



Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades  
CDC 24/7: Salvamos vidas. Protegemos a la gente™

# Enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19)

[MENÚ >](#)

**Descargo de responsabilidad:** Este sitio web se actualiza con frecuencia. Parte de su contenido puede estar disponible en inglés hasta que se haya traducido todo el contenido.

## Lo que deben saber los trabajadores de cocina del servicio gastronómico de aerolíneas acerca del COVID-19

### Trabajadores de cocina del servicio gastronómico de aerolíneas

Actualizado el 16 de abr. del 2020

[Imprimir](#)

#### Personal de las aerolíneas

[Trabajadores de mantenimiento de aeronaves](#)[Trabajadores de cocinas del servicio gastronómico](#)[Conductores de camiones y ayudantes del servicio gastronómico](#)[Representantes de servicio al cliente y agentes de puertas de en embarque](#)

La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por un virus llamado SARS-CoV-2. Los síntomas a menudo incluyen fiebre, tos o dificultad para respirar. Nuestra comprensión de cómo se propaga el virus evoluciona a medida que tenemos más información disponible, le sugerimos que visite el [sitio web de los CDC](#) para ver la información más reciente. Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona:

- Entre personas que están en contacto cercano (a una distancia de hasta aproximadamente 6 pies).
- A través de gotitas respiratorias que se producen cuando una persona infectada tose, estornuda o habla.

Estudios recientes indican que el virus puede ser propagado por las personas antes de presentar síntomas o por personas que nunca llegan a presentar síntomas. Además, podría ser posible que una persona contraiga el COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y luego se toque la boca, la nariz o posiblemente los ojos. Sin embargo, no se cree que esta sea la principal forma en que se propaga el virus. Los adultos mayores y las personas de cualquier edad con afecciones subyacentes graves podrían tener un [mayor riesgo de presentar complicaciones más graves](#) a causa del COVID-19.

Los CDC recomiendan usar [cubiertas de tela para la cara](#) en entornos públicos donde sea difícil mantener otras medidas de distanciamiento social, especialmente en áreas de transmisión significativa en la comunidad. Las cubiertas de tela para la cara pueden evitar que las personas que no saben que tienen el virus lo transmitan a otras personas. Estas cubiertas para la cara no son mascarillas quirúrgicas ni mascarillas de respiración y no son reemplazos adecuados de esos equipos en lugares de trabajo donde se recomienda o exige usar mascarillas o mascarillas de respiración.

## Como trabajador de cocina del servicio gastronómico de una aerolínea, ¿cómo puedo protegerme?

Como trabajador de cocina del servicio gastronómico de aerolíneas, podría estar expuesto al COVID-19 al tener contacto cercano con alguien con COVID-19, o al tocarse la boca, la nariz o los ojos después de manipular artículos que se tocan con frecuencia

que hayan sido utilizados por alguien con COVID-19, como carritos del servicio de comidas o residuos sólidos.

- Limite el contacto cercano con las demás personas manteniendo una distancia de al menos 6 pies, si es posible.
- Siga la guía regular de su empleador para manipular residuos sólidos tanto de vuelos nacionales como internacionales.
- Realice la limpieza y desinfección de rutina de las superficies que se tocan con frecuencia, como escritorios, perillas y manijas de puertas, teléfonos, teclados, mesones, carritos y manijas de carritos. Siga las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto de limpieza.
- Use el equipo de protección personal (EPP) que usa normalmente para realizar sus tareas laborales.
- Use guantes al manipular la vajilla no desechable como vasos, utensilios y bandejas antes de lavarlos como siempre.
- Una adecuada [higiene de manos](#) es una importante medida para controlar las infecciones. Lávese las manos regularmente con agua y jabón por al menos 20 segundos. Puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos un 60 % de alcohol, pero esto no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón.
- En general, estos son momentos clave para limpiarse las manos:
  - Antes, durante y después de preparar las comidas
  - Antes de comer
  - Después de utilizar el baño
  - Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Otros momentos en que debe limpiarse las manos en el trabajo son:
  - Antes de comenzar y al finalizar los turnos de trabajo
  - Antes y después de los descansos en el trabajo
  - Después de manipular objetos que se tocan con frecuencia, como los carritos del servicio de comida
  - Después de manipular residuos de alimentos y vajilla no desechable
  - Después de tocar superficies como pisos, paredes y equipos sucios
- Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca.

## ¿Qué medidas debería tomar mi empleador?

Los empleadores de trabajadores de cocina del servicio gastronómico de aerolíneas deberían tener un plan de salud y seguridad para el COVID-19 para proteger a sus empleados. Este plan lo deben compartir con usted y sus compañeros de trabajo. Su empleador debería:

- Tomar [medidas para ayudar a prevenir la propagación del COVID-19 si se enferma un empleado](#). Alentar activamente a los empleados enfermos a quedarse en casa. Los empleados enfermos no deben regresar al trabajo hasta que cumplan con [los criterios para suspender el aislamiento en casa](#), con el asesoramiento de los proveedores de atención médica y los departamentos de salud estatales y locales.
- Brindar información sobre a quién se debe contactar si los empleados se enferman.
- Implementar políticas y prácticas flexibles y favorables de licencia por enfermedad. Considerar elaborar políticas de "licencia por enfermedad de emergencia" sin sanciones, en caso de que algunos empleados o todos no tengan el beneficio de licencia por enfermedad.
- Designe a una persona que sea responsable de responder las inquietudes acerca del COVID-19. Los empleados deben saber quién es esta persona y cómo contactarla.
- Brindar a los empleados información precisa sobre el COVID-19, sus síntomas, cómo se propaga y el riesgo de exposición.
- Ofrecer capacitación sobre cómo [lavarse las manos](#) adecuadamente y otras precauciones de rutina para el control de infecciones. Esto ayudará a prevenir la propagación de muchas enfermedades, incluido el COVID-19.
- Proporcionarles a los empleados el equipo de protección personal (EPP) adecuado si fuese necesario y capacitarlos sobre cómo usar el EPP.
- Facilitarles a los empleados en su lugar de trabajo el acceso a jabón, agua corriente y materiales para secarse las manos o desinfectantes de manos a base de alcohol que contengan al menos un 60 % de alcohol.
- Suministrar toallitas desinfectantes desechables para que los empleados puedan limpiar las superficies que se tocan con frecuencia, como escritorios, perillas y manijas de puertas, teléfonos, teclados, mesones, carritos y manijas de carritos. Use productos para desinfectar que cumplan con los [criterios de la EPA para usar contra el SARS-CoV-2](#) [🔗](#). Siga las instrucciones que figuran en la etiqueta para garantizar un uso seguro y eficaz del producto. Para superficies que están en contacto con alimentos, siga las prácticas de limpieza y desinfección del Código de alimentos del 2017 de la FDA.

- Proporcionar a los empleados pañuelos desechables y contenedores desechables que no requieran contacto con las manos.
- Limpiar frecuentemente las salas de descanso, casilleros, áreas de descanso y otras áreas comunes de los empleados.
- Colocar afiches que recomienden [quedarse en casa si están enfermos](#), [cubrirse al toser y estornudar](#), y [washing hands often](#) en la entrada del lugar de trabajo y en otras áreas de trabajo donde sean claramente visibles para los empleados.
- Seguir las regulaciones de seguridad de los alimentos relacionadas al COVID-19.
- Seguir todas las regulaciones federales de seguridad y salud de los trabajadores y las directrices de las agencias de salud pública correspondientes.

## ¿Dónde puedo obtener más información?

Manténgase informado. Hable con su empleador, supervisor, representante del sindicato o personal del aeropuerto responsable de dar respuesta a las inquietudes acerca del COVID-19. Vea estas fuentes para obtener más información sobre cómo reducir el riesgo de exposición de los trabajadores ante el COVID-19:

- [Sitio web de la guía interina de los CDC para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad del coronavirus 2019](#)
- [Sitio web de temas de salud y seguridad en el lugar de trabajo del NIOSH](#)
- [Sitio web de los CDC acerca del COVID-19](#)
- [Sitio web de la OSHA acerca del COVID-19](#) 
- [Sitio web de la guía de la OSHA sobre preparación de los lugares de trabajo](#)  
- [Seguridad de los alimentos y la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\) de la FDA](#) 
- CDCINFO: 1-800-CDC-INFO (1-800-232-4636) | TTY: 1-888-232-6348 | sitio web: [cdc.gov/info](https://cdc.gov/info)

Última actualización: 16 de abr. del 2020