



Gobierno del  
Estado de Sonora

**SAGARHPA**  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

# Medidas protocolarias en actividades esenciales por el Sector Agroalimentario de Sonora

Marzo 2020



## CONSIDERACIONES

- ✓ Ante la emergencia, el sector es estratégico por la generación de alimentos.
- ✓ Empleos generados anualmente = 184,000 y 8.5 millones de toneladas de alimentos.
- ✓ Del orden de 50,000 personas son movilizadas al Estado en temporada de alta demanda en mano de obra, jóvenes provenientes de Oaxaca, Puebla, Veracruz, Guanajuato, entre otros estados.
- ✓ La especialización del sector ocupa mano de obra en empaques y procesos de valor agregado.
- ✓ Las empresas agroalimentarias son altamente especializadas en bioseguridad e inocuidad, cumplen con protocolos de USDA, FDA, SENASICA, COFEPRIS y certificadoras internacionales.
- ✓ Sonora es reconocido a nivel internacional por sus altos estándares de sanidad e inocuidad.



## ACCIONES PROTOCOLARIAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID – 19

- ✓ La Secretaría de Salud y la SAGARHPA, han realizado una amplia capacitación a las empresas agroalimentarias.
- ✓ Estrecha comunicación oficial y sector privado.
- ✓ Sanitización de todas las instalaciones de las empresas de manera continua con productos recomendados.
- ✓ Se han delimitado espacios aislados para tratar de manera separada a personas con síntomas en vías respiratorias.
- ✓ Se han enviado especialistas a los puntos de embarque para revisar bajo un protocolo médico a los jornaleros a transportar al Estado.
- ✓ A la llegada a las empresas, los jornaleros provenientes de otros estados, se les hace una segunda revisión médica.



## ACCIONES PROTOCOLARIAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID – 19

- ✓ Al personal que labora en los campos agrícolas se les proporciona alimento y vivienda, en la cual se colocan productos para su uso personal y sanitizantes.
- ✓ Los turnos de comida se han fraccionado para tener menor presencia de personas en los comedores, guardando distancia, revisión de aseo de mano y uso de sanitizante.
- ✓ Una revisión permanente del personal para evitar puntos de contagio.
- ✓ No se permite el ingreso a personas externas, socios y administrativos sin protocolos de revisión.
- ✓ Proveedores son revisados a la entrada de las instalaciones, se aplica sanitizante, son guiados a descargar sus productos y guiados a la salida.
- ✓ El 100% del personal usa mascarilla y recibe capacitación constante sobre medidas de prevención ante el COVID – 19.
- ✓ El personal mayor a 60 años, mujeres embarazadas y personas con riesgo por enfermedades crónicas son despachados a sus casas con goce de sueldo.

