



VAMOS POR
más

**MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE
CONTAGIOS FRENTE AL COVID-19,
PARA LA REAPERTURA EN
LOS COMERCIOS, SERVICIOS
Y EL TURISMO.**



PROTOCOLO REAPERTURA

COMERCIOS, SERVICIOS
Y TURISMO.



CONTENIDO

Medidas de prevención de contagios frente al covid-19, para la reapertura en los comercios, servicios y el turismo.

- 4-5** *Normativa.*
- 6-9** *Medidas generales de protección para la incorporación al centro de trabajo.*
- 10-15** *Medidas de protección en el sector comercial y de servicios*
- 16-26** *Medidas específicas para distintos sectores turismo.*
 - I.** *Protocolo hoteles.*
 - II.** *Protocolo restaurantes.*
 - III.** *Protocolo actividades para eventos*
 - IV.** *Protocolo de actuación en recorridos turísticos.*
- 27-28** *Medidas de prevención de brotes en la empresa.*
- 29** *Capacitación.*

NORMATIVAS

La Ley Federal del Trabajo establece en el artículo 132, fracción XVI que es obligación de los patrones que las instalaciones de los centros de trabajo cuenten con condiciones en materia de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo, a efecto de prevenir accidentes y enfermedades laborales. De la misma manera, el artículo 134 de la misma Ley, establece las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de seguridad y salud.

Como empresa, deberás cumplir con diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en tu negocio dependiendo del número de trabajadores.

La Secretaría del Trabajo será la institución encargada de ratificar periódicamente el cumplimiento de éstas normas, por esa razón sugerimos a las empresas implementarlas con prontitud para evitar molestias y penalizaciones.





Normas a verificar en tu negocio o establecimiento son:

NOM -001-STPS-2008

Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.

NOM-017-STPS-2018

Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

NOM-019-STPS-2011

Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

NOM-030-STPS-2009

Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

Las recomendaciones mencionadas en los siguientes apartados no restringen el uso de medidas adicionales que pueda implementar en las actividades específicas de su empresa, esto para evitar la propagación del virus COVID-19 y en beneficio de sus empleados y clientes.

MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN PARA LA INCORPORACIÓN AL CENTRO DE TRABAJO

Es importante que cada empresa y centro de trabajo cuente con un comité o persona designada como responsable de la implementación y supervisión de las medidas de protección ante el COVID-19.

-  Mantener una distancia de aproximadamente 1.50 metros entre las personas
-  Evitar saludos de cortesía (besos, abrazos o estrechase las manos).
-  Cubrir nariz y boca al estornudar o toser con un pañuelo desechable, en caso de no tener uno a la mano, cubrirse con el ángulo interno del brazo.
-  Evitar tocarse la cara, principalmente nariz, ojos y boca.
-  Lavarse las manos frecuente y minuciosamente con agua y jabón, con al menos 20 segundos de duración
-  Limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como: manijas, teléfonos de oficina, sillas, teclados, etc.
-  Mantener una adecuada ventilación así como una correcta limpieza y desinfección en áreas comunes.
-  Se recomienda el uso de cubrebocas al encontrarse en espacios cerrados, cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, al utilizar transporte público.
-  Para preservar la salud de personas vulnerables se deberá limitar el paso a las siguientes personas: embarazadas, adultos mayores y personas con enfermedades crónicas; así como niños y niñas.
-  Colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, manteniéndolo limpio y con líquido desinfectante.
-  Asignar una persona que controle la entrada y supervise el cumplimiento de las medidas de protección como: uso de cubrebocas, uso de gel antibacterial, uso de tapete desinfectante, etc.

-  Se podrán restringir o modificar los días y horarios de atención.
-  Proveer dispensadores con soluciones a base de alcohol gel al 70% de fácil acceso en la entrada, para el personal y clientes.
-  Deberán establecerse entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso, este se deberá de dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.
-  Facilita la toma de temperatura en tu empresa.
-  Horarios y turnos de trabajo: siguiendo la recomendación de distancia entre personas, se debe hacer un ingreso a las instalaciones de manera escalonada y evitar las aglomeraciones de empleados en la entrada del centro de trabajo.
-  En caso de que se presente un empleado con signos de enfermedades respiratorias, y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, se deberá aislar en un área apartada, proporcionarles un cubrebocas y remitirlas al domicilio particular y/o servicios médicos.
-  Verificar el uso apropiado de cubrebocas:
 - I.** Lavarse las manos antes de ponerlo.
 - II.** El cubrebocas debe cubrir nariz, boca y barbillas.
 - III.** Evitar tocar el cubrebocas mientras se lleva puesto.
 - IV.** Se recomienda cambiar el cubrebocas después de 4 horas de uso.
 - V.** Se deberá quitar el cubrebocas únicamente por la parte de atrás, sin tocar la parte de enfrente, desecharla en un recipiente cerrado.
 - VI.** Una vez desechado, lavarse las manos con abundante agua y jabón.
-  Contar con tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, manteniéndolo limpio y con líquido desinfectante en todo momento.



- ❁ Equipar las instalaciones con dispensadores con soluciones a base de alcohol gel al 70% en diferentes puntos del centro de trabajo, para que los trabajadores puedan hacer uso de ellos con facilidad.
- ❁ Deberán establecerse entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso, este se deberá de dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.
- ❁ En caso de ser posible, mantener una adecuada ventilación en espacios comunes o en las áreas de trabajo con mayor afluencia de personal.
- ❁ Asegurar que en los sanitarios se tenga lavamanos en completo funcionamiento y proveerlo en todo momento de jabón y toallas de papel desechable.
- ❁ Se le deberá facilitar a cada trabajador el equipo de protección individual adecuado y productos sanitarios como gel antibacterial, cubrebocas, lentes protectores y/o caretas. Se recomienda el uso de cubrebocas cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros u otras medidas de barrera entre el trabajador y el cliente o entre dos trabajadores.
- ❁ Contar con almacenadores suficientes para los productos desechables y de uso personal, manteniendo su limpieza constante.
- ❁ Contar con señalizaciones en paredes y el piso, mencionando la distancia mínima de 1.50 metros entre personas, en áreas comunes como: baños, vestidores, casilleros, cafeterías, comedores y salas de juntas.



Uso de escaleras: evitar tocar superficies como los barandales y manteniendo la distancia recomendada entre personas.



Uso de elevadores:

I. No podrán utilizarlo más de dos personas por metro cuadrado al interior de este.

II. Se recomienda el uso de cubrebocas.

III. Si se encuentran en espera del elevador, deberá formarse una fila con una separación de 1.5 metros entre personas.

IV. Después de tocar los botones, lavarse las manos con agua y jabón o higiene con solución con base de alcohol al 70%.



Se recomienda que las personas trabajadoras no compartan herramientas de trabajo.



Recordarle al trabajador que al llegar a casa deberá seguir los protocolos de prevención: limpiar la suela de su zapato con agua y jabón, alcohol al 70% o solución de cloro al 0.2%. Bañarse y hacer cambio de ropa. De igual manera mantener distancia mínima de 1.50 metros con sus familiares.



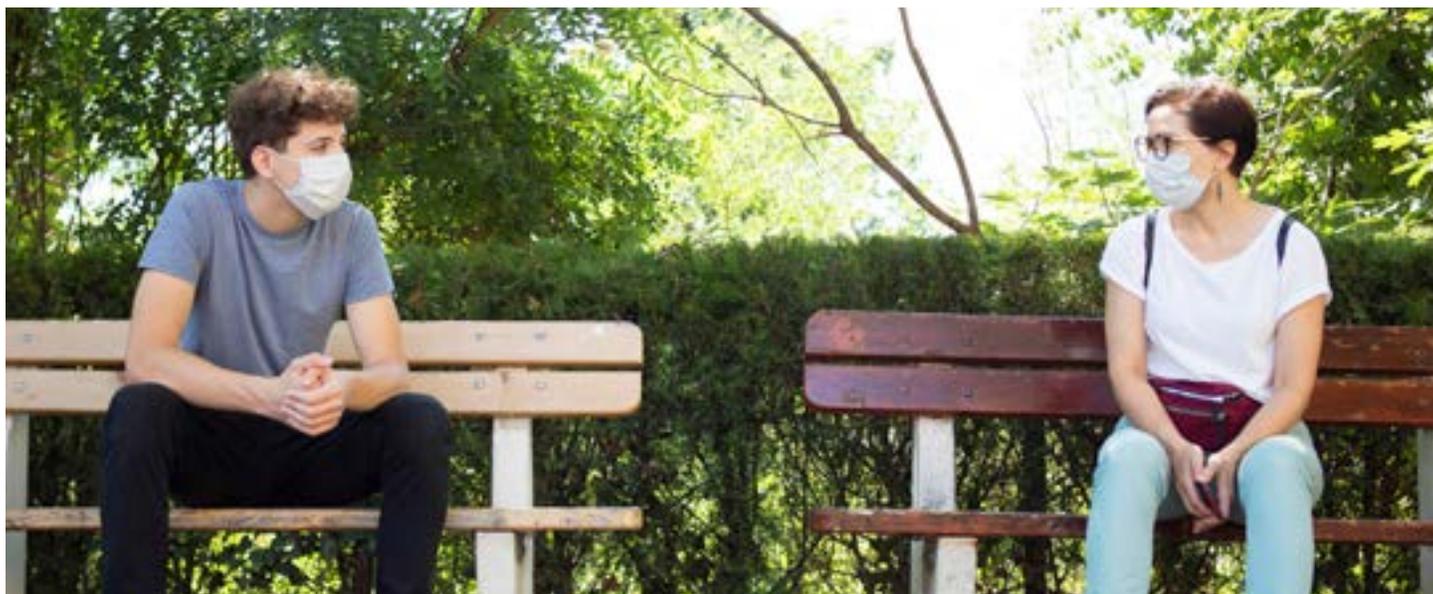


MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN EL SECTOR COMERCIAL Y DE SERVICIOS

-  Establecer en los accesos un filtro de supervisión para medir la temperatura a distancia y aplicación de gel antibacterial en manos.
-  Se deberá restringir el acceso de personas con temperatura superior a 37°C, o con síntomas de enfermedad respiratoria (tos, dolor muscular, flujo nasal y/o dificultad para respirar).
-  Uso obligatorio de cubreboca de manera adecuada.
-  Colocar al ingreso y salida del establecimiento, un tapete sanitizante impregnado de solución clorada, o una medida que ofrezca el mismo fin de sanitizar las suelas de los zapatos.
-  En caso de que la infraestructura y giro del establecimiento lo permita, fijar una puerta de acceso y otra de salida.
-  Cancelar temporalmente el registro y/o de control de ingresos a través de dispositivos de contacto para el ingreso de personas como: huella digital, registro manual, etc. En caso de ser indispensable, proceder a desinfectar de forma adecuada los dispositivos utilizados

- ❄ Las áreas comunes y superficies como manijas, picaportes, pasamanos, mobiliario, etc. se deben limpiar y desinfectar antes de inicio y fin de la jornada, y durante el turno de acuerdo con el aforo en el establecimiento.
- ❄ Se sugiere escalonar los horarios de entrada y salida, con la finalidad de mantener en todo momento la sana distancia entre los empleados y colaboradores y evitar aglomeraciones.
- ❄ Se debe garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel (eliminar el uso de toallas de tela) en los lavabos designados para este fin, así como garantizar la sanitización de los mismos y las medidas de sana distancia.
- ❄ Establecer horarios y lugar de atención para proveedores, evitando en todo momento que las mercancías de ingreso o salida, estén en contacto directo con los clientes y/o empleados que no pertenezcan al área de atención a proveedores.
- ❄ Se deberá sanitizar toda la mercancía que ingrese al establecimiento.
- ❄ Los establecimientos deberán mantener los espacios ventilados.





PROTOCOLO PARA EMPLEADOS Y COLABORADORES EN SERVICIO.

-  Se debe garantizar la higiene en las prendas de vestir al desempeñar las labores.
-  Realizar lavado de manos con agua y jabón de forma frecuente o usar gel antibacterial.
-  Mantener la sana distancia (mayor a 1.5 metros) entre empleados y colaboradores.
-  Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, lavar y desinfectar objetos antes y/o después de usarlos, seguido del lavado de manos.
-  Al toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el ángulo interno del brazo.
-  Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubreboca, lentes, etc.).
-  Los empleados y colaboradores debe evitar el uso de joyería, relojes, corbata, y similares durante su jornada laboral.

- ❁ Se recomienda que los empleados y colaboradores lleven el cabello corto o recogido, así como evitar el vello facial que cruce la superficie de sellado del cubreboca, al representar un riesgo para su efectividad.
- ❁ Evitar en todo momento tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- ❁ En las áreas y actividades que lo permitan se sugiere contar con un sistema de trabajo en turnos o el trabajo en casa para minimizar riesgos sin que se vea afectada la atención y servicio a los clientes y/o proceso productivo.
- ❁ El patrón deberá sensibilizar y capacitar a sus empleados y colaboradores de las nuevas medidas de seguridad en el trabajo, así mismo el trabajador tendrá la obligación de seguir los lineamientos, recomendaciones y/o protocolos para su protección, la de los clientes y proveedores.



PROTOCOLO PARA LA INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES.

- ❄️ Se recomienda establecer horarios de atención para grupos vulnerables.
- ❄️ Colocar al ingreso y en lugares visibles las condiciones en las que se prestará el servicio, de acuerdo a las recomendaciones establecidas por las autoridades de Salud.
- ❄️ Los empleados y colaboradores debe utilizar cubreboca de manera adecuada y permanente, adicional a esta medida en servicios que exigen un contacto más estrecho con el cliente deberá usar careta protectora, lentes de seguridad, o cualquier otro medio de protección personal de barrera que disminuya la transmisión del virus SARS CoV2 (COVID-19).
- ❄️ Se deberá fomentar el pago con tarjeta bancaria y/o medios electrónicos para el mismo fin, así como realizar de forma continua la limpieza con solución desinfectante de la terminal punto de venta (TPV).





- ❁ Cuando por la naturaleza de la actividad se tenga contacto con dinero en efectivo, se deberá proceder al lavado continuo de manos o uso de gel antibacterial.
- ❁ Evitar compartir los artículos personales y herramientas de trabajo con los clientes y/o proveedores, en caso necesario, lavar y desinfectar objetos antes y/o después de usarlos, seguido del lavado de manos.
- ❁ Los establecimientos que por su giro lo permitan, trabajarán por cita mantener en todo momento la sana distancia con los clientes (mas de 1.5 metros).



MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS PARA DISTINTOS SECTORES TURISMO.

PROTOCOLO EN HOTELES

- ❄️ Proveer de gel antibacterial en diferentes espacios del lobby, así tendrán mayor acceso los huéspedes y cada persona que ingrese al lugar.
- ❄️ Extremar la limpieza y desinfección de las habitaciones, áreas comunes, lobby, corredores, específicamente en manijas de puertas, pisos, elevadores, baños comunes y teléfonos comunes o públicos.
- ❄️ Mantener una adecuada y constante ventilación.
- ❄️ Abastecer constantemente jabón y toallas de papel en todos los baños de las instalaciones.
- ❄️ Se deberá reducir estrictamente la capacidad de todos los espacios en un 50% como mínimo.
- ❄️ En caso de tener restaurante, este debe regirse conforme al protocolo emitido para atención a restaurantes.
- ❄️ En caso de contar con salones de eventos o reuniones estos deberán de regirse conforme a Protocolo emitido para atención en salones y eventos.



LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON LOS HUÉSPEDES

- Designar responsable de verificar la temperatura con un termómetro a distancia para limitar el acceso a personas con fiebre mayor de 37.5 grados y/o con signos de enfermedades respiratorias.
- Las personas del grupo vulnerable ante el COVID-19 no podrán atender a los huéspedes.
- El valet parking no debe estar en funcionamiento.
- Colocar en las puertas de acceso gel antibacterial para el servicio de los huéspedes.
- Cobranza: se deberá fomentar el pago con tarjeta y el pago electrónico con celular, (limpiar el TPV después de cada uso con solución desinfectante).
- Desinfectar constantemente los aparatos telefónicos.
- Registro: evitar las aglomeraciones en medida de lo posible, y mantener en todo momento una distancia entre los huéspedes de 1.5 metros.



LINEAMIENTOS PARA LIMPIEZA EN HABITACIONES DE HOTEL

- Desinfectar con inmediatez las habitaciones (áreas de uso común como mobiliario, apagadores, manijas, cortinas, ropa de cama, baños) que hayan sido desocupadas, para cuando desee ocuparla otro huésped.
- El servicio de limpieza a la habitación quedará a disposición del cliente las veces que se necesiten y se limitará únicamente en tirar basura, cambio de toallas y amenidades. Por lo menos cada tres días se realizará total limpieza de dicha habitación.



PROTOCOLO EN RESTAURANTES

- ❄️ Proveer de los materiales necesarios para la completa limpieza del establecimiento en todo momento.
- ❄️ El establecimiento deberá ser sanitizado previo a la apertura, incluyendo también: ductos de ventilación y campanas de cocina así como cerciorarse de su correcta funcionalidad y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, acorde a lo establecido por el proveedor.
- ❄️ Mantener ventilación en el restaurante, ya sea de forma natural o mecánica.
- ❄️ Se deberá mantener una limpieza constante en los elementos de fácil alcance para los comensales, colaboradores y proveedores como: lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de paredes, superficies horizontales.
- ❄️ Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al .5%.



Extremar limpieza en el área de baños, abasteciendo en todo momento con jabón y toallas de papel de desechable (evitar el uso de toallas de tela).

Limpieza profunda y periódica en suelo, paredes, muros y ventanas.

Limite el contacto entre empleados y clientes, fomentando formas de pago electrónicos.

Desinfectar dispositivos digitales después de cada uso. Limpiar frecuentemente área de caja.

Si solo hay un acceso al establecimiento, se recomienda el uso de señalizaciones o en su defecto el uso de barreras físicas para el ingreso de entrada y salida.

Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes a la entrada y salida de cada establecimiento.

Se recomienda en medida de lo posible conservar las puertas abiertas del establecimiento para evitar el contacto con las mismas.

Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos.

Deberá contar con dispensadores de gel antibacterial (con base al 70% de alcohol) en puntos estratégicos para el uso de los comensales, empleados y proveedores.



LINEAMIENTOS PARA EL PERSONAL DE COCINA



Colocar las señalizaciones en el piso indicando específicamente el lugar de trabajo correspondiente.



Proporcionar dispensadores de gel antibacterial de base en alcohol, para el fácil acceso al personal de cocina.



LINEAMIENTOS PARA INTERACCIÓN CON COMENSALES



Controlar el ingreso de comensales para tomar temperatura a distancia y detectar personas con posibles síntomas de COVID-19.



Asegurar el distanciamiento de aproximadamente 1.50 metros entre las personas.



Para evitar aglomeraciones, se deberá promover las reservaciones en línea.



Reducir el número de mesas al 50%.



Mantener una distancia de ingreso del 1.5 mts entre mesas.



Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en una servilleta.



Eliminar elementos no indispensables, como servilleteros, acrílicos y decoraciones.



Menús: fomentar el uso de menús digitales a través de códigos QR, así el comensal podrá consultar el menú desde su teléfono móvil.



La mantelería deberá de ser cambiada por completo después de cada servicio, lavarse en ciclos de lavado 60°/90°C y manipulada con guantes.



Todos los condimentos, salsas y extras deberán servirse al momento y porciones individuales.



BUFET Y BARRAS DE ALIMENTOS



Utilizar cubiertas anti estornudos.



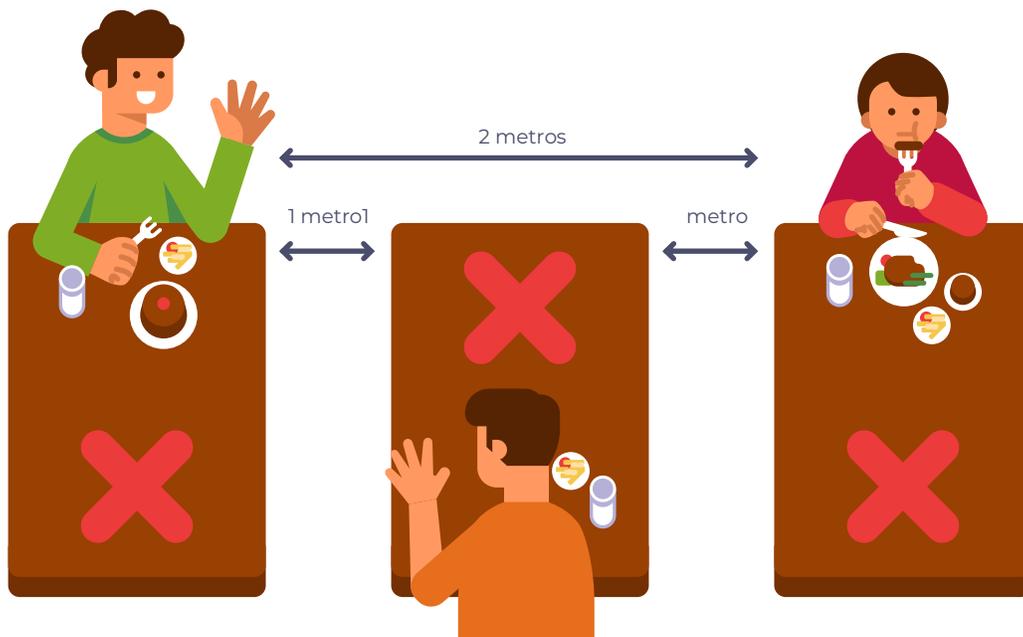
El colaborador encargado de servir a los comensales deberá utilizar su equipo de protección individual como: careta, cubrebocas y guantes desechables (deberán cambiarse cada 4 horas).



Los utensilios de servicio deberán de ser lavados, enjuagados y sanitizados periódicamente.



Señalización en el piso para el cumplimiento del distanciamiento social, que marca la norma.





PROTOCOLO PARA LOS PROVEEDORES



Lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas ajenos al restaurante, en materia de higiene.



Completa restricción a personas externas a las áreas de manipulación de alimentos.



Para evitar aglomeraciones en la recepción de productos, se deberá fijar horarios determinados para cada uno de ellos.



Verificar que tanto proveedores como empresas prestadores de servicios ajenos al restaurante cuenten con protocolos específicos para COVID-19.



Eliminar todos los empaques de cartón y plástico antes de que el producto llegue al almacén, cámaras o zonas de elaboración.

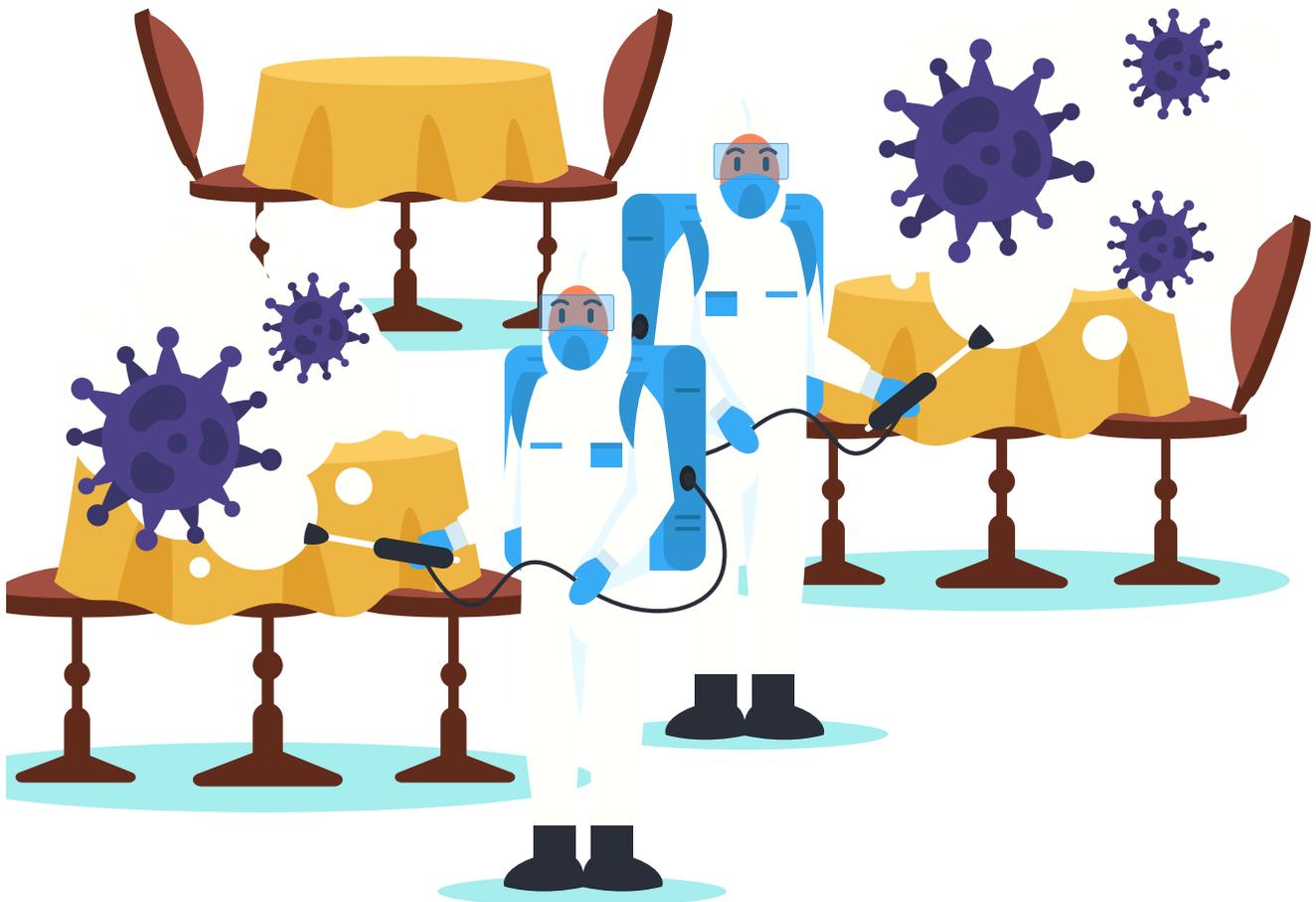


PROTOCOLO PARA ACTIVIDADES DE EVENTOS

-  Se deberá designar un responsable de verificar la temperatura de cada persona con un termómetro a distancia para limitar el acceso a quienes tengan fiebre mayor de 37.5 grados y/o con signos de enfermedades respiratorias.
-  Tener un médico durante todo el evento.
-  Recordar a los asistentes mediante señalamientos en puntos estratégicos las reglas de distancia y medidas de protección contra el COVID-19.
-  Para eventos masivos, se deberán de asignar horarios, puertas y lugares de acceso a los participantes para evitar aglomeraciones.
-  Proveer de gel antibacterial en las entradas a los salones.
-  Los salones deberán de estar al 50% de su capacidad instalada.
-  Registro: colocar barreras de acrílico entre las personas que lleven a cabo el registro y los asistentes.



- ❄️ Priorizar el acomodo de mesas y sillas en las conferencias de tal manera que se respete el distanciamiento físico establecido.
- ❄️ El micrófono del conferencista será personal y deberá estar desinfectado previamente a su uso, así como posteriormente.
- ❄️ Disponer de una zona de aislamiento en caso de que un asistente presente síntomas de COVID-19.
- ❄️ El intercambio de tarjetas de presentación deberá ser digital.





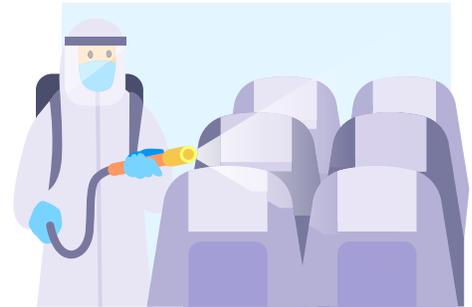
PROTOCOLO EN RECORRIDOS TURÍSTICOS

- ❁ Para evitar aglomeraciones no se podrán congregarse grupos mayores de 20 personas por guía turístico, así como impedir las reuniones con otros grupos.
 - ❁ Al inicio de cada tour el guía turístico deberá informar a los asistentes sobre los protocolos de prevención así como proveer de cubrebocas adicionales a los pasajeros que no los lleven consigo.
 - ❁ Supervisar que se cumpla el distanciamiento interpersonal establecido.
 - ❁ Los pasajeros, previo a tomar el tour; deberán llenar el cuestionario de identificación de factores de riesgo.
- Establecer una planeación en las visitas de atractivos turísticos para minimizar el hacinamiento de personas.

 Todos los participantes en el tour, deberán de usar cubrebocas y en su defecto el coordinador deberá adicional es para proporcionar a los que no traigan consigo.



 Desinfectar los objetos de uso común dentro del tour.



 Cuidar que los participantes puedan tener contacto físico con comerciantes y objetos que no van a adquirir (ver y no tocar).

 Supervisar que los participantes mantengan la distancia física recomendada entre el comerciante, así como evitar en medida de lo posible el contacto con mercancía que no van a adquirir.



MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE BROTOS EN LA EMPRESA

Estas acciones se deben realizar cuando se sospecha o se sabe que existe una infección en el centro laboral con la finalidad de contenerla, y evitar la propagación del virus entre el personal. Entre estas están comprendidos los controles de acceso, la identificación del personal infectado y de su entorno, así como las acciones de aislamiento y desinfección.

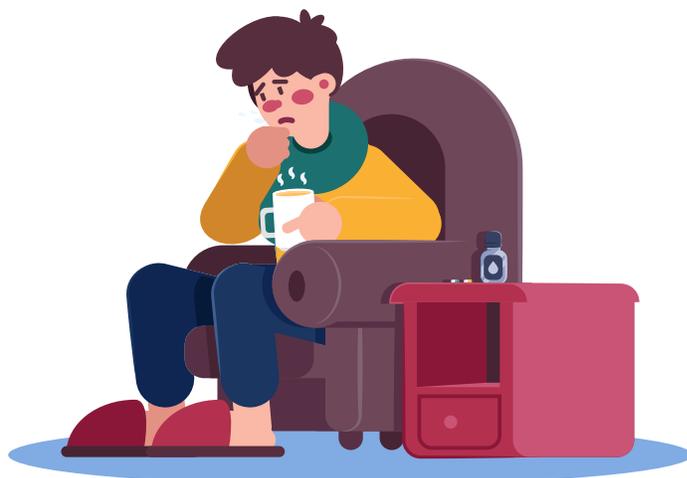


Enviar a casa al personal con síntomas de la enfermedad, en caso de que presente dificultad para respirar, se deberá remitir al centro de atención médica más cercano. En caso de ser necesario, el personal con síntomas podrá ser remitido temporalmente al área de estancia y aislamiento definida para el control de ingreso y egreso. Finalmente, se le deberá dotar de material educativo para prevenir los contagios en el hogar.

Identificar a personas trabajadoras que hayan estado en contacto con una persona infectada o con sospecha de infección y enviarlos a casa.

Evitar el retorno de personas trabajadoras enfermas sin contar con la evaluación médica pertinente.

Llevar el registro y seguimiento del personal en resguardo domiciliario voluntario y evaluar posibles casos de contagio.





Incentivar al personal con sospecha o confirmación de COVID-19 a cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable, que es la limitación voluntaria y temporal de la movilidad de una persona, para permanecer en su domicilio de residencia o en un sitio distinto al espacio público para evitar un ulterior contagio de la enfermedad en la comunidad. Este resguardo también puede ocurrir debido a la condición de vulnerabilidad de la persona, o debido al tipo de actividad que desempeña en el centro de trabajo. Durante el tiempo que dure este resguardo, la persona trabajadora deberá recibir su salario.





CAPACITACIÓN

Debido a los recientes cambios en el esquema de trabajo que los colaboradores están por comenzar a experimentar, es necesario llevar a cabo un proceso de reintegración y familiarización con todos los protocolos de prevención de contagios ante el COVID-19.

Por lo anterior la Secretaría del Trabajo y Previsión Social deja a disposición de las empresas los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral para lograr un retorno exitoso a los centros de trabajo.

En el documento podrá realizar la Autoevaluación del protocolo de Seguridad Sanitaria, herramienta que le ayudará a evaluar el grado de avance de los mismos y de sus acciones.

[https://www.gob.mx/stps/documentos/
lineamientos-tecnicos-de-seguridad-sanitaria-en-el-entorno-laboral](https://www.gob.mx/stps/documentos/lineamientos-tecnicos-de-seguridad-sanitaria-en-el-entorno-laboral)

<https://climss.imss.gob.mx/>



VAMOS POR
más

 www.canacohermosillo.mx

 Gastón Madrid, esquina con Guerrero #31, Col. Centro  213 5717 y 213 5613

 Canaco Servytur Hermosillo  @CanacoHmo  @canacohermosillo