

Guía para actividades de recolección directa (“U-pick”) en granjas y mercados en granjas

Este documento presenta recomendaciones operativas ante el COVID-19, que pueden implementarse en los mercados que están en las granjas para que continúen sus actividades comerciales. Sí aplican los requerimientos estándares para las [licencias de alimentos](#).

Para reducir la propagación del COVID-19, se exhorta a que las operaciones de los mercados en las granjas y las actividades de recolección directa cumplan con las recomendaciones del Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA) que se indican a continuación. La Extensión de la Universidad de Minnesota publicó una [plantilla de respuesta al COVID-19 para granjas de frutas y vegetales](#), la cual provee información adicional.

Protocolos generales para las operaciones comerciales

- Desarrolle un plan de respuesta para el COVID-19.
- Modifique las operaciones para garantizar que los clientes puedan mantener una distancia de al menos seis pies en todo momento.
- Minimice o elimine las actividades en la granja que promuevan la aglomeración de personas en el lugar.
 - » Algunos ejemplos de estas actividades son música en vivo, ofrecimiento de muestras, demostraciones de alimentos, actividades para niños, áreas con animales y comidas.
- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) informan que, durante la pandemia del COVID-19, “[es especialmente importante mantener las manos limpias para ayudar a prevenir la propagación del virus](#)”. Recomendamos firmemente estas tres prácticas:
 - » Instalar [estaciones de lavado de manos](#) con agua y jabón para los clientes en el lugar*
 - » Pedir a los clientes que se laven las manos antes y después de la recolección de su cosecha
 - » Informar a los clientes que no deben probar los productos durante la recolección y que deben lavarlos en sus casas antes de consumirlos

* Tenga en cuenta que las granjas reguladas bajo la Legislación de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos están obligadas a contar con instalaciones para el lavado de manos con agua y jabón e inodoros para los visitantes.

- Los CDC también indican que, durante la pandemia del COVID-19, es recomendable usar [mascarillas de tela](#) en entornos públicos donde otras medidas de distanciamiento físico son difíciles de mantener. Establezca una política para el uso de mascarillas en sus operaciones.

Preparación para la fuerza laboral

- Asigne a cada trabajador las tareas específicas que estarán bajo su responsabilidad durante la pandemia del COVID-19. Esto evita la posible contaminación cruzada de ciertas áreas, la duplicación de tareas o el contacto con los materiales.
- Prepare carteles para que sea más sencillo seguir las tareas, saber cuándo hacerlas y en qué circunstancias.
- Proporcione indicaciones para el lavado de manos (por ejemplo, cómo hacerlo, con qué intervalos y después de qué tareas).
- Comunique la política de uso de mascarillas a los empleados (cuándo usarlas, cómo usarlas, pautas para lavarse las manos antes y después de ponérselas).
- Si usan guantes, recuerde a los proveedores y trabajadores que el uso de estos no reemplaza al lavado de manos. Se deben lavar las manos antes de ponerse los guantes. Los trabajadores deben lavarse las manos y cambiarse los guantes después de tocarse la cara, comer, ir al baño y cualquier otra situación que pueda haber contaminado las manos.
- Considere el establecimiento de zonas en las cuales asignar a los trabajadores para que puedan mantener la distancia requerida de seis pies entre sí.
- Establezca horarios escalonados para el almuerzo o proporcione espacio adicional para aumentar la distancia entre los trabajadores.
- Informe a los trabajadores dónde pueden encontrar y reponer materiales de limpieza y desinfección en el lugar de trabajo o encontrar a la persona responsable de los materiales.
- Asegúrese de que todos los trabajadores estén capacitados respecto de las políticas que indican cómo interactuar con los clientes.

Comunicación con los clientes

- Establezca políticas para los clientes y comuníquese a través de redes sociales, sitios web y carteles. La siguiente lista contiene ejemplos:
 - » Quédense en casa si se siente enfermo, tiene fiebre o tos.
 - » Mantenga seis pies de distancia entre usted, otros clientes y los trabajadores.
 - » Lávese las manos antes de entrar y salir de la granja.
 - » Manipule únicamente los artículos de alimentos que va a comprar.
 - » Considere minimizar la cantidad de miembros de la familia que asisten a la granja (según sea factible para la zona y la operación de la granja).
 - » Respete la política de uso de mascarillas de la granja.
 - » Deje a las mascotas en casa, excepto los animales de servicio.
- Estos son ejemplo de carteles:
 - » Lávese las manos >>> Estación de lavado de manos.
 - » Mantenga la distancia física de 6 pies.
 - » No se permite comer aquí. Solo alimentos para llevar.

- Actualice las redes sociales, los sitios web y los carteles si su operación cambia.
- Informe a los clientes que usted verifica regularmente con el Estado y los CDC los protocolos de salud y seguridad. Pídales paciencia si realiza cambios operativos. Estos cambios los protegen a ellos y a los trabajadores en la granja.
- Revise las operaciones con regularidad y pida comentarios a los clientes para saber qué funciona bien y qué podría ser necesario modificar.
- Evalúe la posibilidad de implementar un sistema de reservaciones para que los clientes programen visitas u horarios de recolección, especialmente para días u horarios muy concurridos. Esto podría ayudar a limitar la cantidad de personas que están en la granja al mismo tiempo.

Actividades de recolección de los clientes en el campo

- Propicie mantener una distancia mínima de seis pies entre los clientes que no sean de la misma familia. Esto puede hacerse de muchas maneras, según el diseño y tipo de granja y las operaciones realizadas. La siguiente lista presenta una variedad de opciones que ayudarán a mantener la distancia entre los clientes:
 - » Proporcionar a los clientes instrucciones específicas sobre dónde empezar la recolección e indicarles la dirección en que deben avanzar en un surco
 - » Programar horarios de cosecha para que los clientes puedan elegirlos mediante un sistema de reservaciones o implementar otras formas de limitar la cantidad de personas en el lugar al mismo tiempo para posibilitar el distanciamiento físico
 - » Separar los lugares de recolección para los clientes, por ejemplo:
 - En un campo de frutillas o fresas, si los surcos están a cuatro pies de distancia, los grupos de clientes deben tener un surco de por medio para garantizar que exista una separación.
 - » Establecer una entrada y una salida diferentes y delimitar el flujo de personas dentro del campo
- Evalúe la forma en que los clientes hacen cola antes de entrar en sus campos y desarrolle maneras de limitar los grupos de personas con separaciones, divisiones u otros métodos para el distanciamiento físico.
 - » Crear una línea divisoria alrededor del espacio individual destinado a la recolección para limitar las entradas y las salidas (puede usar banderas, conos, cercas, cintas o cuerdas)
 - » Instalar carteles en la línea divisoria, como, por ejemplo: “Ingrese por las puertas que tienen estaciones de lavado de manos y lávese las manos.”
- Evalúe el transporte que proporciona para llegar a los campos. Algunos ejemplos para atender el asunto del transporte son:
 - » Designar lugares en un carro o camión que tengan seis pies de distancia entre sí
 - » Hacer más viajes hacia y desde las áreas de recolección para disminuir la cantidad de personas transportadas en un mismo viaje
 - » Acercar el lugar de estacionamiento a fin de eliminar la necesidad del transporte y permitir a los clientes caminar hacia y desde el campo
 - » Organizar a los empleados para que recojan los productos cosechados y los entreguen en los vehículos de los clientes

- Identifique las superficies que se tocan con mayor frecuencia (como las puertas de cercos o barandillas de carros), que deben limpiarse y desinfectarse regularmente.
- Establezca horarios de cosecha diarios para personas con mayor riesgo de contraer COVID-19.
- Considere exigir que cada niño esté acompañado de un adulto en todo momento para asegurarse de que cumple con las pautas de seguridad o implemente un límite de edad para la recolección.
- Proporcione a los clientes contenedores para la recolección a fin de reducir la posibilidad de que entren contenedores contaminados al campo.
 - » Los contenedores deben ser de un solo uso o estar fabricados de un material liso que se pueda lavar y desinfectar antes de volverlos a usar.

Configuración del mercado y el punto de venta

- Limite la cantidad de clientes presentes en el mercado al mismo tiempo y proporcione un espacio de seis pies de distancia entre los clientes que esperan para ingresar.
- Si tiene varias cajas registradoras o puntos de venta en su establecimiento, amplíe el espacio entre cada caja para mantener la separación de seis pies entre los trabajadores, así como la separación entre los clientes que esperan en fila.
- Utilice marcas físicas o carteles para indicar la distancia que los clientes deben mantener cuando están esperando para ingresar al mercado, pagar, etcétera.
- En la caja, establezca una distancia adicional o instale barreras físicas entre el trabajador y el cliente.
 - » Puede ampliarse o crearse un espacio en el mostrador o la mesa entre el trabajador y el cliente, y ese espacio puede usarse para colocar las compras y cobrar; puede instalarse plexiglás u otras barreras físicas; puede reconfigurarse el espacio o cambiar el proceso para limitar el contacto con el punto de venta.
- Habilite una caja especial para los clientes que hayan hecho un pedido anticipado o que compren artículos preseleccionados a fin de limitar el tiempo que permanecen en el lugar.
- Considere opciones de entrega o recogido (por ejemplo, el cliente recoge su pedido directamente desde su vehículo) y para que los clientes realicen pedidos y pagos anticipado. La Coalición Nacional de Jóvenes Agricultores creó una guía para comparar plataformas de ventas: www.youngfarmers.org/wp-content/uploads/2020/04/Farmers-Guide-to-Direct-Sales-Software-Platforms.pdf
- Tenga estaciones de lavado de manos disponibles para los clientes y los trabajadores dentro de su mercado.
 - » Los desinfectantes para manos no reemplazan el lavado de manos adecuado, pero son mejores que no hacer nada. Si ofrece desinfectantes para manos en las áreas donde están los clientes, proporcione un producto a base de alcohol cuyo ingrediente activo sea al menos 60% de alcohol.
- Seleccione y empaque los productos de la granja y otros artículos con antelación para limitar la manipulación de los alimentos por parte de los clientes. También, evalúe la posibilidad de vender por contenedor, caja o balde, en lugar de hacerlo por peso, a fin de agilizar el tránsito de los clientes.
- Evalúe cómo minimizar o eliminar el empaque de los artículos a granel por parte de los clientes (por ejemplo, vegetales y productos secos). Proporcione contenedores siempre que sea posible para evitar que los clientes toquen los contenedores de productos a granel.
- Cuando sea posible, haga que un trabajador maneje los productos, y otro, el dinero. O bien, lávese las manos entre estas tareas.

Limpieza y desinfección

- Si bien el COVID-19 no se transmite principalmente por vía de las superficies, el virus puede perdurar en una variedad de materiales, como el cartón, metal y plástico. Use materiales que se pueden limpiar y desinfectar o que sean de un solo uso.
- Asegúrese de limpiar bien las superficies antes de desinfectarlas. Las superficies sucias no se pueden desinfectar adecuadamente.
- Limpie y desinfecte con frecuencia todas las superficies de alto contacto, incluso las manijas de las puertas, las máquinas de tarjetas de crédito, los mostradores, las cestas de compras, etcétera, a intervalos regulares preestablecidos.
- Identifique todos los puntos de contacto y lugares de aglomeración de los clientes, como puntos de venta y baños, y establezca un programa de limpieza y desinfección con horarios frecuentes.
- Elija un desinfectante de la lista N de la EPA, la lista aprobada de productos eficaces contra el virus SARS-CoV-2:
 - » Los [productos antimicrobianos](#) registrados por la EPA para usar contra el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, que causa el COVID-19.
 - » Centro para Químicas Biocidas del Consejo Estadounidense de Química - [Productos para combatir el nuevo coronavirus \(COVID-19\)](#)
- Siga las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza y desinfección (como concentración, modo de uso, tiempo de contacto y el uso de equipos de protección personal) y no mezcle los productos. No todos los productos son adecuados para limpiar las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Referencias adicionales

- Departamento de Agricultura de Minnesota: www.mda.state.mn.us/covid-19-agriculture
- Recursos para la inocuidad de los productos agrícolas del Departamento de Agricultura de Minnesota: www.mda.state.mn.us/food-feed/produce-safety-resources
- Extensión de la Universidad de Minnesota: <https://extension.umn.edu/covid-19>
- Plantilla del plan de respuesta y preguntas frecuentes de la Extensión de la Universidad de Minnesota: blog-fruit-vegetable-ipm.extension.umn.edu/2020/04/covid-19-response-plan-template-and-faq.html
- Recursos y materiales de respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19), del Departamento de Salud de Minnesota www.health.state.mn.us/diseases/coronavirus/materials/index.html#sm3
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html