ISAAC	Empleados	DNI	73796333	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
145	CHOCCE	CHAVEZ	MIGUEL	Empleados	DNI	71754460	#N/A	NO	TECNICO MECANICO DE SERVICIOS INDUSTRIALES	Bajo	-	-
146	CHOCCELAHUA	QUISPE	ANTONIO	Obreros	DNI	48387372	Presencial	NO	TECNICO ELECTRICISTA	Bajo	-	-
147	CHOQUE	MONTERO	JOEL AMERICO	Obreros	DNI	40326351	#N/A	SI	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
148	CHOQUEHUANCA	TEJADA	EDWIN	Obreros	DNI	45845210	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
149	CHUHULLO	CHAUPIS	RAUL ALDOES	Obreros	DNI	41242011	Presencial	NO	AUXILIAR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
150	CHUMBES	NEGRON	MARITZA RUNE	Empleados	DNI	10789224	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE CREDITOS Y COBRANZAS	Bajo	-	-
151	CHUMBES	VARGAS	JENIFER	Empleados	DNI	48426506	#N/A	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
152	CLEMENTE	CASTILLO	ALICIA CAROLINA	Empleados	DNI	42746088	Trabajo Remoto	NO	ORGANIZACION Y METODOS	Bajo	-	-
153	COBEÑAS	CARRASCO	GLORIA PAMELA	Empleados	DNI	46125634	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION	Bajo	-	-
154	COLONIA	OCHOA	BRUNO JOSEPH	Empleados	DNI	44883184	#N/A	NO	ANALISTA DE FORMULACIONES	Bajo	-	-
155	CONCHA	HINDOSTROZA	RAQUEL GIOVANNA	Empleados	DNI	09591121	#N/A	NO	AUXILIAR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
156	CONDE	ALFARO	MARY LUZ	Empleados	DNI	09765477	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA CONTABLE	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 59 de 79

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad Si/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
157	CONDE	SILVESTRE	LUIS	Obreros	DNI	10174299	#N/A	SI	JARDINERO	Bajo	-	-
158	CONDOR	PEÑA	ROLANDO JAVIER	Obreros	DNI	10861528	Presencial	NO	AUXILIAR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
159	CONDORI	PACCO	EDISSON ELOY	Empleados	DNI	42367679	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR DE PRODUCTOS FARMACIA	Bajo	-	-
160	CONDORI	MEZA	ROSA BERTHA	Obreros	DNI	45659571	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
161	CONTRERAS	BRICEO	YOVANA ARACELY	Empleados	DNI	45448967	Presencial	NO	ANALISTA DE VALIDACIONES DE TECNICAS	Bajo	-	-
162	CONTRERAS	LLAMOCCA	VICTORIA ANGELICA	Empleados	DNI	07891777	Trabajo Remoto	SI	ASESOR DE ASUNTOS REGULATORIOS	Bajo	-	-
163	CONTRERAS	NUÑEZ	VILMA MAGALI	Obreros	DNI	45157072	Presencial	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
164	CONTRERAS	HUILICA	SONIA RAQUEL	Empleados	DNI	09663386	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE EVALUACION DE MATERIAL DE LABORATORIO	Bajo	-	-
165	CORDOVA	GARCIA	ARTEMIO	Empleados	DNI	46559895	Presencial	NO	ASISTENTE ALMACENERO	Bajo	-	-
166	CORDOVA	PALMA	MARIA DEL CARMEN	Empleados	DNI	08275117	Trabajo Remoto	SI	AUDITOR INTERNO	Bajo	-	-
167	CORDOVA	ALEJANDRO	MONICA LEONOR	Obreros	DNI	41588822	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
168	CORDOVA	IZAGUIRRE	ELWIS WILLIAM	Obreros	DNI	21260678	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE MATERIA PRIMAS	Bajo	-	-
169	CORNEJO	ESTARES	JUAN EMILIO	Empleados	DNI	43005716	#N/A	NO	TECNICO ELECTRICISTA	Bajo	-	-
170	CORTES	TORRES	ELIZABETH IRIS	Empleados	DNI	45910028	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
171	COSAR	ACUÑA	JESUS ALBERTO	Empleados	DNI	45108703	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE CALIFICACIONES	Bajo	-	-
172	COZ	VELASQUEZ	ERNESTO ALFONSO	Empleados	DNI	41527279	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE DESARROLLO DE TECNICAS ANALITICAS	Bajo	-	-
173	CUADROS	BELTRAN	MAYRA ALEXANDRA	Empleados	DNI	44432468	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
174	CUBA	SIFUENTES	ALEJANDRO GUSTAVO	Empleados	DNI	25836111	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE INFRAESTRUCTURA Y COMUNICACIONES	Bajo	-	-
175	CUEVA	CHOTA	KEYCI KERLI	Empleados	DNI	44162949	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
176	CUPE	LEON	MELVIN RENE	Empleados	DNI	70689530	Presencial	NO	SUPERVISOR DE SERVICIOS	Bajo	-	-
177	CUSICUNA	ZAPATA	JESUS ALBERTO	Empleados	DNI	70122953	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE TRADE MARKETING	Bajo	-	-
178	DAVILA	LAURENTE	KARINA	Obreros	DNI	42201135	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
179	DAVILA	DIAZ	ALIX	Empleados	DNI	72024607	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
180	DE LA CRUZ	LLAMOCCA	DINA	Obreros	DNI	43698188	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
181	DE LA CRUZ	ESCATÉ	DIEGO ORLANDO	Obreros	DNI	71893780	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
182	DE LA CRUZ	RIOS	NATHALY	Empleados	DNI	42079533	#N/A	NO	JEFE DE ANALISIS DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
183	DE LA CRUZ	CORAHUA	ROSA ALBINA	Obreros	DNI	09363106	#N/A	NO	SUPERVISOR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
184	DE LA CRUZ	PARI	JUANA	Obreros	DNI	09366786	Presencial	NO	TECNICO DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
185	DEL AGUILA	RUIZ	ROLANDO	Empleados	DNI	43173916	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
186	DIAZ	RAU	MARCO ANTONIO	Empleados	DNI	43530365	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE INSTRUMENTACION	Bajo	-	-
187	DIAZ	GUERRERO	JOSE SANTIAGO	Empleados	DNI	44861873	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE PROYECTOS SENIOR	Bajo	-	-
188	DIAZ	FLORES	NANCY MERCEDES	Empleados	DNI	45740844	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
189	DIAZ	TREJO	SANTOS GABRIEL	Empleados	DNI	43594018	Presencial	NO	TECNICO DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
190	DIEGUEZ	MONTERO	KARINA YULIANA	Empleados	DNI	42814424	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
191	ECHACCAYA	QUISPE	JUANA	Empleados	DNI	43906829	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
192	EFFIO	CARRILLO	FERNANDO FELIPE	Obreros	DNI	03701096	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO ACONDICIONADO	Bajo	-	-
193	EGOAVIL	RIOS	KATHY MATILDE	Empleados	DNI	09800729	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE CLINICAS	Bajo	-	-
194	EGUSQUIZA	MATOS	ALICIA LUCIA	Empleados	DNI	41366181	Presencial	NO	TECNICO DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
195	ESCOBAR	ROBLES	SOLAY NATALY	Empleados	DNI	46858129	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
196	ESCRIBA	BAILON	GEMBER ALEJANDRO	Empleados	DNI	42558233	Presencial	NO	TECNICO DE VALIDACIONES DE TECNICAS	Bajo	-	-
197	ESPINO	SANTANA	CRISTINA MARLENY	Empleados	DNI	70303671	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
198	ESPINOSA	BELLAUNDE	INES LOURDES	Empleados	DNI	07803407	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE IMAGEN CORPORATIVA	Bajo	-	-
199	ESPINOZA	RESTAUER	TERESA	Empleados	DNI	40926090	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE METODOS ANALITICOS	Bajo	-	-
200	ESPINOZA	HUAMANI	ERICK ROLANDO	Obreros	DNI	47790994	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
201	ESPINOZA	VICHARRA	EDWIN FERNANDO	Obreros	DNI	46649419	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
202	ESPINOZA	TIMOTEO	JUAN WALTER	Obreros	DNI	10728156	#N/A	NO	FABRICANTE DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
203	ESPINOZA	CEBRIAN	VANESSA MARILU	Empleados	DNI	41650762	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO	Bajo	-	-
204	ESPINOZA	CHUQUIURE	ALHELI EDITH	Empleados	DNI	45916955	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
205	ESPINOZA	GARRIDO	ANYELA CRISTINA	Empleados	DNI	45224908	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
206	ESPINOZA	VALERIO	OSCAR RAUL	Obreros	DNI	40778839	#N/A	NO	TABLETEADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
207	ESTELI	CHAVEZ	RUBIE LUISA DIAMELY	Empleados	DNI	71519543	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE REMUNERACIONES Y CONTABILIDAD	Bajo	-	-
208	ESTRELLA	ORDOÑEZ	YESENIA	Empleados	DNI	46179385	#N/A	NO	GESTOR COMERCIAL	Bajo	-	-
209	EURIBE	MUÑOZ	ANGEL HUMBERTO	Empleados	DNI	45795795	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE ASEGURAMIENTO DE LA SALUD	Bajo	-	-
210	FAJARDO	TELLO	SILVIA AURORA	Obreros	DNI	09845581	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
211	FARIAS	GARCIA	ALEXIS PERCY	Empleados	DNI	42800935	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PROYECTOS E INGENIERIA Y MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
212	FERNANDEZ	FLORES	MIGUEL ALCIDES	Obreros	DNI	73030547	Presencial	NO	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
213	FERNANDEZ	CHUNG	ALDO FABRICIO	Empleados	DNI	16735321	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
214	FIGUEROA	AGUILAR	JUAN CARLOS	Empleados	DNI	40132764	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA PROGRAMADOR DE INTERNE	Bajo	-	-
215	FLORES	VILA	MARCOS DAVID	Empleados	DNI	10594447	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE COSTOS	Bajo	-	-
216	FLORES	SANCHEZ	SEGUNDO	Obreros	DNI	40126029	Presencial	NO	AUXILIAR DE EVALUACION DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
217	FLORES	ARONES	FRANCISCO ALFREDO	Obreros	DNI	10602256	Presencial	NO	AUXILIAR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
218	FLORES	VALER	RUBEN	Obreros	DNI	41481391	#N/A	NO	ENVASADOR DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
219	FLORES	ORTIZ	MARIBEL MARIA	Obreros	DNI	40500264	Presencial	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
220	FLORES	ROMO	PILAR MILAGROS	Empleados	DNI	43291187	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASUNTOS REGULATORIOS	Bajo	-	-
221	FLORES	ESCOBEDO	JOSE LUIS EDUARDO	Empleados	DNI	16729181	Trabajo Remoto	SI	JEFE REGIONAL PROVINCIA	Bajo	-	-
222	FLORES	GUEVARA	TANIA RUT	Empleados	DNI	45780479	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
223	FLORIAN	HILARES	BRIGITTE MERILYN	Empleados	DNI	40431571	#N/A	NO	SECRETARIA DE GERENCIA MARKETING	Bajo	-	-
224	FONSECA	NUÑEZ	CARLOS EDDIE	Obreros	DNI	09727592	Presencial	NO	AUXILIAR DE MUESTREO	Bajo	-	-
225	FUILCO	GASPAR	VICTOR ALEJANDRO	Empleados	DNI	21459579	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
226	GALINDO	RETAMOSO	JOSE LUIS	Obreros	DNI	48809077	#N/A	NO	AUXILIAR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
227	GALLO	CHAVEZ	MARUJA	Obreros	DNI	41006754	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
228	GALLO	REBAZA	LUIS ANTONIO	Empleados	DNI	10266517	Trabajo Remoto	NO	SUB GERENTE DE LOGISTICA	Bajo	-	-
229	GALVEZ	INFANTE	JEANNE BRIGIDA	Empleados	DNI	41524495	Trabajo Remoto	NO	AUDITOR GENERAL	Bajo	-	-
230	GAMBOA	ROSAS	KATHERINE LISSETH	Empleados	DNI	40640028	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
231	GARAUNDO	ROJAS	ALBERT LUDMIR	Empleados	DNI	44790411	Presencial	NO	ASISTENTE DE LIQUIDOS ESTERILES Y SOLIDOS	Bajo	-	-
232	GARCIA	BORJA	MARIA VICTORIA	Empleados	DNI	45939211	#N/A	NO	ANALISTA DE MARKETING-LINEA ETICA	Bajo	-	-
233	GARCIA	GREFA	JENIFFER TATIANA	Obreros	DNI	45913963	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
234	GARCIA	RODRIGUEZ	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	71055058	#N/A	NO	AUXILIAR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 60 de 79

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
235	GARCIA	FLORES	RAQUEL MONICA	Empleados	DNI	10867106	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR COMERCIAL	Bajo	-	-
236	GARCIA	ARIRAMA	REY CEIN	Obreros	DNI	47731128	#N/A	NO	FABRICANTE DE SOLDOS	Bajo	-	-
237	GARCIA	ALVAREZ DE RAMIREZ	YOHANA YOJANA	Empleados	DNI	09849475	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
238	GARCIA	QUINTANA	EUSTAQUIA PILAR	Obreros	DNI	46381291	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
239	GARCIA	SOLIS	PABLO AMADEO	Obreros	DNI	10429166	#N/A	NO	TECNICO DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
240	GERKES	BELTRAN	CARLOS OCTAVIO	Empleados	DNI	46139615	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR DE PLANEACION	Bajo	-	-
241	GIL	PEDRAZA	MIGUEL MARTIN	Empleados	DNI	25683157	Trabajo Remoto	SI	CONSULTOR DE FINANZAS	Bajo	-	-
242	GOICOECHEA	VALVERDE	ELSA MARINA	Empleados	DNI	10387235	Trabajo Remoto	NO	SUB-GERENTE DE PLANTA	Bajo	-	-
243	GOMEZ	CRUZ	NATALIA ROSARIO	Empleados	DNI	09916144	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
244	GOMEZ	PIMENTEL	YVONNE YANET	Empleados	DNI	40404491	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
245	GONZA	MAMANI	VERONICA KARINA	Obreros	DNI	41994895	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
246	GONZAGA	FERNANDEZ	LUCY NELLI	Empleados	DNI	43041500	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
247	GONZALES	SAMAME	ZOILA LUZ	Empleados	DNI	70105641	#N/A	NO	ANALISTA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
248	GONZALES	HUALLPA	MARI LUZ	Empleados	DNI	44832176	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
249	GONZALES	GUEVARA	ISRAEL ENRIQUE	Empleados	DNI	46362078	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
250	GOYCOECHEA	VELASQUEZ	MARCO ANTONIO	Empleados	DNI	40490757	#N/A	NO	GESTOR DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
251	GOYZUETA	VALDIVIA	JENNY	Obreros	DNI	10194733	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
252	GRADOS	YNGA	VICTOR EUGENIO	Obreros	DNI	41605285	#N/A	NO	AUXILIAR DE LIMPIEZA DE PLANTA CERREJA	Bajo	-	-
253	GUERRERO	NEIRA	ABEL EDUARDO	Obreros	DNI	76073458	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
254	GUERRERO	PAIDILLA	PAOLA RAQUEL	Empleados	DNI	41602301	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
255	GUERREROS	LOILO	ELIANA NICOL	Obreros	DNI	76311001	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
256	GUILLEN	CHECNES	YULY MARIANELA	Empleados	DNI	47570413	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
257	GUIMA	GUSHIKEN	ANGEL SEIVU	Empleados	DNI	48506830	Trabajo Remoto	NO	COMMUNITY MANAGER	Bajo	-	-
258	GUTIERREZ	MEJIA	DANIEL VIDAL	Empleados	DNI	41133634	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE SOPORTE DOCUMENTARIO	Bajo	-	-
259	GUTIERREZ	RAMIREZ	MIRIAM SOLEDAD	Empleados	DNI	07974199	Presencial	NO	SECRETARIA DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
260	HERNANDEZ	GOMEZ	PILAR	Empleados	DNI	44762220	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR DE NUEVOS PRODUCTOS	Bajo	-	-
261	HERNANDEZ	RIVADENEYRA	KARINA ISABEL	Empleados	DNI	40971038	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
262	HERRERA	AREVALO	INGRIT YUJANA	Empleados	DNI	47155133	Presencial	NO	ASISTENTE DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
263	HERRERA	LEVANO	FABIANA MARITA	Empleados	DNI	72573923	Trabajo Remoto	SI	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
264	HERRERA	RAMOS	CINTHYA BEATRIZ	Empleados	DNI	41787197	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
265	HIDALGO	GUIPIO	LIZ SANDRA MILAGROS	Empleados	DNI	70091060	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE SERVICIO AL CLIENTE	Bajo	-	-
266	HIPOLITO	OVALLE	PEDRO ANTHONY	Obreros	DNI	72889807	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
267	HUAMAN	LOPEZ	YENY	Empleados	DNI	70139668	Presencial	NO	ANALISTA EN PROCESO DE FORMACION	Bajo	-	-
268	HUAMAN	ORTIZ	LUIS FERNANDO	Obreros	DNI	45807305	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
269	HUAMAN	MUNAYA	REGINA	Obreros	DNI	28273314	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
270	HUAMAN	LEON	ALVARO NOE	Empleados	DNI	42734903	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE ASUNTOS REGULACIONALES	Bajo	-	-
271	HUAMAN	CRUZ	HUBEDELINDO	Obreros	DNI	42018982	#N/A	NO	TABLETEADOR DE SOLDOS	Bajo	-	-
272	HUANCAYA	CAHUALLA	LESLY ISABEL	Empleados	DNI	76622192	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
273	HUAPALLA	COLAN	ANTHONY CHRISTIAN	Empleados	DNI	46748456	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE SERVIDORES Y COMUNICACION	Bajo	-	-
274	HUAPAYA	AMES	MILAGROS DEL CARMEN	Empleados	DNI	10632599	Trabajo Remoto	NO	COORD. DE HERSIL, BOLIVIA, REPRESENTANTE	Bajo	-	-
275	HUAYHUALLA	CHOGNA	CARMEN	Empleados	DNI	45977987	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE DISEÑO GRAFICO	Bajo	-	-
276	ICOMENA	GONZALES	EDIAN NICANOR	Obreros	DNI	73663577	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
277	ICOMENA	GONZALES	DAGOVER	Obreros	DNI	47210130	#N/A	NO	FABRICANTE DE SOLDOS	Bajo	-	-
278	IMAN	MORALES	GINA VANESSA	Obreros	DNI	47356809	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
279	INCABUENO	TICONA	PILAR ELIZABETH	Obreros	DNI	41548410	#N/A	NO	AUXILIAR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
280	INGA	ROBLADILLO	JOHAN CESAR	Empleados	DNI	47492740	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE DISEÑO GRAFICO	Bajo	-	-
281	INGA	CONDOR	FELICIA ISABEL	Empleados	DNI	10424880	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
282	INGA	CHAHUAYA	HUGO ALCIDEZ	Empleados	DNI	72539702	#N/A	NO	TECNICO DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
283	INGAROCA	RAMOS	SERGIO	Empleados	DNI	10244651	Presencial	NO	GESTOR DE EVALUACION DE MATERIAL	Bajo	-	-
284	INGARUCA	HUAMANI	OMAR ANDREE	Empleados	DNI	45629001	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE CREDITOS Y COBRANZAS	Bajo	-	-
285	IZAGUIRRE	DURAND	JOSE LUIS	Obreros	DNI	07358446	#N/A	NO	FABRICANTE DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
286	JARA	ORTEGA	BEATRIZ LAURA	Empleados	DNI	42011534	Trabajo Remoto	NO	COORD. DE SELC, DES Y CULT. ORGANIZACION	Bajo	-	-
287	JARAMILLO	FIGUEROA	ELEAZAR BEN RUBEN	Empleados	Carnet Extranjera	02137566	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
288	JAUREGUI	GUTIERREZ	LARIZA ZORAIDA	Empleados	DNI	47862641	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE MARKETING	Bajo	-	-
289	JAVIER	GONZALES	SILVIA ROSMERY	Obreros	DNI	47285744	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
290	JIMENEZ	RODRIGUEZ	YHEN ARACELY	Empleados	DNI	47689299	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE SOPORTE DOCUMENTARIO	Bajo	-	-
291	JIMENEZ	VILCHEZ	CARLOS JAVIER	Empleados	DNI	10178089	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PROYECTOS DE SISTEMAS Y BASES DE DATOS	Bajo	-	-
292	JIMENEZ	VALENCIA	NORMA	Empleados	DNI	08677851	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE TESORERIA	Bajo	-	-
293	JUERO	ARELLANO	CINDY LOU AUREA	Empleados	DNI	44540311	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
294	JULCA	QUEZADA	JAI ME ALBERTO	Obreros	DNI	06767421	#N/A	NO	AUXILIAR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
295	JULCA	TRINIDAD	HANSEL ELI	Obreros	DNI	46919682	#N/A	NO	AUXILIAR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
296	JULCA	ROJAS	JAVIER AUGUSTO	Obreros	DNI	16603423	#N/A	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
297	LAGOS	RAMIREZ	BETTY ROXANA	Obreros	DNI	07141635	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
298	LAINES	SARMIENTO	ELENA SYLVIA	Empleados	DNI	06059113	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
299	LANDEO	VEGA	SILA NOEMI	Obreros	DNI	40281383	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
300	LANGER	CHOCANO	PAMELA DENISE	Empleados	DNI	42697476	#N/A	NO	ESPECIALISTA DE NUTRICION	Bajo	-	-
301	LARA	NINAN	LUCAS EMILIO	Obreros	DNI	46621027	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE ENVASADO	Bajo	-	-
302	LARIOS	LAOS	PABLO HANS	Empleados	DNI	16274940	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
303	LARRIVIERE	PALOMINO	CHRISTIAN DOMINIQUE	Empleados	DNI	44933533	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
304	LATINA	CUETO	ALEXANDRA	Empleados	DNI	47197213	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
305	LAURA	ORTEGA	MARY LUZ	Obreros	DNI	21262500	Presencial	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
306	LAZO	PORRAS	JORGE ARMANDO	Empleados	DNI	41311209	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
307	LECHUGA	QUITO	JHAMIL	Empleados	DNI	40135726	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
308	LEGUIA	NEVES	LUIS ROBERTO	Empleados	DNI	07535322	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
309	LEON	HERNANDEZ	ALEXA	Empleados	Carnet Extranjera	01487590	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
310	LEON	MORALES	MIRIAN ELSA	Empleados	DNI	10730895	#N/A	NO	SUPERVISOR DE PRODUCCION 3ER. TURNO	Bajo	-	-
311	LEON	JIMENEZ	ULDARICO LEOPOLDO	Obreros	DNI	25841973	#N/A	NO	TECNICO DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
312	LESCANO	MENESES	LUCIA ISABEL	Empleados	DNI	41044314	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE NUEVOS CANALES	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 61 de 79

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
313	LIMO	GIRIBALDI	DIEGO ARMANDO	Empleados	DNI	76232955	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
314	LIRA	ZAMBRANO	YONI WILTON	Obreros	DNI	41783841	#N/A	NO	ENCARGADO DE MAQUINAS	Bajo	-	-
315	UZONDE	PEREDO	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	76018848	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
316	LLAMCCAYA	GOMEZ	HELDER MARTIN	Obreros	DNI	45489647	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
317	LLANCARI	TAYPE	GLADYS	Obreros	DNI	73885093	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
318	LLANOS	PORTUGAL	YESICA PAOLA	Obreros	DNI	10013388	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
319	LLERENA	GUZMAN	MAYRA ESTHER	Obreros	DNI	71236715	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
320	LOAYZA	SARMIENTO	JUANA	Obreros	DNI	07331054	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
321	LOAYZA	ROJAS	ERIKA	Obreros	DNI	42784391	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
322	LOAYZA	MORALES	ANIBAL	Obreros	DNI	41456427	#N/A	NO	TECNICO MECANICO	Bajo	-	-
323	LOOKUY	AVENDAÑO	CRISTINA LIZBET	Empleados	DNI	42192499	#N/A	NO	JEFE DE ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
324	LOPEZ	SCHLICHTMANN	OMAR	Empleados	DNI	41072869	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE COMPRAS (IMP LOCAL)	Bajo	-	-
325	LOPEZ	HUAMAN	HILDEBRANDO	Obreros	DNI	78114739	#N/A	NO	AUXILIAR DE LIMPIEZA	Bajo	-	-
326	LOPEZ	LAU	PATRICIA EUGENIA	Empleados	DNI	10307913	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR DE INTELIG. DE NEGOCIOS	Bajo	-	-
327	LOPEZ	OROSCO	NORBI	Empleados	DNI	42327228	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE COMPRAS	Bajo	-	-
328	LOPEZ	ATO	SILVIA ELENA	Empleados	DNI	48034330	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
329	LOPEZ	CAMUS	SHEELA MILAGROS	Empleados	DNI	41678067	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
330	LOPEZ	VASQUEZ	ROXANA RUTH	Empleados	DNI	08884808	Trabajo Remoto	SI	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
331	LOPEZ	LOPEZ	DINO FRANKLIN	Empleados	DNI	77683035	#N/A	NO	TECNICO ELECTRICISTA	Bajo	-	-
332	LORENZI	BECKER	MONICA	Empleados	DNI	09537236	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PROPAGANDA MEDICA	Bajo	-	-
333	LOSTALNAU	ORTEGA	SHELA BONNIE	Empleados	DNI	46127896	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
334	LOZA	ZAMUDIO	IRLANDA MILAGROS	Empleados	DNI	40883434	Trabajo Remoto	NO	GESTORA BIENESTAR SOCIAL	Bajo	-	-
335	LUDEÑA	YPARRAGUIRRE	EDUARDO	Empleados	DNI	08789569	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA PROGRAMADOR	Bajo	-	-
336	LUYO	BRONCANO	JESUS PEDRO	Empleados	DNI	43060164	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE CREDITOS Y COBRANZAS	Bajo	-	-
337	MACAVILCA	PANDURO	JOSÉ ANTONIO	Obreros	DNI	40156733	Presencial	NO	AUXILIAR DE RECEPCION	Bajo	-	-
338	MALLOQUI	LAZARO	YASMIN YOLBY	Obreros	DNI	73802009	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
339	MALQUICHAGUA	RUBIO	SUSAN NOEMI	Empleados	DNI	70442081	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE REMUNERACIONES Y COBRANZAS	Bajo	-	-
340	MANCILLA	MENDOZA	GINTYA NATALI	Obreros	DNI	44642250	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
341	MANSILLA	LAM	ALFONSO	Empleados	DNI	09378977	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE DIVISION LINEA ETICA	Bajo	-	-
342	MARCELO	VARGAS	MILLI LUCILA	Obreros	DNI	43503085	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
343	MARCELO	ODAR	NICOLE EMPERATRIZ	Empleados	DNI	72764975	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
344	MARKOVINOVIC	RAMOS	DANE JESUS	Empleados	DNI	25744779	Presencial	NO	JEFE CORPORATIVO DE SEGURIDAD Y SALUD	Bajo	-	-
345	MARQUINA	ALACHE	HECTOR WILFREDO	Empleados	DNI	46252741	#N/A	NO	ASISTENTE DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
346	MARTINEZ	APARICIO	LESLEY NICOLE	Empleados	DNI	74711707	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR CONTABLE	Bajo	-	-
347	MARTINEZ	ALDABAL	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	43035814	#N/A	NO	MECANICO DE BILSTERAS	Bajo	-	-
348	MATALANA	TORRES	BETSY YOLANDA	Empleados	DNI	72079228	Trabajo Remoto	SI	AUDITOR INTERNO	Bajo	-	-
349	MAURICIO	PEREZ	ISIDORA NANCY	Obreros	DNI	10168465	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
350	MAYTA	PERALES	ERIKA MARILYN	Obreros	DNI	42215477	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
351	MAZA	SILVA	GINA LORENA	Obreros	DNI	46963693	Presencial	NO	AUXILIAR DE CONTROL EN PROCESO DE FABRICACION	Bajo	-	-
352	MECHAN	ENRIQUEZ	JOSE FERNANDO	Empleados	DNI	17622563	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
353	MEDINA	CANCHARI	EDITH LUJANA	Empleados	DNI	47125888	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE PLANEAMIENTO FINANCIERO	Bajo	-	-
354	MEDINA	OCHOA	ANTHONY ENRIQUE	Obreros	DNI	73007581	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
355	MEDINA	OCHOA	CONSUELO JULISA	Empleados	DNI	10029547	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO CUENTAS CLINICAS	Bajo	-	-
356	MEOGA	ALVARADO	ELOISA GRACIELA	Empleados	DNI	44077874	#N/A	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
357	MEJIA	NAVEROS	VICTOR JAVIER	Empleados	DNI	42710708	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE INTELIGENCIA DE NEGOCIOS	Bajo	-	-
358	MEJIA	ASCOITIA	OLIVER JESUS	Empleados	DNI	72315159	Presencial	NO	OPERADOR HPLC	Bajo	-	-
359	MELENDRIZ	ATENCIO	LUIS RICARDO	Empleados	DNI	47699920	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE METODOS ANALITICOS	Bajo	-	-
360	MENCHOLA	TORRES	LUIS ALBERTO	Empleados	DNI	18149912	#N/A	SI	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
361	MENDOZA	MACALUPU	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	10197077	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
362	MENDOZA	CONDORI	CLAUDIO	Obreros	DNI	42184247	#N/A	NO	FABRICANTE DE SEMISOLIDOS Y COSMETICOS	Bajo	-	-
363	MENDOZA	DE LA CRUZ	CARLOS NICOLAS	Empleados	DNI	43298265	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE COSTOS	Bajo	-	-
364	MENDOZA	PARIONA	ROCIO MERCEDES	Empleados	DNI	42507115	Presencial	NO	JEFE DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
365	MENDOZA	ARRIETA	SOFIA	Empleados	DNI	41130725	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
366	MENESES	GARCIA	PEDRO DAVID	Empleados	DNI	47995637	Presencial	NO	ASISTENTE DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
367	MEZA	SOLANO	MEDALIT ROXANA	Empleados	DNI	10770119	#N/A	SI	AUXILIAR DE EVALUACION DE MATERIA	Bajo	-	-
368	MIGUEL	LIMAYMANTA	OROBELLA VIRGINIA	Obreros	DNI	43256239	#N/A	NO	SACHETADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
369	MIGUEL DE PRIEGO	BARRANTES	BORIS MARTIN	Empleados	DNI	42063317	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASUNTOS LEGALES	Bajo	-	-
370	MIO	SUÑA	JORGE ANDERSON	Obreros	DNI	41887836	Presencial	NO	RECUBRIDOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
371	MIRANDA	OLIVARES	MARLENY	Obreros	DNI	80002360	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
372	MISAJEL	HUAMANI	FRANCISCA	Obreros	DNI	41056551	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
373	MISARI	CAPCHA	ELENA	Obreros	DNI	20722406	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
374	MOGROVEJO	DIAZ	LUCIO WULBERT	Empleados	DNI	29276131	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL PROVINCIA	Bajo	-	-
375	MOLINA	BARRENECHEA	FREDY JUNIOR	Empleados	DNI	47703582	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA COMERCIAL	Bajo	-	-
376	MOLINA	LLANCARI	OSCAR ANTONIO	Empleados	DNI	70969522	#N/A	NO	ASISTENTE DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
377	MONTALVO	CUADRA	YOSSIE PAOLA	Empleados	DNI	16794756	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE REMUNERACIONES Y COMPENSACION	Bajo	-	-
378	MONTOYA	LEON	LUIS EDUARDO	Empleados	DNI	42067041	#N/A	SI	ASISTENTE DE BIENESTAR SOCIAL	Bajo	-	-
379	MONTOYA	CHUQUINO	JUAN CARLOS	Empleados	DNI	09455170	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
380	MORALES	CARRERO	ALBERT	Obreros	DNI	44247514	#N/A	NO	ENVASADOR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
381	MORALES	PUMA	ALICIA ARACILY	Obreros	DNI	47976058	#N/A	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
382	MORALES	DAVILA	FRANK	Empleados	DNI	42068071	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
383	MORALES	MONCADA	RICARDO	Obreros	DNI	40604349	Presencial	NO	TABLETEADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
384	MORE	VILLEGAS	JULIA	Empleados	DNI	80475005	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
385	MORE	VILHEZ	FLOR MARIA	Obreros	DNI	44605608	#N/A	NO	AUXILIAR DE RECEPCION/DEVOLUCION	Bajo	-	-
386	MORENO	PARDES	KARINA MARLENE	Empleados	DNI	40280238	#N/A	NO	ANALISTA DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
387	MORENO	CUYUBAMBA	LINA MARISOL	Empleados	DNI	20028316	#N/A	NO	AUXILIAR DE OFICINA	Bajo	-	-
388	MORZAN	MILLA	ALDO EDUARDO	Empleados	DNI	46596333	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE MARKETING-LINEA ETICA	Bajo	-	-
389	MOTA	ROSALES	EDITH ERIKA	Empleados	DNI	45498825	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
390	MOY	FAVRE	LUIS FELIPE	Empleados	DNI	09539832	Trabajo Remoto	SI	GERENTE DE ASUNTOS LEGALES Y REGULACION	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 62 de 79

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
391	MUNAYLLA	TORRES	HECTOR	Obreros	DNI	09933569	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
392	MUÑOZ	ROJAS	CARLOS EDUARDO	Obreros	DNI	47185086	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
393	MURILLO	COLQUICOCHA	CALIXTO MAGUIN	Empleados	DNI	09632647	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE CREDITOS Y COBRANZAS	Bajo	-	-
394	MURO	TELLO	MAYRA ALEJANDRA	Empleados	DNI	46541528	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION	Bajo	-	-
395	MURRIETA	VELA	RICARDO DANTE	Empleados	DNI	07239836	Trabajo Remoto	NO	ASESOR DE MEDICINA OCUPACIONAL	Bajo	-	-
396	NAJARRO	LIZARBE	SONIA HERMINIA	Obreros	DNI	40023934	#N/A	NO	ENCAPSULADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
397	NARCOSO	PEREZ	MOISES GAMALYEL	Empleados	DNI	47637861	#N/A	NO	ANALISTA DE VALIDACIONES DE TECNICO	Bajo	-	-
398	NARIO	SANCHEZ	JOSE LUIS	Empleados	DNI	09380513	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
399	NAVARRO	LAVADO	CARLOS MANUEL	Obreros	DNI	45332826	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
400	NAVARRO	PRADA	ESTIF LENIN	Empleados	DNI	70435326	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
401	NAVARRO	AGUILAR	JUAN BOLIVAR	Empleados	DNI	40264709	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
402	NEYRA	GALLARDO	ALVARO ANDRES	Empleados	DNI	42999660	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE PROPAGANDA MEDICA	Bajo	-	-
403	NIEVES	GOMEZ	ALBER YOEL	Obreros	DNI	45637493	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
404	NIMA	ELERA	BRENDA DEL PILAR	Obreros	DNI	74320194	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
405	NINAQUISE	GIL	DANTE JOSE	Empleados	DNI	43393174	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE LEGAL	Bajo	-	-
406	NONALAYA	RIVERA	JORDAN JOE	Empleados	DNI	48112667	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE I+D+i	Bajo	-	-
407	NUÑEZ	MENDOZA	JOSE ANTONIO	Obreros	DNI	71100152	Presencial	NO	AUXILIAR DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
408	NUÑEZ	TANTALEAN	IVON ISABEL	Empleados	DNI	10666360	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE PLANEAMIENTO FINANCIERO	Bajo	-	-
409	NUÑEZ	NUÑEZ	CHRISTIAN ELVIS	Empleados	DNI	41093657	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
410	OCHOA	MANOLLA	VANESSA ERIKA	Empleados	DNI	40938887	Presencial	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
411	OGOSE	LEON	ANGÉLICA HAZMIN	Obreros	DNI	45846707	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
412	OLIVERA	CARRASCO	MARIA ISABEL	Empleados	DNI	44125414	Presencial	NO	GESTOR DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
413	OLIVERA	GARCIA	JULIETA	Empleados	DNI	25002827	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL PROVINCIA	Bajo	-	-
414	OLIVEROS	SOLIS	STEPHANY LIZET	Empleados	DNI	46931253	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
415	OMONTE	CARDENAS	TATIANA KARLA	Obreros	DNI	42224540	#N/A	NO	SUPERVISOR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
416	ORTIZ	ARTEAGA	ROSA BEATRIZ	Empleados	DNI	45353085	#N/A	NO	ANALISTA DE SERVICIOS	Bajo	-	-
417	OSPINA	BALCAZAR	MANLIO	Empleados	Carnet Extranjeria	00894951	Trabajo Remoto	NO	GERENTE TECNOLOGIA DE LA INFORMACION	Bajo	-	-
418	OTINIANO	NONATO	ANA MILAGROS	Obreros	DNI	10453807	#N/A	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
419	OYAGUE	CRUCES	JUANA AURORA	Obreros	DNI	41288481	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
420	PACHERRES	PISCOYA	KAREN DEL ROSARIO	Empleados	DNI	45689199	#N/A	NO	EJECUTIVO DE OPERACIONES	Bajo	-	-
421	PALACIOS	HINOSTROZA	ANGEL ANTONIO	Obreros	DNI	20679549	#N/A	NO	ENVASADOR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
422	PALLARCO	YUPANQUI	MAGDALENA	Obreros	DNI	45380937	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
423	PALOMINO	CORONEL	MARISOL	Empleados	DNI	45786132	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE CONTABLE	Bajo	-	-
424	PARDO	MOLERO	WALTER DARIO	Empleados	DNI	02830385	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL PROVINCIA	Bajo	-	-
425	PARADES	IZARRA	ARMANDO LUIS	Obreros	DNI	07048532	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
426	PARADES	URRUTIA	EDWIN CARLOS	Obreros	DNI	10106784	Presencial	NO	ENVASADOR DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
427	PARADES	GRANDEZ	MARLON	Obreros	DNI	80674780	#N/A	NO	ENVASADOR DE SEMISOLIDOS Y COSMETICOS	Bajo	-	-
428	PARADES	LOZANO	IVONY	Empleados	DNI	43082697	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
429	PARI	PALOMINO	RICHARD ANTONIO	Empleados	DNI	25859893	Presencial	NO	SUPERVISOR DE ALMACEN	Bajo	-	-
430	PASTOR	GALLARDO	MARIA CLEOFE LUCIA	Empleados	DNI	41582058	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE GERENCIA COMERCIAL	Bajo	-	-
431	PASTOR	SAIF	GUILLERMO ENRIQUE	Empleados	DNI	07584389	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
432	PAUCAR	REGALADO	WILSON RENE	Obreros	DNI	44039174	Presencial	NO	ENVASADOR DE SEMISOLIDOS Y COSMETICOS	Bajo	-	-
433	PAZ	LEON	IVONNE ROSELLI	Empleados	DNI	43545880	Trabajo Remoto	NO	SECRETARIA DE PROPAGANDA MEDICA	Bajo	-	-
434	PECHO	MORALES	SANTA MARLENI	Obreros	DNI	20721252	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
435	PEÑA	HUAMANGHUMO	LISSETH MADELINE	Empleados	DNI	70011918	Presencial	NO	ANALISTA DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
436	PEÑA	GARCIA	ELIZABETH URSULA	Obreros	DNI	40905269	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
437	PEÑA	NICOLAS	FRANK	Empleados	DNI	41839388	#N/A	NO	MECANICO DE BUSTERAS	Bajo	-	-
438	PERALTA	MENDOZA	CARLOS HUMBERTO	Obreros	DNI	09444697	Presencial	NO	FABRICANTE DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
439	PEREZ	LAHUANA	YSRAEL ROGER	Obreros	DNI	80393349	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
440	PEREZ	DALGUERRE	ROSA VERONICA	Empleados	DNI	09664422	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION	Bajo	-	-
441	PEREZ	PIZARRO	JULIBETH JESUS	Empleados	DNI	45912370	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE CUENTAS INSTITUCIONALES	Bajo	-	-
442	PEREZ	BOBADILLA	JAVIER EDUARDO	Empleados	DNI	41239495	#N/A	NO	JEFE DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
443	PEREZ	RUIDIAS	EVELYN ANDREA	Empleados	DNI	72478686	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
444	PEREZ	OCHOA	FANNY ZIANEL	Empleados	DNI	40702293	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
445	PEREZ	CABANILLAS	DOLORES CONSUELO	Obreros	DNI	09889905	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
446	PEREZ	TORRES	ELISEO ANTONIO	Empleados	DNI	41876986	Presencial	NO	TECNICO DE EVALUACION DE MATERIAL	Bajo	-	-
447	PEREZ	MEDINA	GHERMAIN ANTONI	Empleados	DNI	73232150	Presencial	NO	TECNICO MECANICO DE REFRIGERACION	Bajo	-	-
448	PEREZ	PEREZ	CECILIA PAOLA	Empleados	DNI	46420675	Trabajo Remoto	NO	TRADUCTOR	Bajo	-	-
449	PERRY	GOTTSCHALK	ERICH DAVID	Empleados	DNI	10587650	Trabajo Remoto	NO	SUPERVISOR DE VENTAS	Bajo	-	-
450	PERTUZA	IZQUIERDO	CRISTIAN	Empleados	DNI	72474012	#N/A	NO	SUPERVISOR DE PRODUCCION 2DO. TURNO	Bajo	-	-
451	PHANG	SANCHEZ	FELIX MARIANO	Empleados	DNI	07595437	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR DE RR.HH.	Bajo	-	-
452	PINTO	CABREJOS	PATRICIA NATALIA	Empleados	DNI	43577839	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
453	PINTO	DUEÑAS	MARIA ESTHER	Obreros	DNI	20040346	Presencial	NO	TECNICO DE LIQUIDOS ESTERILES	Bajo	-	-
454	PIZARRO	CARRILLO	LUIS ALONSO	Empleados	DNI	71246073	Trabajo Remoto	SI	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
455	PORRAS	NICHO	MAURICIO YVAN	Empleados	DNI	46556650	#N/A	NO	ANALISTA DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
456	PORRAS	SUSANBAR	JOSUE	Obreros	DNI	42295623	Presencial	NO	FABRICANTE DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
457	PORTALES	BARRA	JOSE ARMANDO	Empleados	DNI	07431646	#N/A	NO	TRAMITADOR	Bajo	-	-
458	PORTOCARRERO	CARHUAMACA	JESUS ARMANDO	Obreros	DNI	20027700	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
459	PRADO	OROSCO	KARINA YLENA	Empleados	DNI	47780343	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE PROCESOS	Bajo	-	-
460	PRIETO	SAMANI EGO	KIARA LORENA CONSUELO	Empleados	DNI	72444248	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ALMACEN DE MATERIALES	Bajo	-	-
461	PUCHOC	FERNANDEZ	JUAN FRANCISCO	Empleados	DNI	47641229	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE DISEÑO GRAFICO	Bajo	-	-
462	PUNTE	FLORES	ERIK AHMET	Empleados	DNI	41240390	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
463	PUJADA	RETAMOZO	HELEN MILAGROS	Empleados	DNI	41839906	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
464	PUMACHAYCO	OLIVO	TATIANA GITTY	Empleados	DNI	72420922	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE PROYECTOS E INGENIERIA	Bajo	-	-
465	PURISACA	SIANCAS	LUIS MIGUEL	Obreros	DNI	76779082	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
466	QUEIROLO	ROMERO	MARCIA NICOLE	Empleados	DNI	46805214	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
467	QUEZADA	ASIN	MARITHA FABIOLA	Empleados	DNI	40993641	#N/A	NO	SECRETARIA DE GERENCIA MARKETING	Bajo	-	-
468	QUINTANA	CENEPO	JESSICA	Obreros	DNI	48098029	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 63 de 79

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
469	QUINTO	APAZA	ZINIA ELISABETH	Empleados	DNI	10561457	Trabajo Remoto	NO	JEFE ASUNTOS REGULATORIOS EXTERIO	Bajo	-	-
470	QUIÑONES	ANDRADE	ANGELA VERONICA	Empleados	DNI	73261582	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE INVESTIGACION Y DESAR	Bajo	-	-
471	QUIÑONES	HUAYANEY	MARIA EUGENIA	Empleados	DNI	47549771	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE INVESTIGACION Y DESAR	Bajo	-	-
472	QUIROZ	ALVA	BLANCA TERENCIA	Empleados	DNI	70347729	Presencial	NO	ANALISTA DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
473	QUISPE	BARRA	FLOR REBECA	Obreros	DNI	43695835	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
474	QUISPE	CANO	VANESA GISELLE	Obreros	DNI	41690491	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
475	QUISPE	POMACHAGUA	MARTIN ALONSO	Obreros	DNI	47503274	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
476	QUISPE	OSPINA	PATRICIA NIEVES	Empleados	DNI	47025024	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE FACTURACION	Bajo	-	-
477	QUISPE	CASTAÑEDA	RUTH ELIZABETH	Obreros	DNI	41362076	#N/A	NO	AUXILIAR DE SACHETADO	Bajo	-	-
478	QUISPE	BUSTILLOS	GUADALUPE LOURDES	Obreros	DNI	45371318	Presencial	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
479	QUISPE	GUEVARA	JOSE ALBERTO	Empleados	DNI	76290229	#N/A	NO	OPERADOR HPLC	Bajo	-	-
480	QUISPE	YAPO	TERESA YOLANDA	Empleados	DNI	10153152	Trabajo Remoto	NO	SECRETARIA DE DIRECCION TECNICA	Bajo	-	-
481	QUISPE	SULCA	ESTEBAN	Empleados	DNI	10170680	Presencial	NO	TECNICO MECANICO DE SERVICIOS IND	Bajo	-	-
482	QUISPE	ORTEGA	ALEXANDER PAULINO	Obreros	DNI	42774495	Presencial	NO	TRAMITADOR	Bajo	-	-
483	RAMIREZ	VASQUEZ	GINO RAPHAEL	Empleados	DNI	06803033	Trabajo Remoto	NO	ASESOR LEGAL	Bajo	-	-
484	RAMIREZ	PARAJA	ANA REBECA	Obreros	DNI	45335663	#N/A	NO	AUXILIAR DE CONTROL EN PROCESO DE	Bajo	-	-
485	RAMIREZ	OCHANTE	JOVANI CRISTIAN	Obreros	DNI	43061803	Presencial	NO	AUXILIAR DE DESPACHO ACONDICIONA	Bajo	-	-
486	RAMIREZ	CAMARGO	HUGO ANDY	Empleados	DNI	40620940	Presencial	NO	AUXILIAR DE REMUNERACIONES Y COM	Bajo	-	-
487	RAMOS	ESPINAL	JULIO CESAR	Obreros	DNI	40630520	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
488	RAMOS	MERMA	GIOVANNA	Obreros	DNI	40190368	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
489	RAMOS	LONCAN DE RIVERO	LILIANA ELIZABETH	Empleados	DNI	09671567	#N/A	NO	JEFE DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
490	RAMOS	VILLEGAS	DELIA INES	Empleados	DNI	42192792	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
491	RAMOS	TANDAYPAN	LILIANA ROXANA	Obreros	DNI	42925347	Presencial	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIO	Bajo	-	-
492	RAZURI	MOSTACERO	VICTORIA ELIZABETH	Empleados	DNI	06586930	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
493	REA	CHUCHON	ROBERTO CARLOS	Empleados	DNI	41419080	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
494	REATEGUI	PONCE	NELSON WILLIAMS	Empleados	DNI	09643983	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL PROVINCIA	Bajo	-	-
495	REGALADO	TORRES	MARLENE ROSA	Obreros	DNI	10123745	Presencial	NO	SUPERVISOR DE GRANULADOS SOLIDOS	Bajo	-	-
496	REINA	DE LOS SANTOS	KATHERYN	Obreros	DNI	46430011	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
497	RENGIFO	MOSCOSO	CHRISTIAN ARTURO	Empleados	DNI	41037020	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
498	REQUEJO	SMITH	ANA AMELIA	Empleados	DNI	08068955	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
499	REQUEJO	SMITH	SONIA YSABEL	Empleados	DNI	16604430	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
500	REVOLLEDO	BRAVO	ROCIO DEL PILAR	Obreros	DNI	07392217	#N/A	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
501	REY SANCHEZ	OCHOA	ANAIS MARIANELLA	Empleados	DNI	44264521	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE ASEGURAMIENTO DE LA	Bajo	-	-
502	REYES	RAMOS	MARCO ANTONIO CESAR	Obreros	DNI	46853225	Presencial	NO	AUXILIAR DE REPOCON/DEVOLOCION	Bajo	-	-
503	REYES	SANTILLANA	GIULIANA ROCIO	Empleados	DNI	06599394	#N/A	SI	RECEPCIONISTA	Medio	-	-
504	REYES	SANTILLANA	ROLANDO BRUNO	Empleados	DNI	06600928	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
505	REYES	ALFARO	CARLOS ALBERTO	Empleados	DNI	41004592	Trabajo Remoto	NO	SUB GERENTE DE INVESTIGACIÓN Y DE	Bajo	-	-
506	RISCO	PACHERRES	MARIA	Empleados	DNI	43464684	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
507	RIVAS	MINAYA	IRMA ELIZABETH	Obreros	DNI	10707174	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
508	RIVAS	QUISPE	NILO PIERRE	Empleados	DNI	43938994	Trabajo Remoto	NO	PROGRAMADOR WEB	Bajo	-	-
509	RIVERA	CARRASCO	MIGUEL ANGEL	Empleados	DNI	41141718	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE SECCION DISEÑO GRAFICO	Bajo	-	-
510	ROBLES	GONZALEZ	HILDA ROCIO	Empleados	DNI	23921549	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
511	RODRIGUEZ	REYMUNDO	ROSALI REYNA	Empleados	DNI	44464636	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE DESARROLLO ANALITICO	Bajo	-	-
512	RODRIGUEZ	GUEVARA	TANIA ARACELI	Obreros	DNI	40198545	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
513	RODRIGUEZ	MILLA	LY INGRID	Obreros	DNI	70784081	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
514	RODRIGUEZ	SALAZAR	LEANDRO ENRIQUE	Obreros	DNI	71024233	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
515	RODRIGUEZ	RONDINELLI	CRISTIAN DAVID	Empleados	DNI	47641952	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR DE COSTOS	Bajo	-	-
516	RODRIGUEZ	HUAMAN	OSCAR	Obreros	DNI	46469529	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE MATERIA P	Bajo	-	-
517	RODRIGUEZ	SANCHEZ	JESUS ANTONIO	Obreros	DNI	42728356	Presencial	NO	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
518	RODRIGUEZ	DIAZ	MARCO MARTIN	Empleados	DNI	40071162	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
519	ROJAS	VELASQUEZ	KAREN BEATRIZ	Empleados	DNI	46543247	#N/A	NO	ANALISTA DE MICROBIOLOGIA	Bajo	-	-
520	ROJAS	CHACPI	JESUS ANGEL	Empleados	DNI	40694130	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR DE EXPORTACIONES	Bajo	-	-
521	ROJAS	RENGIFO	CLARA ELENA	Obreros	DNI	44830346	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
522	ROJAS	QUIROZ	ELIZABETH	Obreros	DNI	10728579	#N/A	NO	AUXILIAR DE CONTROL EN PROCESO EN	Bajo	-	-
523	ROJAS	OSORIO	LIZET MILAGROS	Empleados	DNI	43200395	#N/A	NO	GESTOR COMERCIAL	Bajo	-	-
524	ROJAS	CARDENAS	JORGE	Empleados	DNI	09112334	#N/A	SI	MECANICO DE BLISTERAS	Bajo	-	-
525	ROJAS	ORDERIQUE	LUIS ROBERTO	Empleados	DNI	16734595	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
526	ROJAS	YUTO	PEDRO PABLO	Empleados	DNI	46445562	#N/A	NO	TECNICO MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
527	ROMANI	CUBARRUBIAS	NANCY	Obreros	DNI	40270286	Presencial	NO	ENCAPSULADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
528	ROMERO	BALTAZAR	LUZ ELY	Obreros	DNI	41610243	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
529	ROMERO	MEZA	CARMEN JANETT	Obreros	DNI	10054799	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
530	ROMERO	PINO	LUISA ROMINA	Empleados	DNI	41021226	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
531	RONDAN	HERRERA	KHARLOS KRISTIAN	Empleados	DNI	46611648	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE CONTROL DE INVENTARIO	Bajo	-	-
532	ROSALES	CASIMIR	ROSA EDITH	Empleados	DNI	04087122	#N/A	NO	SECRETARIA DE PRODUCCION	Bajo	-	-
533	RUEDA	VILLALTA	MARIA TRINIDAD	Empleados	DNI	40798303	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
534	RUIZ	PISCO	RAMIRO	Obreros	DNI	42928157	#N/A	NO	FABRICANTE DE COSMETICOS	Bajo	-	-
535	SAAVEDRA	SAAVEDRA	JORGE LUIS	Empleados	DNI	07976253	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE DIVISION LINEA OTC	Bajo	-	-
536	SALAS	YANQUI	MIRIAM ROXANA	Empleados	DNI	44008931	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
537	SALAZAR	MAMANI	LUZMAR	Empleados	DNI	40172043	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA PROGRAMAD. DE PLANILLAS	Bajo	-	-
538	SALAZAR	CERRON	OSHM MAYRA	Obreros	DNI	48296787	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
539	SALAZAR	DURAND	AQUILINO VICENTE	Empleados	DNI	06770109	#N/A	NO	FABRICANTE DE LIQUIDOS NO ESTERIL	Bajo	-	-
540	SALAZAR	ALARCON	MIGUEL ANGEL	Obreros	DNI	47127412	#N/A	NO	FABRICANTE DE SOLIDOS	Bajo	-	-
541	SALAZAR	BOBBIO	MORAIMA MARILYN	Empleados	DNI	09954658	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
542	SALDAÑA	QUISPE	DEBORHA LISETH	Obreros	DNI	73620989	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
543	SALINAS	PUEMAPE	GUSTAVO	Empleados	DNI	06645732	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL LIMA	Bajo	-	-
544	SALIS	SILVA	BEATRIZ	Obreros	DNI	76837215	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
545	SALVADOR	IZAGUIRRE	CARMEN AMELIA	Obreros	DNI	09974014	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
546	SAMAR	ARIAS	FLAVIA MARGOT	Empleados	DNI	06582714	Presencial	NO	AUXILIAR DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 64 de 79

Nº	APPELLIDO PATERNO	APPELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingresos/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
547	SANCHEZ	CASTAÑEDA	JOHANNY DENISSE	Empleados	DNI	43694501	#N/A	NO	ANALISTA DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
548	SANCHEZ	RODRIGUEZ	SAMUEL ORLANDO	Empleados	DNI	46756934	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE ASEGURAMIENTO DE LA	Bajo	-	-
549	SANCHEZ	HUAMANI	MARIA ROSA	Obreros	DNI	10446342	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
550	SANCHEZ	RIVERA	RICHARD	Obreros	DNI	40998154	#N/A	NO	AUXILIAR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
551	SANCHEZ	ESPINOZA	ERICA JULISSA	Empleados	DNI	10177820	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
552	SANCHEZ	BERNEDO	KELLY HONEY	Empleados	DNI	43024952	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
553	SANCHEZ	DURAN	RENZO DAVID	Empleados	DNI	46090410	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
554	SANDOVAL	QUIRONES DE CASTILLO	JURZULA ROCIO	Empleados	DNI	09939591	Trabajo Remoto	NO	SECRETARIA DE GERENCIA ADMINISTRATIVA	Bajo	-	-
555	SANGAMA	CACHIQUE	LLENY	Obreros	DNI	07536047	#N/A	SI	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
556	SANTA CRUZ	CASTAÑEDA	YESSÉNIA BEATRIZ	Obreros	DNI	45875858	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
557	SANTILLAN	NAUPAY	LILIANA SILVERIA	Empleados	DNI	47850555	#N/A	NO	TECNICO DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
558	SANTISTEBAN	BANCES	ANGEL MANUEL	Obreros	DNI	45844768	#N/A	NO	PESADOR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
559	SANTOS	ROMAN	RITA	Obreros	DNI	10044351	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
560	SANTOS	HILARIO	PEGGI DIANA	Empleados	DNI	42101464	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	Bajo	-	-
561	SANTOS	RAMOS	DIANA ELIZABETH	Empleados	DNI	45813734	Trabajo Remoto	NO	PLANIFICADOR DE MATERIALES	Bajo	-	-
562	SARDI	HERNANDO	ANGEL HUMBERTO	Empleados	DNI	08840358	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE INGENIERIA Y MANTENIMIENTO	Bajo	-	-
563	SAYAS	HUASHUAYO	LIZBET JACKELINE	Empleados	DNI	42883751	#N/A	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
564	SEGOVIA	LAUREANO	ELIZABETH JENNY	Empleados	DNI	43765233	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
565	SERPA	BRICEÑO	JULIO CESAR	Obreros	DNI	44234222	Presencial	NO	AUXILIAR DE MUESTREO	Bajo	-	-
566	SERRATO	PUSE	SANDRO	Obreros	DNI	47858128	#N/A	NO	AUXILIAR DE LAVADO DE SOLIDOS	Bajo	-	-
567	SERVA	MUNIVE	PETTER RUDY	Obreros	DNI	42780340	#N/A	NO	TABLETEADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
568	SEVILLANO	SINCA	MARIA YSABEL	Obreros	DNI	09652311	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
569	SHIMABUKU	AZATO	MANUEL LUIS	Empleados	DNI	10146968	Trabajo Remoto	SI	DIRECTOR TECNICO	Bajo	-	-
570	SHIMAZU	MATSUMOTO	MARIA ISABEL	Empleados	DNI	42909729	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
571	SIERRA	ALJAGA	ROCIO MILAGROS	Obreros	DNI	09849719	Presencial	NO	MAQUINISTA DE LAVADO DE AMPOLLAS	Bajo	-	-
572	SIERRA	RICOS	FRANK	Empleados	DNI	42909072	#N/A	NO	TECNICO MECANICO DE SERVICIOS INDUSTRIALES	Bajo	-	-
573	SILVA	BENAVIDES	AYNNET CAROLINA	Empleados	DNI	46659679	Presencial	SI	ANALISTA DE PRESUPUESTO Y REQUERIMIENTOS	Bajo	-	-
574	SILVA	SOTIL	JESUS ALEJANDRO	Empleados	DNI	70139346	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR PARA ECUADOR Y BOLIVIA	Bajo	-	-
575	SILVA	TAPIA	ENRIQUE DAVID	Empleados	DNI	08799520	#N/A	NO	DIRECTOR EJECUTIVO	Bajo	-	-
576	SILVA	TAPIA	JOSE FELIX	Empleados	DNI	08803803	#N/A	NO	DIRECTOR EJECUTIVO	Bajo	-	-
577	SILVA	TAPIA	CARLOS	Empleados	DNI	09375471	#N/A	NO	DIRECTOR EJECUTIVO	Bajo	-	-
578	SILVA	DELLAHA	MARK ANTHONY	Gerencia	DNI	08799005	Presencial	SI	DIRECTOR EJECUTIVO	Bajo	-	-
579	SILVA	TABUSSO	GUILLERMO MARTIN	Gerencia	DNI	09152361	Presencial	NO	GERENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
580	SILVA	LA TORRE	CARLOS FELIPE	Gerencia	DNI	08796455	Presencial	NO	GERENTE DE PLANTA	Bajo	-	-
581	SILVA	TAPIA	GUILLERMO	Empleados	DNI	08786527	#N/A	NO	GERENTE GENERAL	Bajo	-	-
582	SILVA	MARTINOT	JOSE LUIS	Gerencia	DNI	08770302	Presencial	NO	GERENTE GENERAL ADJUNTO	Bajo	-	-
583	SILVA	LOPEZ	ITALME	Empleados	DNI	46749617	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
584	SILVA	GONZALEZ	JUAN JUNNIOR	Empleados	DNI	74146129	#N/A	NO	TECNICO DE PRODUCCION / SEGURIDAD	Bajo	-	-
585	SILVERA	RIVAS	JOSE LUIS	Obreros	DNI	42798528	#N/A	NO	TECNICO DE MATERIA PRIMA	Bajo	-	-
586	SOLANO	INCA	CRUZKAYA	Empleados	DNI	40395356	Trabajo Remoto	SI	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
587	SOLORZANO	ROJAS	JOHANNA ARACELLY	Empleados	DNI	44449284	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE REMUNERACIONES Y COMPAÑIAS	Bajo	-	-
588	SOLORZANO	OCAMPO	GLORIA ESTEFANY	Empleados	DNI	76279635	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
589	SOSA	SOTO	INES MAGALY	Obreros	DNI	80183871	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
590	SOSA	PEDROZA	ALAN ALAIN	Empleados	DNI	44511862	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL EN PROCESO	Bajo	-	-
591	SOTELO	LOAYZA	JESUS NESTOR	Obreros	DNI	20076564	#N/A	NO	AUXILIAR DE INVENTARIO	Bajo	-	-
592	SOTO	NONATO	LUIS FRANCISCO	Obreros	DNI	41948675	Presencial	NO	AUXILIAR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
593	SOTO	ORTEGA	HELEN	Empleados	DNI	42869225	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
594	STUCCHI	DURAN	JORGE FRANK	Empleados	DNI	09862118	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Bajo	-	-
595	SUAREZ	HINDOISA	GIANCARLO FERNANDO	Empleados	DNI	41471876	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE DE VENTAS	Bajo	-	-
596	SUCLUPE	CRUZALEGUI	CYNTHIA VELIT	Empleados	DNI	42275813	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
597	SULLCA	COOPA	JEAN BRAYAN	Obreros	DNI	73970138	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
598	SURCO	CARRION	YULIANA REGINA	Empleados	DNI	43678583	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO DE APOYO	Bajo	-	-
599	TACUNAN	RIVEROS	ERIKA LUCIA	Empleados	DNI	46747926	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE FORMULACIONES	Bajo	-	-
600	TAIPE	PORTALES	MIGUEL ANGEL	Empleados	DNI	70124855	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR CONTABLE	Bajo	-	-
601	TANTARUNA	ORTEGA	JUAN MANUEL	Obreros	DNI	41873200	Presencial	NO	AUXILIAR DE ESTABILIDADES	Bajo	-	-
602	TAPIA	TORREJON	GIANCARLO ENRIQUE	Empleados	DNI	45274230	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
603	TAPULLIMA	JULIAN	SEGUNDO FELIX	Obreros	DNI	42671633	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
604	TEJADA	BUSTAMANTE	SANDRA DEBORAH	Obreros	DNI	46555336	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
605	TERRONES	OKAMURA	CARLOS ROGELIO	Empleados	DNI	06606830	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE DIVISION LINEA ETICA	Bajo	-	-
606	TICONA	CONDORI	OSCAR	Empleados	DNI	10496045	Presencial	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
607	TINCO	CARRASCO	LISETH ZULMA	Empleados	DNI	70217703	#N/A	NO	ANALISTA EN PROCESO DE FORMACION	Bajo	-	-
608	TINOCO	ROJAS	MIRYAM EDITH	Obreros	DNI	40427176	Presencial	NO	AUXILIAR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
609	TINTAYA	GASPAR	SILVIA	Obreros	DNI	09718302	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
610	TIRADO	VASQUEZ	ROQUE	Empleados	DNI	08654859	#N/A	NO	TECNICO MECANICO	Bajo	-	-
611	TORRES	MATIAS	MARTIN LUIS	Empleados	DNI	15443201	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE DESARROLLO ANALITICO	Bajo	-	-
612	TORRES	AGUIRRE	IRENE MERCEDES	Empleados	DNI	40978927	#N/A	NO	ANALISTA DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
613	TORRES	VENTURA	YANINA ROCIO	Obreros	DNI	40456544	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
614	TORRES	RAMIREZ	ERIK JOHN	Empleados	DNI	09379279	Trabajo Remoto	NO	COORDINADOR DE ZONA	Bajo	-	-
615	TORRES	GUERRA	KAROL BRIGGYTH	Empleados	DNI	47969455	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
616	TORRES	TICONA	HELEM KARIMT	Obreros	DNI	41442701	Presencial	NO	TECNICO DE CONTROL DE CALIDAD	Bajo	-	-
617	TOVAR	ORIUNDO	CYNTHIA NOEMI	Empleados	DNI	42848915	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
618	TRUJILLO	GARAY	JIMENA	Empleados	DNI	41290391	Trabajo Remoto	NO	ESPECIALISTA DE NUTRICION	Bajo	-	-
619	TUESTA	YAGKUG	EVIL MARDUCK	Obreros	DNI	45856056	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
620	UBILLUS	CASTILLO	LUIS ALBERTO	Empleados	DNI	25833536	Trabajo Remoto	NO	PROGRAMADOR DE LA PRODUCCION	Bajo	-	-
621	UCHUYA	VELASQUEZ	DEISY ROSANA	Empleados	DNI	42958589	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
622	UNICAHUARI	HUANQUIRI	WILER	Obreros	DNI	10362942	#N/A	NO	AUXILIAR DE DESPACHO DE ENVASADO	Bajo	-	-
623	VALDIVIESO	HARO	LOREN DEYSE	Empleados	DNI	40205783	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
624	VALENCIA	FLORES	JOHNATHAN IVAN	Empleados	DNI	46255531	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE SERVICIOS	Bajo	-	-



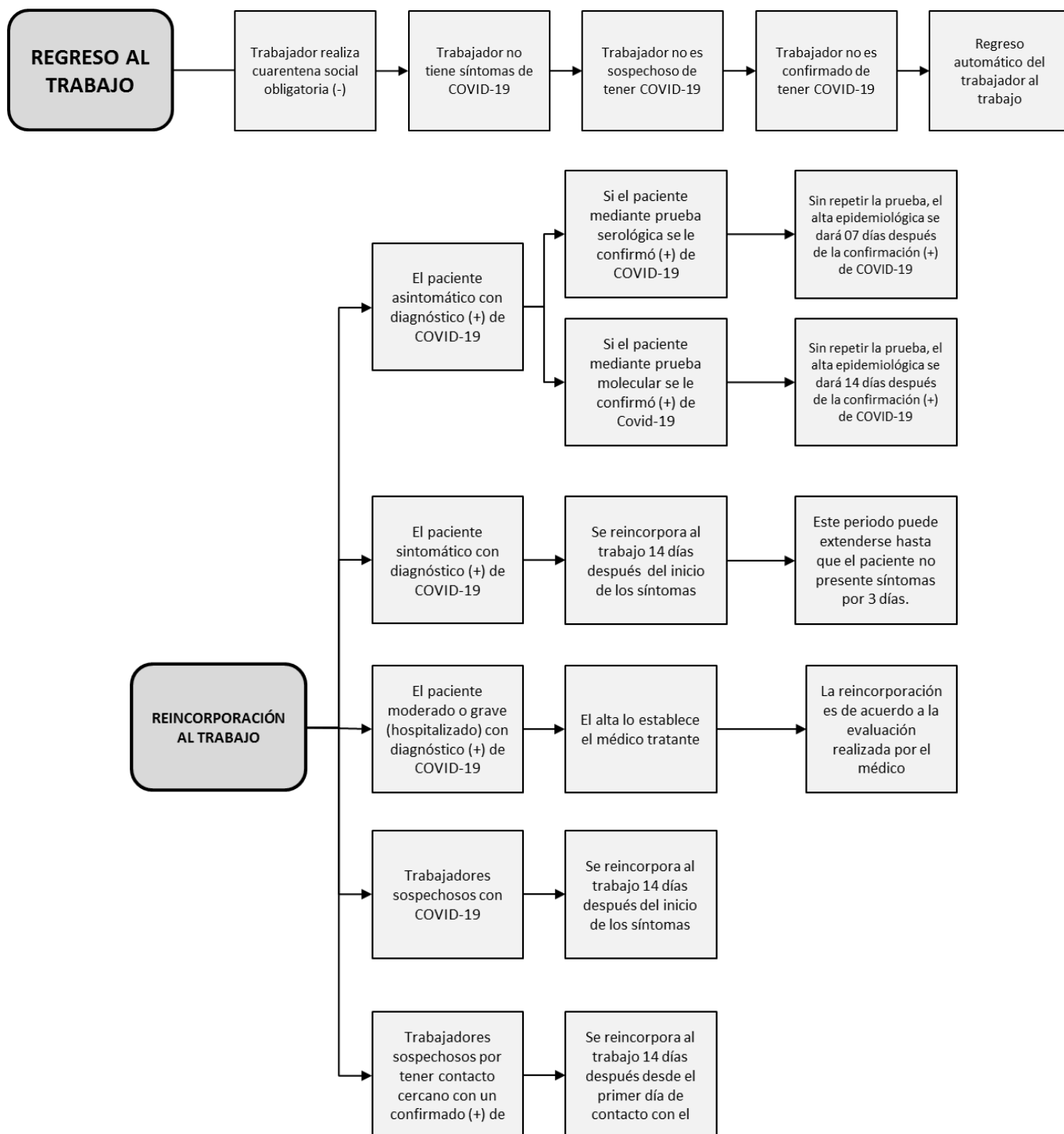
LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 65 de 79

Nº	APELLID PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES
625	VALENZUELA	RIVERA	SABA ELIAZAR	Obreros	DNI	40428545	Presencial	NO	ENVASADOR DE LIQUIDOS NO ESTERILES	Bajo	-	-
626	VALLE	CAMPOS	JORGE RENATO	Empleados	DNI	21412532	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
627	VALLEJOS	AYACHI	DIANA GABRIELA	Empleados	DNI	43223940	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
628	VALVERDE	RIVADENEYRA	RENEE OMAR	Obreros	DNI	44201084	Presencial	NO	AUXILIAR SUMINISTROS/ENVASADO	Bajo	-	-
629	VALVERDE	ESTRADA	LILIANA ITA	Obreros	DNI	10155404	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
630	VARGAS	ARICARI	PAOLA MAYTE	Obreros	DNI	70750753	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
631	VARGAS	GRANDEZ	RAFAEL	Obreros	DNI	43108777	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
632	VARGAS	ALVIZURI	RAFAEL HECTOR MARTIN	Empleados	DNI	09641237	Trabajo Remoto	NO	JEFE DE VENTAS NUEVOS CANALES	Bajo	-	-
633	VARGAS	SANTA CRUZ	BRUCE ALY	Obreros	DNI	46198033	Presencial	NO	PESADOR DE FRACCIONAMIENTO	Bajo	-	-
634	VARGAS	CARHUAZ	DINA ESTHER	Obreros	DNI	45042908	Presencial	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
635	VARGAS	MENDOZA	ALEX ANDERSON	Obreros	DNI	42672656	#N/A	NO	TABLETEADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
636	VASCONSUERO	VERAMATUS	RAFAELA JANRYEE	Obreros	DNI	43797186	#N/A	NO	ENVASADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
637	VASQUEZ	SANTOS	ELIEZER	Obreros	DNI	48344016	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
638	VASQUEZ	HUATAY	HUASCAR PAUL	Empleados	DNI	16687326	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO REGULAR	Bajo	-	-
639	VEGA	RIOS	VICTOR	Empleados	DNI	43306618	Presencial	NO	ASISTENTE DE PRODUCCION	Bajo	-	-
640	VELARDE	YBAÑEZ	CARLA VANESSA	Empleados	DNI	40863819	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE CUENTAS EMPRESAS	Bajo	-	-
641	VELASCO	ARGUEDAS	ERICA MAGALY	Empleados	DNI	07483471	Presencial	NO	SECRETARIA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
642	VELASQUEZ	PAREDES	FATIMA MILUSKA DE ALEJANDRINA	Empleados	DNI	43574326	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO ESPECIALISTA	Bajo	-	-
643	VELAZCO	MUÑOZ	ALEJANDRA	Empleados	DNI	09999474	Trabajo Remoto	NO	GERENTE DE EXPORTACIONES	Bajo	-	-
644	VELITA	PECEROS	BENJI FREDDY	Obreros	DNI	47707062	#N/A	NO	AUXILIAR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	Bajo	-	-
645	VENTURA	PERALTA	JUANA ELISENE	Obreros	DNI	48112383	Presencial	NO	AUXILIAR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	Bajo	-	-
646	VENTURA	PACHECO	KELLY JANET	Empleados	DNI	43576451	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
647	VENTURO	CASTRO	LUIS ENRIQUE	Obreros	DNI	10407787	#N/A	NO	ENCAPSULADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
648	VERA	SALVADOR	FLOR MARIA	Empleados	DNI	46187748	#N/A	NO	ACTIVADOR DE FARMACIA	Bajo	-	-
649	VERA	CUCHO	WALTER ARMANDO	Empleados	DNI	06564028	#N/A	NO	ENCAPSULADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
650	VERA	VILLAFUERTE	FAUSTO MANUEL	Obreros	DNI	72786937	Presencial	NO	ENVASADOR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
651	VERASTEGUI	GALVEZ	GLORIA MARTI	Empleados	DNI	10473644	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL LIMA	Bajo	-	-
652	VERCELLI	NEYRA	ROGER MARIANO	Empleados	DNI	40136427	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL LIMA	Bajo	-	-
653	VERGARA	MIRANDA	FRANCIS ELIZABETH	Empleados	DNI	46895999	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE SOPORTE TECNICO	Bajo	-	-
654	VICTORIANO	POTESTA	NANCY EUFFEMIA	Obreros	DNI	20594115	Presencial	NO	SACHETADOR DE SOLIDOS	Bajo	-	-
655	VICUNA	VILLACORTA	KARLA YANNET	Empleados	DNI	41740508	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE METODOS ANALITICOS	Bajo	-	-
656	VIDAL	VALLADARES	VERONICA CARMEN	Empleados	DNI	41289937	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO JUNIOR	Bajo	-	-
657	VILCAPOMA	SEDANO	VELIA ESTHER	Empleados	DNI	40083441	#N/A	NO	JEFE DE OPERADORES HPLC	Bajo	-	-
658	VILLALOBOS	FLORES	PATRICIA LILIANA	Empleados	DNI	25770338	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVO DE CUENTAS CADENAS	Bajo	-	-
659	VILLALVA	SALAZAR	ELVA GIANINA	Obreros	DNI	42157909	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
660	VILLANTOY	BUSTAMANTE	VANIA VANESSA	Empleados	DNI	44873369	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA SENIOR DE EXPORTACIONES	Bajo	-	-
661	VILLANUEVA	VEGA	JOEL	Empleados	DNI	08154866	#N/A	NO	JEFE DE ALMACEN	Bajo	-	-
662	VILLAR	CAJAS	KELY	Obreros	DNI	74034863	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
663	VILLARREAL	SUAPEZ	MELINDA OLINDA	Obreros	DNI	46369143	#N/A	NO	RESPONSABLE DE LINEA DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
664	VILLEGAS	CAPCHA	CARLOS FLORENTINO	Obreros	DNI	77403480	Presencial	NO	AUXILIAR DE NUTRICIONALES	Bajo	-	-
665	VIVANCO	MALASQUEZ	ARTURO VALENTIN	Empleados	DNI	07488309	Trabajo Remoto	NO	REPRESENTANTE MEDICO SENIOR	Bajo	-	-
666	VIVIAN	RIOS	ANTHONY VICENTE	Empleados	DNI	75821347	Trabajo Remoto	NO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Bajo	-	-
667	WATSON	BALLON	RODOLFO MIGUEL	Obreros	DNI	08263930	#N/A	NO	ENVASADOR DE SEMI SOLIDOS Y COSMETICOS	Bajo	-	-
668	WISS	OLAZO	ALEJANDRO TOMAS	Empleados	DNI	43500144	#N/A	NO	SUPERVISOR GENERAL	Bajo	-	-
669	YACHAS	MEJIA	JUDITH DEVORA	Empleados	DNI	45434873	Trabajo Remoto	SI	ANALISTA DE COMPRAS (SUMINISTROS)	Bajo	-	-
670	YANGALI	MARCA	SANDRA KARINA	Obreros	DNI	42151228	#N/A	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
671	YAPO	MAMANI	MARY LUZ	Empleados	DNI	47833186	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	Bajo	-	-
672	YARLEQUE	SILVA	JHON EDWIN	Obreros	DNI	45670867	Presencial	NO	AUXILIAR DE ACONDICIONADO	Bajo	-	-
673	YATACO	CONDOR	JIMMY JOHN	Empleados	DNI	45727295	Trabajo Remoto	NO	ASISTENTE DE SOPORTE TECNICO	Bajo	-	-
674	YEREN	GONZALES	ANTHONY HENRY	Empleados	DNI	48001035	#N/A	NO	TECNICO MECANICO DE SERVICIOS	Bajo	-	-
675	YUCA	MELGAREJO	RAUL ARTURO	Empleados	DNI	46758995	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE PROYECTOS DE FONDOS COMERCIALES	Bajo	-	-
676	YURIVILCA	SALAZAR	ROCIO DEL PILAR	Empleados	DNI	47141682	#N/A	NO	ANALISTA DE INSUMOS (FARMA Y NUTR)	Bajo	-	-
677	ZAMORA	ARANCIBIA	NICOLE ALESSANDRA	Empleados	DNI	77046530	Trabajo Remoto	NO	ANALISTA DE COMERCIO EXTERIOR I	Bajo	-	-
678	ZAVALETA	JARAMILLO	LIONEL ALDO	Empleados	DNI	08427434	Trabajo Remoto	NO	CONSULTOR DE DISTRIBUCION	Bajo	-	-
679	ZAVALETA	REJAS	MELISSA	Empleados	DNI	46151806	Trabajo Remoto	NO	EJECUTIVA DE NEGOCIOS SENIOR	Bajo	-	-
680	ZEBALLOS	COLAN	LUZ MAGEM	Empleados	DNI	16013034	Presencial	NO	TECNICO DE PRODUCTO TERMINADO	Bajo	-	-
681	ZEVALLLOS	ESCUADERO	OBDULIO ALBERTO	Empleados	DNI	29251265	Trabajo Remoto	NO	JEFE REGIONAL LIMA	Bajo	-	-
682	ZUBIATE	PIGHI	GIANLUCA	Practicanes	DNI	76980342	Trabajo Remoto	NO	PRACTICANTE DE COMERCIO EXTERIOR	Bajo	-	-
683	ZUÑIGA	ZAMBRANO	DAVID OSWALDO	Empleados	DNI	74674095	Presencial	NO	TECNICO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	Bajo	-	-

ANEXO 2: FLUJOGRAMA PARA EL REGRESO Y LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO





LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 67 de 79

ANEXO 3: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CONSESIONARIO DE SODEXO

sodexo		PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LÍNEA DE SERVICIO - HERSIL				Revisión	2	
						Elaborado	01/07/2020	
						Elaborado	Supervisor CSSE	
						Revisado	Resp. Línea / ADC	
						Aprobado	ADC	
SUPERFICIE	EPP	RODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
BAÑO MARÍA	1. Botas de seguridad antideslizante con punta de acero. 2.- Guantes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo. 4.- Mascartilla para vapores ácidos. 5.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE verde. 3.- Paños absorbentes 4.- Papel toalla	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes 4.- Papel toalla	Línea de distribución	Apagar los equipos y desconectarlos de la fuente de energía eléctrica, eliminar el agua del baño maría abriendo la válvula de agua.	Personal de línea	1.- LIMPIEZA PARCIAL: Una vez por día, para higienizar cada vez que sea necesario. 2.- LIMPIEZA INTEGRAL: Una vez por semana (Incluye la desinfectación)	Antes de la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: 1) Limpieza (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
					Apagar equipo salad bar y desconectarlos de la fuente de energía eléctrica. Aplicar solución de detergente al interior y exterior. Frotar con esponja o paño absorbente las superficies internas de los equipos, la limpieza de vidrios se realiza con paño y solución de detergente. Enjuagar las superficies con paño húmedo. Tener cuidado de no mojar las conexiones eléctricas. Aplicar solución desinfectante a 200ppm con balde y secar con papel toalla. Una vez limpia la superficie, aplicar desinfectante para el baño maría, dejar actuar por 30 minutos y fregar. Enjuagar con abundante agua limpia. Luego aplicar solución desinfectante de solución clorada a 200ppm.			
UTENSILIOS DE LÍNEA (TABLAS, BOWLS, ENVASES DE PLÁSTICO)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (SPTargo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE verde. 3.- Paños absorbentes 4.- Cerrito de limpieza 5.- DETERGENTE CLORO (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintéticas	Línea de distribución	Retirar residuos de los utensilios, ejemplo: mangos de cillas y fiambreras, rejilla o malla de coladores, etc. Para grasa excesiva o empegamiento de fondos, coladores, etc desengrasar con DESINCRUSTANTE y lavar el utensilios, lavar para retirar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y retregar con esponja los contornos exteriores y coladores. Efectuada la limpieza general proceder a enjuagar utilizando abundante agua limpia en el lavadero. Aplicar solución DESINFECTANTE para tapas, tablas, bowls y envases de plásticos a concentración de 50 ppm sumergirlos por 5 minutos, retirar y dejar escurrir. Aplicar solución DE DETERGENTE, retregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. Dejar escurrir y secar los utensilios. Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de línea	Después de cada uso	
CUCHARONES, PINZAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo. 3.- Lentes de seguridad. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Línea de distribución	Aplicar solución DE DETERGENTE, retregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. Dejar escurrir y secar los utensilios. Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de línea	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo. 3.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE verde. 3.- Paños absorbentes 4.- Cerrito de limpieza 5.- DETERGENTE CLORO (solución clorada a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapadores. 4.- Carrito de limpieza. 5.- Jaldador de jete.	Comedor y línea de distribución	Inicio de la jornada con escoba y recogiendo el polvo así como los residuos de alimentos, posteriormente continuar con la eliminación en los contenedores respectivos manteniendo cuidados de no ensuciar alrededores. Higienizar los residuos en los contenedores respectivos según corresponda. Para la línea de distribución: dispensar solución de detergente y retregar con escobillón debajo de la línea, mopas, etc. Enjuagar el piso con mopa hasta eliminar la solución de detergente, por último dispensar la solución desinfectante con una mopa limpia, dejar secar al medio ambiente. No olvidar la limpieza de las zonas de obstáculos. Para el comedor: Proceder de la misma manera recogiendo los residuos con la escoba, trapear con mopa, agregar solución desinfectante. Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escobilla y aspirador. Desinfectar las superficies del techo y pared con escobas secas. Retirar suciedad visible y desmenuchar el techo en caso aplico. Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (Incluye desinfectación)	Antes de la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: 1) Limpieza (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno		Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal.	Personal de mantenimiento	Monthly	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética 3.- Paños de limpieza 4.- Balde.	Paredes de todas las áreas	Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueiras pueden afectar instalaciones eléctricas. Secar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas. Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante, mesones y repisas, retregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante, mesones, repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm.	Personal de línea	INTERDIARIO para el pivote de techos y paredes se coordinará de la frecuencia según sea necesario.	Antes de la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES ESTANTERAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo. 4.- Mandil de PVC.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética 3.- Paños de limpieza 4.- Balde.	Mesones, estantes y repisas de todas las áreas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. No retornar a zona de procesos las esponjas utilizadas. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el techo boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm. Dejar actuar por 5 minutos.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (Incluye desinfectación)	Antes de la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: 1) Limpieza (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).
RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascartilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución clorada a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Desconectar los equipos de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos líquidos y desmenuzar las piezas rotivas. Aplicar solución DE DETERGENTE y fregar las superficies con una esponja verde. Aplicar solución DESINFECTANTE y fregar las superficies con una esponja verde. Aplicar solución DESINFECTANTE de 100 ppm. Enjuagar sumergiendo la esponja en un recipiente con agua limpia las superficies externas de los equipos. Colocar y lavar y repetir hasta retirar totalmente el producto químico. Para la desinfección: realizar el hervido del vinagre con el agua y luego eliminar con una esponja los residuos de sarro acumulados en la parte interna del equipo. Luego enjuagar con agua abundante retirando completamente los residuos. Dejar escurrir las piezas, secar al medio ambiente y/o con papel toalla. Una vez seco armar el equipo. Si no se va a usar inmediatamente enfriar.	Personal de línea	Cada vez que los basureros se encuentran llenos o se vacían, al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los techos.	
ESCOBAS, RECOGEDORES, JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. No retornar a zona de procesos las esponjas utilizadas. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm. Dejar actuar por 5 minutos.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	
MANTENEDOR ELÉCTRICO	1.- Botas de seguridad. 2.- Desinfectante cloro (solución a 100ppm) 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 100ppm) 3.- Paños absorbentes (Vinagre 5ml/Litro de agua) PARA CALENTADOR	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Cocina/Línea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar (capacidad de frío), o sobre mesas (cuidando no dejar a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DESINFECTANTE, en el interior y exterior y repisas (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (Incluye desinfectación)	
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACION.	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Línea de distribución	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponde. Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, retregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante. Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente. Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	
POZAS LAVADEROS LAVAMANOS GRIFERÍAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE verde. 3.- Paños absorbentes 4.- Balde.	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja verde 3.- Paños de limpieza 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponde. Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, retregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante. Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente. Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (Incluye desinfectación)	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JABÓN LÍQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascartilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponde. Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, retregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante. Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente. Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria Después de cada servicio 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	Antes de la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: 1) Limpieza (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 68 de 79

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ALMACÉN - HERSIL						Revisión	2	
						Elaborado	03/04/2020	
						Elaborado	Supervisor OHS&E	
						Revisado	Resp. Almacén / ADC	
						Aprobado	ADC	
SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA ANCIONAL
CUARTOS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN,	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Almacén	Apagar el equipo.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
					Dejar abierta la puerta por espacio de 10 a 15 minutos antes de ingreso a retiro de productos.			
					Retirar los productos.			
					Prepara la solución de detergente y proceder a refregar las paredes con el uso de una esponja, aclarar con agua.			
					Aplicar solución DESINFECTANTE a 200 ppm con un paño humedecido.			
					Prender el equipo.			
JABAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Desinfección	Enjuagar con agua a presión, eliminando tierra y polvo adherido a la jaba.	Personal de almacén	Antes de cada uso	
					Sumergir en la poza con solución de DETERGENTE y refregar las ranuras con una escobilla exclusiva para esta limpieza.			
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.- DESINCALCINANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	almacén secos/ Cuarto de cámaras	Limpiar polvo y residuos de piso con escoba y recoger (para la limpieza integral se moverán los estantes)	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
					Dispersar solución de detergente con una mopa y enjuagar.			
					Dispersar solución desinfectante con una mopa limpia.			
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2. desempolvadores o escoba limpia y seca.	Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos.	Personal de mantenimiento	Mensual	
					Utilizar una escalera y señalizador			
					Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero			
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200 ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos.	Personal de almacén	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario. Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.	
					Retirar los afiches para su limpieza semanal			
					Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde			
					Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.			
					Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.			
					Sacar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas			
ANAQUELES / ESTANTES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Anaqueles y/o repisas de todas las áreas	Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie de los anaqueles y/o repisas, refregar con esponja verde.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
					Enjuagar con agua limpia, retirando del estante, mesones, repisas los restos de detergente.			
					Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm.			
					Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas.			
RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames.	Personal de almacén	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
					Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente.			
					Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos.			
					Colocar el tacho boca abajo para que escurra.			
ESCOBA, RECOGEDOR Y JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
					Refregar con esponja verde.			
					Enjuagar con agua.			
BALANZA	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Almacén secos	Desenchufar la balanza. Sacar los elementos y productos que se encuentren en la balanza.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana	
					Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie y refregar con esponja verde.			
					Aclarar con el uso de un paño húmedo			
					Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm.			
TACHO SANSON	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Trasvasar el contenido del tacho sansón.	Personal de almacén	1.- Limpieza parcial; 1 vez al día. 2.- Limpieza integral; 1 vez por semana.	
					Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente.			
					Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos.			
					Colocar el tacho boca abajo para que escurra.			
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JABÓN LÍQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	
					Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente.			
					Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos.			
					Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que escurra.			
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja. Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caídas.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (mover equipos, mesas de	
					Botar los desperdicios al tacho que corresponda			
					Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe.			
					Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe.			



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA FRÍA - HERSIL						Revisión	2	
						Elaborado	09/04/2020	
						Elaborado	Supervisor QHSE	
						Revisado	Resp. Cocina / ADC	
						Aprobado	ADC	
SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Línea de distribución	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar (capacidad de frío), o sobre mesas (cuidando no dejar a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DESINFECTANTE, en el interior y exterior y rejillas (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana	
OLLAS ELÉCTRICAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (200ppm)	1.- Botellas rociadores 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Cocina	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar el recipiente metálico para realizar su lavado manual con uso de detergente y esponja. De igual forma realizar el lavado de la carcasa de la olla eléctrica con el uso de una esponja y solución de detergente. Al término de estas actividades procedemos a actuar. Aplicar solución DESINFECTANTE, en el exterior y exterior, de igual forma la olla interna (tiempo de contacto por 5 minutos), cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo el paño en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA. 2.- Limpieza Integral; 4 veces/semana	
UTENSILIOS DE COCINA (TABLAS, BOWLS)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (19"largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (según indicaciones del proveedor) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE clorox (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintética	Cocina	Desconectar previo al lavado. Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir los utensilios en el lavadero. Para ollas grandes el lavado se realiza sobre el lavadero, refrigerando con esponja verde. Retirar residuos de las uniones, ejemplo: mangos de ollas y fuentes, rejilla o malla de coladores, etc. Para grasa excesiva o ennegrecimiento de fondos, coladores, budineras, etc. desengrasar con DESENGRASANTE y lavar el utensilio, raspar para retirar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y restregar con esponja los contornos exteriores e interiores. Efectuada la limpieza general proceder a enjuagar utilizando abundante agua limpia en el lavadero adyacente	Personal de cocina	Después de cada uso	
TABLAS ACRÍLICAS PARA PICAR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Cocina	Retirar los RESIDUOS de alimentos. Aplicar solución DE DETERGENTE. Con una escobilla y/o esponja refregar, enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante a una concentración de 200ppm. Cambiar la solución cada 12 horas o según sea necesario. Sumergir completamente las tablas de picar. Enjuagar con agua limpia antes de utilizar la tabla. Reiniciar el proceso cada vez que se cambie de producto.	Personal de cocina	Después de cada uso	
CUCHARONES PINZAS CUCHILLOS GUANTES DE AEREO	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50 Y 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Cocina	Aplicar solución DE DETERGENTE, refregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios. Enjuagar con agua. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. OPCIONAL: guantes de acero en un recipiente a una concentración de 200ppm en solución de amoníaco. Dejar escurrir y secar los utensilios. Disponer utensilios secos y limpios en recipiente protegido y limpio.	Personal de cocina	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe.	Cocina - Lavavajilla	Iniciar barrido con escoba recogiendo el polvo los residuos de alimentos, recoger y botar con cuidado de no ensuciar. Botar los desperdicios al tacho que corresponda. Dispersar solución de detergente y refregar con escobillon. Partir de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Limpiar canaletas y rejilla (al final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados. Para enjuagar yudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillon limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos móviles en el suelo.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)	
POZAS, LAVADEROS, LAVAMANOS, GRIFERIAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda. Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.- desmopador en o escoba limpia y seca	Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador. Desmopar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Mensual	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde. Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Auxiliares de cada área	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES, ESTANTERÍA Y REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm).	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas. Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante, mesones y repisas, refregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante, mesones, repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realiza una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar La limpieza de estantería en almacén se desmopola con una paño limpio y seco (3 veces por semana) se lava y desinfecta con las concentraciones indicadas (1 vez cada dos meses) Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorbente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esperar solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución a 200 ppm dejar secar al medio ambiente.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana	
RECIPIENTE DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las botas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que se escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de cocina	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA, RECOGEDOR, JALADOR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana	
CONDIMENTEROS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Trasvasar el contenido de los condimenteros. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Sacar los recipientes plásticos. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos y nuevamente trasvasar el contenido Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que se escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para para que quede firme.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL Y JARÓN LIQUIDO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes 2.- Trapos de limpieza 3.- Jalador de jebe	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja. Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caídas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda. Para enjuagar yudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza Integral; 1 veces/semana	



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA CALIENTE - HERSIL							Revisión	2
							Elaborado	03/04/2020
							Elaborado	Subarrendado QPSC
							Revisado	Basta, Cecilia / ADC
							Aprobado	ADC
SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL
SUPERFICIE DE CAMPANA	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (15" largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor)	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Cocina caliente	Después del turno de trabajo apagar el equipo, esperar que las superficies de las campanas se encuentren tibias. Cubrir los equipos que se encuentren debajo de la campana. Colocar escalera y triángulo de seguridad. Retirar aceite y grasa adheridos con la ayuda de una esponja verde, aplicar solución de DETERGENTE en balde con la ayuda de un rociador, frogar con la misma esponja, dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar sumergiendo un trapo húmedo en un balde con agua limpia. Exprimir y pasarlo. Si hay mucha grasa usar DESENGRASANTE CAUSTICO, aplicando en la esponja verde, refregar la campana. Enjuagar. Secar con un paño absorbente limpio, luego aplicar desinfectante cloro a 200ppm	Personal de cocina	1.- LIMPIEZA PARCIAL: 1 vez/DIA 2.- LIMPIEZA INTEGRAL: 1 vez/Semana	
CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Cocina Fría	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Retirar alimentos y disponerlos en otro similar (capacidad de frío), o sobre mesas (cuidando no mantener a temperatura ambiente por más de una hora). Aplicar solución DETERGENTE, en el interior y exterior y rejillas por 5 minutos, cuidando de no mojar el motor del equipo. Enjuagar, sumergiendo la esponja en balde con agua limpia, estrujar y pasarla humedecida sobre la superficie limpia. Secar al ambiente o con paño desinfectado. Conectar los equipos a la red eléctrica. Lavarse las manos e introducir los alimentos ordenados.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA. Limpieza integral: 1 vez/semana	
LICUADORAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm) 3.- ALCOHOL 70°	1.- Botellas rociadoras 2.- Esponja verde 3.- Paños absorbentes	Cocina/Línea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos líquidos y desmontar las piezas móviles. Aplicar solución de DETERGENTE y refregar las superficies con una esponja verde, para la limpieza del horno recomendamos utilizar un paño absorbente. Las piezas que entran en contacto directo con los alimentos deben desinfectarse sumergiéndolas en la solución desinfectante de 50 ppm Enjuagar sumergiendo la esponja en un recipiente con agua limpia las superficies externas de los equipos Enjuagar con agua a presión, eliminando tierra y polvo adherido a la jaba. Sumergir en la jaba con solución de DETERGENTE y refregar las ranuras con una escobilla exclusiva para esta limpieza.	Personal de cocina	Después de cada uso	
JABAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Desinfección	Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo el químico. Aplicar solución desinfectante cloro a 200 ppm. Dejar actuar por 5 minutos, cuidar de no desinfectar las jabas al mismo tiempo	Personal de cocina	Antes de cada uso	
UTENSILIOS DE COCINA (OLAS, TABOAS, BANDEJAS PARA HORNO RATIONAL)	1.- Zapatos de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo (15" largo). 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESENGRASANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- DESINFECTANTE clorado (solución a 50 ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas sintética	Cocina	Desconectar previo al lavado Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir los utensilios en el lavadero. Para ollas grandes el lavado se realiza sobre el lavadero, refregando con esponja verde. Retirar residuos de las uniones, ejemplo: mangos de ollas y fuentes, rejilla o malla de coladores, etc. Para grasa excesiva o ennegrecimiento de fondos, coladores, budineras, etc. desengrasar con DESENGRASANTE y lavar el utensilio, limpiar y secar. Enjuagar con abundante agua. Sumergir luego en el DETERGENTE y refregar con esponja los contornos exteriores e interiores. Efectuada la limpieza general proceder a enjuagar utilizando abundante agua limpia en el lavadero eficientemente.	Personal de cocina	Después de cada uso	
TABLAS ACRÍLICAS PARA PICAR	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Escobilla de cerdas	Cocina	Retirar los residuos de alimentos Aplicar solución de DETERGENTE. Con una escobilla y/o esponja refregar, enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante a una concentración de 200ppm. Cambiar la solución cada 12 horas o según sea necesario. Sumergir completamente las tablas de picar Enjuagar con agua limpia antes de utilizar la jaba. Reiniciar el proceso cada vez que se cambie de producto. Aplicar solución de DETERGENTE, refregar con esponja los contornos, interiores, las uniones y pequeños espacios.	Personal de cocina	Después de cada uso	
CUCHARONES PINZAS CUCHILLOS GUANTES DE ACERO	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50 Y 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Balde	Cocina	Enjuagar con agua. Preparar solución DESINFECTANTE a 50 ppm. Desinfectar por 5 minutos. OPCIONAL: Colocar guantes de acero en un recipiente a una concentración de 200ppm. Dejar escurrir y secar los utensilios. Disponer utensilios secos y plásticos en recipiente protegido y limpio.	Personal de cocina	Después de su uso	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jabe. 7.- Espátula metálica.	Cocina - Lavavajilla	Iniciar barrido con escoba recogiendo el polvo los residuos de alimentos, recoger y botar con cuidado de no escurrir. Retirar los desperdicios al tacho que corresponda. Dispersar solución de detergente y refregar con escobillon. Pasar de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. Limpiar canales y rejilla (si final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados. Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jabe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canalatas con jaladores de jabe. Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillon limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)	
POZAS, LAVADEROS, GRIFERIAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- Desinfectante cloro (soluc: 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Secar con paños absorbentes, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escobilla para selladores. Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (incluye desincrustación)	
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.- Desampolvador es o escoba limpia y seca	Techo de toda las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal	Personal de mantenimiento	Cada 15 días	
PAREDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Paredes de toda las áreas	Retirar los afiches para su limpieza semanal Retirar con solución de DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde. Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Personal de cocina	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.
MESONES, ANAQUELES, ESTANTERIAS Y REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO (preparar según indicaciones del proveedor) 3.- Desinfectante cloro (Concentra: 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Retirar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas. Aplicar solución de DETERGENTE en la superficie del estante, mesones y repisas, refregar con esponja verde. Enjuagar con agua limpia, retirando del estante, mesones, repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar actuar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realiza una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar. La limpieza de estantes en almacén de desempolvado con un paño limpio y seco (3 veces por semana) de jaba y desinfectar las concentraciones indicadas. Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorbente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esperar solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución desinfectante a 200 ppm, dejar secar al medio ambiente. Cerrar las botellas haciendo un ruido seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución de DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escorra.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	
RECIPIENTES DE RESIDUOS SOLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	La limpieza de estantes en almacén de desempolvado con un paño limpio y seco (3 veces por semana) de jaba y desinfectar las concentraciones indicadas. Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorbente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esperar solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución desinfectante a 200 ppm, dejar secar al medio ambiente. Cerrar las botellas haciendo un ruido seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución de DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de cocina	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	
ESCOBA, RECOGEDORES Y JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución de DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm Dejar actuar por 5 minutos. Preparar la solución de detergente. Refregar con esponja verde. Enjuagar con abundante agua. Aplicar solución DESINFECTANTE a 200 ppm. Dejar actuar por 5 minutos. Secar a temperatura ambiente.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	
RECIPIENTES PLÁSTICOS (CONDIMENTEROS, RECIPIENTE DE SOLUCIÓN CLORADA)	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Preparar la solución de detergente. Refregar con esponja verde. Enjuagar con ayuda de ballerinas en el caso del mantenedor. Pasar ballerinas con solución desinfectante. Secar a temperatura ambiente.	Personal de cocina	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	
MANTENEDOR, BASCULANTE, MARMITA	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarilla descartable. 3.- Guantes de látex	1.- DETERGENTE (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Preparar la solución de detergente. Refregar con esponja verde. Enjuagar con ayuda de ballerinas en el caso del mantenedor. Pasar ballerinas con solución desinfectante. Secar a temperatura ambiente. Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja. Para ello utilizaremos una escoba de las puntas asegurándonos evitar las cerdas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jabe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canalatas con jaladores de jabe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jabe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos móviles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (mover equipos, mesas de	
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jabe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Secar con jaladores de jabe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos móviles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana (mover equipos, mesas de	



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 71 de 79

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VAJILLA - HERSIL							Revisión	2	
							Elaborado	03/04/2020	
							Revisado	Supervisor GHSE	
							Aprobado	Resp. Vajilla / ADC	
SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL	
VAJILLA, VASOS, CUBIERTOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3.- Guantes de nitrilo (19" de largo) N803	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 50ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Lava vajilla	Desconchar previo al lavado Llenar las pozas con agua, solución de DETERGENTE y solución DESINFECTANTE, según la tabla de concentración para la Desinfección. Remojar para ablandar los residuos, lavar y sumergir la vajilla en el lavadero. Retirar residuos de las uniones, ejemplo, Asas de las tazas, cucharones, etc Enjuagar en pozas con agua limpia o agua corriente. Cambiar el agua de enjuague cuando sea necesario. Desinfectar la vajilla limpia en pozas con solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm, sumergir por 5 minutos, retirar, escurrir y/o secar. Para el blanqueo de la vajilla preparar solución clorada a 200 ppm sumergir la vajilla por un tiempo necesario según el estado del menaje, luego enjuagar	Personal de vajilla	Después de cada uso e blanqueo se realiza 1 vez al mes o cada vez que sea necesario	Ante la coyuntura nacional se determinó que los cubiertos serán individualizados por set (cuchillo, tenedor, cuchara y cucharita) en bolsas de primer uso para el comensal.	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	Lavavajilla	1.- Botar los desperdicios al tacho que corresponda 2.- Disponer solución de detergente y refregar con escobillon. 3.- Limpiar canaletas y rejilla (al final) de ser necesario usar Espátula metálica para remover los residuos impregnados 4.- Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. 5.- Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. 6.- Dispersar la solución desinfectante y refregar con escobillon limpio, desde los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia el centro. 7.- Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos móviles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (mover equipos, mesas de trabajo, etc)		
POZAS LAVADEROS GRIFERIAS	1.- Botas de seguridad 2.- Respirador con filtro para vapores ácidos. 3.- Guantes de nitrilo 4.- Lentes de seguridad. 5.- Mandil PVC	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL Y/O LAVAVAJILLA (5g/ Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE ACIDO preparar según indicaciones del proveedor 3.- Desinfectante cloro (soluc. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Todas	Retirar los utensilios, de los lavaderos, retirar los residuos orgánicos con un paño absorbente. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Aplicar la solución de detergente dejar actuar por 5 minutos, refregar con una esponja o cepillo de fibras. Enjuagar con abundante agua, secar la superficie con un paño limpio. Aplicar solución desinfectante con un paño previamente limpio y desinfectado. Si presenta sarro utilizar DESINCRUSTANTE ACIDO según las indicaciones del fabricante Enjuagar con abundante agua, dejar secar al medio ambiente	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (incluye desincrustación)		
TECHOS	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.- Desempolvador es escoba limpia y seca	Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara.	Personal de mantenimiento	Cada 15 días		
PARDES	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde. 5	Paredes de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos hacia el centro de las áreas de trabajo para dejar los muros libres de obstáculos. Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Personal de vajilla	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.	
MESONES ESTANTERIA REPISAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5 g/Litro de agua) 2.- DESINCRUSTANTE preparar según indicaciones del proveedor 3.- Desinfectante cloro (Concentra. 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde.	Mesas, estantes y repisas de todas las áreas	Sacar los elementos y productos que se encuentren en los estantes, mesones y repisas Aplicar solución DE DETERGENTE en la superficie del estante, mesones y repisas, refregar con esponja verde Enjuagar con agua limpia, retirando del estante, mesones, repisas los restos de detergente. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm. Dejar secar al ambiente, ordenar los productos u otros elementos en los mesones, estantes y repisas. La desincrustación a las superficies de acero inoxidable se realiza una vez por semana agregando el desincrustante directamente a la superficie, dejar actuar por unos minutos y enjuagar La limpieza de estantería en almacén se desempolva con un paño limpio y seco (3 veces por semana). Para la limpieza de mesas del comedor proceder de la siguiente manera: recoger los residuos de comida con un paño absorbente, botarlos en el tacho que corresponde nunca en el piso, esparcir solución de detergente en las mesas con un paño limpio, desinfectar con solución a 200 ppm y dejar secar al medio ambiente.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana		
TACHOS DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascarella desarmable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin hacer derrames. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que escurra. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y llevar al área correspondiente.	Personal de vajilla	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.		
ESCOBA RECOGEDOR JALADORES	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/DIA 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana		
CORTINAS TRASLAPE	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponjas verdes. 2.- Trapos de limpieza. 3.- Jalador de jebe. 4.- Escalera.	Lavavajilla	Iniciar preparando la solución de detergente el mismo que será refregado con el uso de la esponja. Para ello utilizaremos una escalera de tres peldaños asegurándonos evitar las caídas. Botar los desperdicios al tacho que corresponda Para enjuagar ayudarse con baldes o manguera dispersar el agua y eliminar el agua con jalador de jebe. Enjuagar con abundante agua, arrastrar el agua hacia las canaletas con jaladores de jebe. Dispersar la solución desinfectante de extremo a extremo. Secar con jaladores de jebe y dejar secar al ambiente, volver a colocar los objetos móviles en el suelo.	Personal de vajilla	1.- Limpieza parcial; 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza integral; 1 veces/semana (mover equipos, mesas de		




LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

2020 – V03

Página 72 de 79

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMEDOR - HERSIL - COVID-19								Revisión	2
								Elaborado	03/04/2020
								Supervisor QHSE	
								Revisado	Resp. línea / ADC
								Aprobado	ADC
SUPERFICIE	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	MATERIALES Y EQUIPOS	ÁREA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	COYUNTURA NACIONAL	
PISOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3.- Guantes de nitrilo (19" de largo) NK803	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe. 6.- Espátula metálica.	Comedor	Retirar del piso todos los objetos móviles Iniciar barriendo con escoba recogiendo el polvo y/o residuos sueltos con recogedor. Usar una escobilla o escobillon para retirar partículas (impregnadas, etc. Colocar señalizadores (letreros amarillos) Dispersar la solución con detergente y refregar con la escoba partiendo de los rincones, orillas y debajo de los equipos hacia al centro. Enjuagar mopa sumergida en carro mopero con agua limpia y exprimir antes de aplicar al piso, cambiar con frecuencia el agua de enjuague. Desinfectar con la Solución de Cloro a 200 ppm Finalizar secado con jaladores de agua y mopa limpia antes de volver a colocar los objetos móviles. En el área de cocina recoger el resto de agua con la mopa limpia Limpiar y ordenar los implementos usados para realizar la actividad en el área asignada. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.	Auxiliar general	2 veces al día o cada vez que ocurra un derrame o el piso se encuentre con restos de alimentos.	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos). Además la limpieza establecida durante este tiempo se realizará con el uso de mopa humedecida en solución desinfectante.	
MESAS / SILLAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3.- Guantes de nitrilo (19" de largo) NK803. 4.- Lentes de seguridad	Preparar solución detergente (5 g por litro de agua) en balde. Contar con esponja verde para aplicación de acción mecánica por las superficies.	1.- Escoba de cerdas sintéticas. 2.- Recogedor. 3.- Mopas o trapeadores. 4.- Carrito mopero. 5.- Jalador de jebe.	Comedor	Retirar todos los elemento que se encuentren en la superficie de la mesa. Iniciar retirando alimentos o residuos sueltos. Mojar la esponja verde con solución de detergente sobre el mesón refregar toda la superficie incluyendo las orillas y bordes. Enjuagar con ballerina limpia. Aplicar solución desinfectante clorada a 200ppm en superficie limpia, dejar secar a temperatura ambiente. Limpiar y ordenar los implementos usados. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/día, o cada vez que ocurra un derrame o la mesa se encuentre con restos de alimentos. 2.- Limpieza integral: 1 vez/semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).	
HUELLERO/EQUIPO DE REGISTRO	1.- Botas de seguridad. 2.- Mandil PVC. 3.- Guantes de nitrilo (19" de largo) NK803. 4.- Lentes de seguridad	Alcohol 70°	1.- Papel toalla. 2.- Paño microfibra. 3.- Balde de 4 litros.	Comedor	Retirar todos los elemento que se encuentren en la superficie usando Humedecer el paño microfibra con alcohol medicinal 70° Frotar la superficie en todo el equipo. Limpiar y ordenar los implementos usados. Lavarse las manos al término de esta actividad y antes de iniciar una nueva.	Personal de línea	1.- Limpieza parcial: 1 vez/semana 2.- Limpieza integral: 1 vez/semana (aplicando alcohol 70%)	Ante la coyuntura nacional se determinó que el uso del huellero sería únicamente con el uso del fototcheck que portan los comerciales para evitar contacto directo y de esta manera evitar contaminación.	
TECHO	1.- Zapatos de seguridad con planta PVC	Ninguno	1.- Paños secos limpios. 2.- desempolvadores o escoba limpia y seca	Techo de todas las áreas	Retirar los mesones y equipos para dejar el área libre de obstáculos. Utilizar una escalera y señalizador Desempolvar las uniones del techo y pared con paño seco y/o plumero	Personal de mantenimiento	Cada 15 días		
PAREDES Y PUERTAS	1.- Botas de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Escobilla de cerdas sintéticas. 2.- Esponja de fibra sintética. 3.- Paños de limpieza. 4.- Balde. 5	Paredes de todas las áreas	Retirar telarañas y desmanchar el techo en caso aplicara Retirar los afiches para su limpieza semanal Rociar con solución DE DETERGENTE de arriba hacia abajo. No rociar en instalaciones eléctricas. Refregar con esponja verde Enjuagar con trapo húmedo. Aplicar solución DESINFECTANTE de cloro a 200ppm dejar actuar por 5 minutos. Enjuagar con trapo húmedo, dejar secar al medio ambiente. No usar mangueras pueden afectar instalaciones eléctricas.	Auxiliares de cada área	INTERDIARIO para el pintado de techos y paredes se coordinará la frecuencia según sea necesario.	Ante la coyuntura nacional la limpieza y desinfección de las paredes se realizará de manera diaria.	
TACHOS DE RESIDUOS SÓLIDOS	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascariilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Cerrar las bolsas haciendo un nudo seguro, evacuar los basureros sin haberlos tocado. Aplicar solución DE DETERGENTE. Refregar con esponja verde interna y externa. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, de la siguiente manera: Rociar con solución de cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar el tacho boca abajo para que oscurezca. Dejar secar al medio ambiente, colocar bolsa nueva al basurero limpio y listo para su uso.	Auxiliares de limpieza	Cada vez que los basureros estén llenos o se ensucien. Al finalizar la jornada de trabajo se desinfectarán los tachos.	Ante la coyuntura nacional se realiza 2 frecuencias de eliminación de residuos	
PORTACUBIERTOS	1.- Zapatos de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes. 3.- Ballerinas.	Todas	Retirar las tapas correspondientes de los portacubiertos. Preparar solución de detergente en balde. Luego refregar con esponja verde todas las superficies. Enjuagar con abundante agua con ayuda de una ballerina. Realizar el proceso de desinfección por inmersión en solución clorada por 5 minutos y una vez terminado enjuagar y secar a medio ambiente.	Auxiliares de limpieza	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana	Entrega de cubiertos en cada una de las bandejas	
REFRESQUERA (TOLVA)	1.- Botas de seguridad. 2.- Guantes de nitrilo	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5 g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm) 3.- DESINCALCINANTE (Suma Calc)	1.- Esponja verde 2.- Paños absorbentes	Cocina/Línea	Desconectar el equipo de la red eléctrica. Eliminar los residuos de alimentos, residuos líquidos. Aplicar solución DE DETERGENTE y refregar las superficies con una esponja verde y dejar circulando esta solución por aproximadamente 40 minutos. Eliminar la solución una vez transcurrido el tiempo de acción. Dejar Circular abundante agua para el enjuague de la tolva Aplicar solución Clorada a 200 ppm (para proceder al blanqueado de la manguera) y dejar circulando esta solución por aproximadamente 1 hora. Eliminar la solución una vez transcurrido el tiempo de acción. Dejar Circular abundante agua aproximadamente 2 horas para el enjuague. Retirar las boquillas para proceder con el blanqueado de las mismas. Para la desincrustación; agregar la circulación de solución de suma Calc por aproximadamente 30 minutos y luego eliminar con una esponja los residuos de sarro acumulados en la parte interna del equipo. Luego enjuagar con agua abundante retirando completamente los residuos aproximadamente 2 horas. Dejar escurrir las piezas, secar al medio ambiente. Una vez seco armar el equipo.	Personal de línea	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana (Desincrustación)	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos). Actualmente se brinda bebidas calientes.	
DISPENSADORES DE ALCOHOL EN GEL	1.- Botas de seguridad. 2.- Mascariilla descartable. 3.- Guantes de latex	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes	Todas	Retirar las tapas de los dispensadores. Aplicar solución DE DETERGENTE a las tapas y al dispensador empotrado. Refregar con esponja verde interna y externamente. Enjuagar con agua. Aplicar solución DESINFECTANTE cloro a 200ppm, dejar actuar por 5 minutos. Colocar las tapas de los dispensadores boca abajo para que oscurezca. Dejar secar al medio ambiente, colocar nuevamente la tapa del dispensador y presionar para que quede firme.	Auxiliares de limpieza	1) Limpieza Diaria: Después de cada servicio. 2) Limpieza Integral: Una vez por semana	Ante la coyuntura nacional se determinó brindar una parada para poder realizar la limpieza y desinfección, el cual se divide de la siguiente manera: Desayuno (Dos paradas de 10 minutos), almuerzo (Tres paradas de 10 minutos) y cena (Una parada de 10 minutos).	
HERVIDORES/THERMOS	1.- Zapatos de seguridad. 2.- Lentes de seguridad. 3.- Guantes de nitrilo.	1.- DETERGENTE INDUSTRIAL (5g/ Litro de agua) 2.- DESINFECTANTE CLORO (solución a 200ppm)	1.- Esponja verde 2.- Baldes. 3.- Ballerinas.	Todas	Se desenchufa el equipo, se eliminan los residuos visibles. Preparar solución de detergente en balde. Luego refregar con esponja verde todas las superficies. Se retira la parte del hervidor y se procede a limpiar el tubo plástico con una escobilla este servirá para poder limpiar la parte interior del tubo, se retira el caño y se desenoasca para poder limpiar a profundidad una vez terminado se procede a realizar el aclarado y por último se limpia la parte externa con solución de detergente este se realiza con el uso de una ballerina, por último se enjuaga con un trapo húmedo, una vez terminado el enjuague se procede a realizar la desinfección pasando un trapo inmerso en desinfectante. Es necesario mencionar, que la Limpieza Integral se debe realizar la desincrustación y esta se realizará de manera semanal.	Auxiliares de limpieza	1.- Limpieza parcial: 1 vez/DIA 2.- Limpieza Integral: 1 vez/semana		

		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO ÁREAS COMUNES EXTERNAS - COVID 19							Versión : 01 Elaborado : 01/04/2020 Elaborado por : Supervisor de Limpieza LIMTEK Revisado : Coord. Corp. de SS.GG. Y MA Aprobado : Jefe Corp. de Seg. Salud	
ÁREA	SUPERFICIE	EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	PRODUCTO QUÍMICO/INSUMO	MATERIALES Y EQUIPOS (Las cantidades de preparación de los productos son aproximadas y puede variar dependiendo de las condiciones de la limpieza y el producto utilizado)	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	REGISTRO DE LIMPIEZA	VERIFICACION DE LA LIMPIEZA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
ÁREAS COMUNES EXTERNAS	EQUIPO MAQUINARIO DE RIESGO LIMPIEZA Y INSPECCIÓN	1. Mascarrilla con filtros 2. Guantes de PVC 3. Bloqueador Solar	Ninguno	1. Paño de microfibras 2. Hipoclorito de Sodio al 0.1 % (preparar según indicaciones del INACAL - 2020)	Con un paño seco se retira cuidadosamente el polvo y/o suciedad del equipo Luego para desinfectar se aplica la Hipoclorito de Sodio al 0.1 %	Operario de Limpieza	Diario	DS_FO-125: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002 : "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	BARRIDO DE PAJA DE VEREDAS EXTERNAS RECORDO DE RIESGOS DE ÁREAS EXTERNAS	1. Chalecos de seguridad (cinta reflectiva) 2. Mascarrilla anti polvo 3. Guantes de PVC 4. Bloqueador Solar	Ninguno	1. Recogedor plástico 2. Escoba 3. Bolsas plásticas 4. Conos de seguridad	Colocar los conos de seguridad. Barrer en dirección contraria al tráfico Barrer el polvo y residuos sólidos usando la escoba. Utilizar el recogedor para retirar el polvo y los residuos sólidos. Colocar los residuos y polvo en las bolsas plásticas.	Operario de Limpieza	Diario	DS_FO-125: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002 : "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Chalecos de seguridad 2. Mascarrilla anti polvo 3. Guantes de PVC 4. Lentes de seguridad 5. Bloqueador Solar	Ninguno	1. Bolsas plásticas 2. Escoba de plástico 3. Recogedor plástico	Aplicarse el Bloqueador Solar. Colocarse los guantes de PVC. Recoger los residuos sólidos con el recogedor y la escoba Recoger los residuos sólidos de mayor tamaño con ayuda del recogedor y escoba Depositar los residuos en las bolsas plásticas de basura y trasladarlos al punto de acopio de residuos Recomendaciones de Seguridad: El personal debe utilizar todos sus EPP's asignados y nunca manipular los residuos sólidos directamente con las manos, si no con ayuda de su escoba y recogedor	Operario de Limpieza	Diario	DS_FO-125: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002 : "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
	PAREDES EXTERNAS Y FACADA	1. Guantes de PVC. 2. Mascarrilla anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Jabón líquido	1. Esponja de diuompollo. 2. Trapo industrial blanco cocido o paño de microfibras. 3. Balde plástico con medida. 4. Escobillón de techo (erizo) / Mopa de pared / plumero 5. Letrero preventivo.	Delimitar el espacio a lavar. Colocar el Panel preventivo (aviso de piso mojado) Se evalúa el área teniendo en cuenta que la superficie a tratar sea lavable, realizando una prueba en una zona libre inferior de aprox. 3 cm. Se desmopla toda la superficie a tratar utilizando un sacudidor, mopa para pared y erizo en zonas altas, iniciando desde la parte más alta y finalizando en el parte más baja. Si se identifica que la pared no es lavable, detener la actividad, comunicar de inmediato al Supervisor de Limpieza y al cliente para evitar daños a la propiedad. Con una esponja de diuompollo se aplica la dilución de jabón líquido y agua sobre la superficie a tratar, lave las paredes de arriba hacia abajo con movimientos circulares suaves. Una sección a la vez. Se procede inmediatamente a retirar la solución con el trazo industrial blanco o paño de microfibras en cada sección aplicada, antes de que seque lo aplicado. Se utiliza agua limpia repetidas veces y trazos industriales blancos y limpios repetidas veces hasta que quede toda la pared uniformemente limpia. Cambie el agua cuando este sucia, las veces necesarias. Se desechan los trazos industriales sucios. Se enjuagan los paños de microfibras. Al terminar la actividad, limpiar el área de trabajo, y recoger todos los materiales e implementos.	Operario de Limpieza	Semanal	DS_FO-176: "Control General de Limpieza" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el OP-FR-002 : "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19 (RM. 448-2020 – MINSA)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO SS.HH., VESTUARIOS Y DUCHAS - COVID 19										
ÁREA	SUPERFICIE	EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	PRODUCTO QUÍMICO/RESUMO	MATERIALES Y EQUIPOS (Las cantidades en preparación de los productos son aproximadas y puede variar dependiendo de las condiciones de la limpieza y el producto utilizado)	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	REGISTRO DE LIMPIEZA	VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN
LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Pastillas desodorizantes 2. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 3. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 4. Removeredor de sarro (solo para limpiezas profundas)	1. Trapo industrial blanco 2. Paño de microfibra 3. Esponja abrasiva. 4. Desodorador (Sanitario) 5. Panel preventivo (Letrero Piso Mojado) 6. Trapeador completo (con estructura, machete y felpudo) 7. Coche aspirador 8. Mopos (Sanitario) 9. Baldes plásticos	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad, guantes y mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Abrir las llaves de agua para hacer correr los residuos que se encuentran dentro del sanitario o urinario. Limpiar la parte interna de los sanitarios con la ayuda de la dilución de detergente con agua y un hisopo sanitario o el mismo, refrigerando en forma circular desde el borde de la taza hasta el fondo. Se vuelve el remojo de sarro a utilizar al final de esta actividad, dejando que el producto actúe por 10 minutos. Con el hisopo sanitario o hisopo de mano se realiza la limpieza por toda la parte interna del sanitario o urinario, eliminando adherido a las paredes interiores. Hacer correr el agua hasta desaparecer el remojo y enjuagar. Desodorizar y cerrar. Se limpia la parte externa del sanitario o urinario con una esponja abrasiva humedecida con la dilución de detergente. Luego enjuagar con un paño y abundante agua. Verificación: Utilizar la preparación de Hipoclorito de Sodio al 0.25 %, en la parte interna como evidencia de saneamiento o sanitario. Se aplica abundantemente en un trapo o paño, enjuagando por sus superficies. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo. Finalizado el trabajo se ambienta los sanitarios colocando las pastillas desodorizantes. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 %, mayor al INACAL / 2020	1. Trapo industrial blanco 2. Paño de microfibra 3. esponja abrasiva 4. Escobilla de mano 5. Esponja	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Con el trapo industrial y/o paño humedecido, limpiar la grifería, dispensadores de jabón, lavaplatos y separadores. Ser preciso que las mopas se encuentren con sujeción impregnada, con la esponja abrasiva y remover la suciedad, enjuagando por sus superficies. Recomendar las mopas con la Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 %. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. No utilizar esponja abrasiva para la limpieza de griferías. Lavar el piso con la dilución preparada usando un baldador de nylon y/o con la hidrolavadora manual y la escobilla de mano. Retregar hasta que quede completamente limpio. Luego enjuagamos. Con la ayuda de un trapeador enjuagar, cuantas veces sea necesario hasta que se limpie totalmente los residuos de la dilución. (Se debe cambiar el agua de ser necesario) Aplicar la Solución de Hipoclorito al 0.25 % en un trapo o paño y trazo o paño, secar con un trapeador limpio hasta que el piso este seco. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 %, mayor al INACAL / 2020	1. Trapeador completo 2. Baldador de Nylon 3. Pulverizador 4. Lustradora industrial 5. Escobilla de mano 6. Escoba plástica 7. Esponja abrasiva 8. alfeteros 9. Escoba plástica 10. Recogedor de plástico 8. Balde	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Barrer todo el piso para retirar restos de suciedad. Retirar la suciedad de los pisos utilizando una esponja abrasiva con la dilución de detergente. De ser necesario utilizar leja en dilución. Lavar el piso con la dilución preparada usando un baldador de nylon y/o con la hidrolavadora manual y la escobilla de mano. Retregar hasta que quede completamente limpio. Luego enjuagamos. Con la ayuda de un trapeador enjuagar, cuantas veces sea necesario hasta que se limpie totalmente los residuos de la dilución. (Se debe cambiar el agua de ser necesario) Aplicar la Solución de Hipoclorito al 0.25 % en un trapo o paño, trazo o paño, secar con un trapeador limpio hasta que el piso este seco. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Colocar el letrero preventivo.	Operario de limpieza	Semanal	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Semanal Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Removeredor de sarro (solo para limpiezas profundas)	1. Trapo industrial blanco 2. Paño de microfibra 3. Esponja abrasiva 4. Escobilla de mano 5. Escoba de plástico	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Se retira la suciedad impregnada usando la esponja abrasiva o la esponja en dilución de detergente. De ser necesario utilizar la escobilla de mano fraguado hasta retirar la suciedad. Si se tienen suciedad incrustada o manchas persistentes, utilizar la dilución de leja. Se enjuaga con agua y se seca con la fregona. Después de la limpieza se realiza la dilución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % o removeredor de sarro cuantas veces sea necesario. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. No utilizar la esponja abrasiva.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Jabón Líquido	1. Panel preventivo 2. Balde con medida 3. Esponja abrasiva 4. Trapo industrial blanco o paño microfibra o Franeta 5. Escoba baldador de 30 cm. 6. Escobilla de mano 7. Escoba 8. Recogedor	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de las duchas, con ayuda de una escoba. Con una dilución de detergente y jabón líquido, lavar y retregar las paredes y pisos de duchas de mamparas y Franetas para retirar la acumulación de sarro. Dejar correr el agua de la ducha para enjuagar. Luego se realiza el lavado de cortinas y puertas con jabón líquido. Se enjuaga con abundante agua y se deja secar. Si se encuentran suciedad impregnada, utilizar la preparación de leja para retira la suciedad y fregar con la esponja abrasiva o escobilla de mano. En caso de sarro en la ducha utilizar el removeredor de sarro o HCl diluido. Limpieza de griferías: con el trapo industrial y/o con fregona húmeda, limpiar y secar la grifería en mamparas. Solo usar agua, o en caso extremo usar detergente, enjuagando con abundante agua. Con la escoba baldadora lavar los azulejos y pisos. En el caso de limpieza de recuperación desinfectar con desinfectante las mamparas y pisos. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Elaborar diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro. Utilizar todos los EPP's asignados para esta actividad.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad 4. Mandil de PVC 5. Zapatos de seguridad	1. Detergente industrial (5 gr de detergente x 1 Lt. de agua) 2. Solución de Hipoclorito de Sodio al 0.25 % *mayor al INACAL / 2020 3. Jabón Líquido	1. Panel preventivo 2. Balde con medida 3. Esponja abrasiva 4. Trapo industrial blanco o paño microfibra o Franeta 5. Escoba baldadora de 30 cm. 6. Escobilla de mano 7. Escoba 8. Recogedor 9. Escobilla de tela 10. Lustradora con escobilla nylon.	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de los vestuarios, con ayuda de un escoba. Con una dilución preparada de detergente agua y/o jabón y agua, lavar y retregar las paredes, pisos y puertas de los vestuarios de mamparas y Franetas para retirar la acumulación de sarro. De ser necesario utilizar la lustradora con la escobilla de tela para la limpieza de pisos. Para la limpieza de casilleros se desmonta y se demaracha con la esponja abrasiva y dilución de detergente. En caso de suciedad interna o sarro en los vestuarios utilizar la dilución de leja, con la escobilla de tela de mano y finalmente aplicar la dilución de desinfectante con un paño limpio. Finalizado el trabajo se retira el sarro de los techos. En el caso de limpieza de recuperación. Con la escoba baldadora lavar los azulejos y pisos, raspando con detergente en dilución o leja, si es necesario. Desinfectar con la dilución de lejía mamparas y pisos. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Preparar las diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
VESTUARIOS	VESTUARIOS	1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Limpia vidrio 2. Jabón líquido	1. Franeta 2. Trapo industrial blanco y/o Paño microfibra 3. Pulverizador 4. Humidificadora (opcional)	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de los vestuarios, con ayuda de un escoba. Con una dilución preparada de detergente agua y/o jabón y agua, lavar y retregar las paredes, pisos y puertas de los vestuarios de mamparas y Franetas para retirar la acumulación de sarro. De ser necesario utilizar la lustradora con la escobilla de tela para la limpieza de pisos. Para la limpieza de casilleros se desmonta y se demaracha con la esponja abrasiva y dilución de detergente. En caso de suciedad interna o sarro en los vestuarios utilizar la dilución de leja, con la escobilla de tela de mano y finalmente aplicar la dilución de desinfectante con un paño limpio. Finalizado el trabajo se retira el sarro de los techos. En el caso de limpieza de recuperación. Con la escoba baldadora lavar los azulejos y pisos, raspando con detergente en dilución o leja, si es necesario. Desinfectar con la dilución de lejía mamparas y pisos. Recomendaciones de Seguridad: No mezclar productos químicos. Preparar las diluciones solo con agua en la proporción indicada en el presente cuadro.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Limpia vidrio 2. Jabón líquido	1. Franeta 2. Trapo industrial blanco y/o Paño microfibra 3. Pulverizador 4. Humidificadora (opcional)	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de los vestuarios, con ayuda de un escoba. Con una dilución preparada de detergente agua y/o jabón y agua, lavar y retregar las paredes, pisos y puertas de los vestuarios de mamparas y Franetas para retirar la acumulación de sarro. De ser necesario utilizar la lustradora con la escobilla de tela para la limpieza de pisos. Para trabajos de tipo altura (mayores a 1.8 m) se deberá realizar con atención, se debe humedecer la zona de la permita con la dilución de leja, con la escobilla de tela vertical de arriba hacia abajo. Con el piso de la permita se retira el aplicado, de manera uniforme, de arriba hacia abajo. Recomendaciones de Seguridad: Prohibido subir a los lavaderos y baldes plásticos para alcanzar partes altas de los vidrios y espejos.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual
		1. Guantes de PVC. 2. Mascareta anti polvo 3. Lentes de seguridad	1. Limpia vidrio 2. Jabón líquido	1. Franeta 2. Trapo industrial blanco y/o Paño microfibra 3. Pulverizador 4. Humidificadora (opcional)	Colocarse obligatoriamente la mascarilla, los lentes de seguridad y guantes de PVC, mandil de PVC. Colocar el panel preventivo de piso mojado en la puerta de los SS.HH. Retirar los residuos, tierra y polvo de los vestuarios, con ayuda de un escoba. Con una dilución preparada de detergente agua y/o jabón y agua, lavar y retregar las paredes, pisos y puertas de los vestuarios de mamparas y Franetas para retirar la acumulación de sarro. De ser necesario utilizar la lustradora con la escobilla de tela para la limpieza de pisos. Para trabajos de tipo altura (mayores a 1.8 m) se deberá realizar con atención, se debe humedecer la zona de la permita con la dilución de leja, con la escobilla de tela vertical de arriba hacia abajo. Con el piso de la permita se retira el aplicado, de manera uniforme, de arriba hacia abajo. Recomendaciones de Seguridad: Prohibido subir a los lavaderos y baldes plásticos para alcanzar partes altas de los vidrios y espejos.	Operario de limpieza	Diario	DS_FO-135: "Control Mensual de Actividades de Limpieza de Baños y Vestuarios" DS_FO-137: "Control de Limpieza de Baños" * Por parte del proveedor del servicio de limpieza se tienen contempladas todas estas actividades en el DP-FR-002: "Plan de Trabajo"	Visual	Operario de Limpieza: Diario Supervisor de Limpieza: Semanal Coordinador Corporativo de Servicios Generales y Medio Ambiente: Mensual

**ANEXO 5: FICHA DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PARA REGRESO AL
TRABAJO DECLARACIÓN JURADA (SEGÚN NORMA)**









Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.		
Empresa o Entidad Pública:	RUC:	
Apellidos y nombres		
Área de trabajo	DNI	
Dirección	Número (celular)	
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:		
	SI NO	
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.		
Fecha: / /	Firma	



ANEXO 6: FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DE CONTACTOS EN DOMICILIOS DEL CASO SOSPECHOSO

Casos en Monitoreo por Síntomas posibles de COVID 19												Cuarentena			
N°	Empresa	Código	Apellido P.	Apellido M.	Nombre	F. Ingresos	Categoría	Cargo	Area	RESPONSABLE	N° CONTACTO	PERSONA AFECTADA	F.I.	F.F.	estado
							obrero / empleado			jefe directo	celular	titular o familiar	Desde el 1er día de ausencia al trabajo	F.I.+14	activo / alta

ANEXO 7: EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19, SEGÚN NIVEL DE RIESGO

Nivel de riesgo de puesto de trabajo	Equipos de Protección Personal (*)							
	Mascarilla Comunitaria (Tela)	Mascarilla quirúrgica	Respirador FFP2/N95 o equivalentes*	Careta facial	Gafas de protección	Guantes para protección biológica **	Traje para protección biológica	Bota para protección biológica
Riesgo Muy Alto de Exposición								
Riesgo Alto de Exposición			O	O	O	O	O (*)	
Riesgo Mediano de Exposición	O*	O	C	C	C			
Riesgo bajo de exposición (de precaución)	O	C	C	C	C			

O – Obligatorio O (*) Uso de delantal o bata

X - Condicional C – A personas de bajo o mediano riesgo cuando cumplan con actividades excepcionales de alto riesgo como campañas médicas, visitas a emergencias de hospitales o centros de salud, contacto cercano con personas sospechosas o con la COVID-19 positivo y otras actividades relacionadas a salud.

Seguindo las recomendaciones de la OMS de optimizar el uso de EPP, se recomienda priorizar las medidas de prevención como el lavado de manos y el distanciamiento social como medidas esenciales para evitar el contagio y diseminación del virus SARS CoV-2.

* El uso de mascarilla comunitaria en trabajadores de mediano riesgo de exposición es permitido siempre y cuando se complemente con una careta.

**El uso de equipo de protección respiratoria específica (FFP2, N95 o equivalentes) es de uso exclusivo para trabajadores de salud con muy alto y alto riesgo de exposición biológica al virus SARS-COV-2 que causa la COVID-19.

Se recomienda el uso de Careta facial, de acuerdo a la comodidad del trabajador en actividades con alta conglomeración de personas.

*** La evidencia ha demostrado que el uso de guantes no es una forma eficiente para protegerse del virus, genera un falso sentimiento de seguridad y de no ser bien utilizados pueden convertirse en un agente transportador del virus por lo que puede ser perjudicial e incrementa el riesgo de contaminación cruzada. Por lo que NO es recomendable el uso de guantes salvo por personal entrenado como el personal de salud y/o en casos puntuales como personal de limpieza u otros que el personal de Salud y Seguridad en el Trabajo de la institución lo apruebe.

**** La única autoridad que podrá exigir el uso de EPP adicional será el propio Ministerio de Salud en base a evidencia. La relación de EPP precisada en este anexo es lo mínimo obligatorio para el puesto de trabajo; además, el servicio de seguridad y salud en el trabajo deberá realizar una evaluación de riesgos para determinar si se requieren otros equipos de protección personal adicionales.

***** Asimismo, las mascarillas, los respiradores N95 o equivalentes, los guantes y trajes para protección biológica, deberán cumplir normativas asociadas a protección biológica, y la certificación correspondiente.



ANEXO 8: REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA

HERSIL		REGISTRO DE ENTREGA DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA			PR-684	
DPTO. RRHH JEFATURA SHISG						
N° REGISTRO:						
DATOS DEL EMPLEADOR						
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONÓMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL		
HERSIL SA LIF	20100060150	Av. Los Frutales 220, Ate - Lima - Perú	Laboratorio Industrial Farmacéutico			
TIPO DE EQUIPO DE SEGURIDAD O EMERGENCIA ENTREGADO : MARCAR (X)						
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL		EQUIPO DE EMERGENCIA				
NOMBRE(S) DEL(LOS) EQUIPO(S) DE PROTECCIÓN PERSONAL O EMERGENCIA ENTREGADO:						
LISTA DE DATOS DEL (LOS) TRABAJADOR (ES)						
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	ÁREA	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE RENOVACIÓN	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
RESPONSABLE DEL REGISTRO						
Nombre:		Cargo:	Fecha:	Firma:		