

# PÚBLICO

JEFE DE LA DEFENSA NACIONAL  
Puesto de Mando

EJEMPLAR 29 HOJA 1/5 /

J.D.N. COQ (P) N°6800/ 3076 /

## RESOLUCIÓN EXENTA (P) N.º 12 DEL JEFE DE LA DEFENSA NACIONAL

LA SERENA, 10 ABR. 2020

### VISTOS:

1. Lo establecido en los artículos 19 N° 1 y 9, 32 N° 5, 39, 41 y 43 de la Constitución Política de la República.
2. Las atribuciones que me confiere el artículo 7 de la Ley 18.415 de 1985, "Orgánica Constitucional de los Estados de Excepción Constitucional.
3. Lo dispuesto por S.E. el Presidente de la República en el Decreto N° 104 del 18.MAR.2020, Tomado de Razón por la Contraloría General de la República y publicado en el Diario Oficial el 18.MAR.2019, en el cual se decreta el Estado de Excepción Constitucional de Catástrofe en la Región de Coquimbo, modificado por Decreto N° 106 del 19.MAR.2020, Tomado de Razón por la Contraloría General de la República y publicado en el Diario Oficial el 18.MAR.2019
4. Lo dispuesto por S.E. el Presidente de la República en el Decreto N° 08 de 21.ENE.2020 Tomado de Razón por la Contraloría General de la República y publicado en el Diario Oficial el 22.ENE.2020, en el cual se establecen las Reglas de Uso de la Fuerza para las Fuerzas Armadas en Estado de Excepción Constitucional.
5. El Decreto N° 4, de 2020, del Ministerio de Salud que establece alerta sanitaria por el período que se señala y otorga facultades extraordinarias que indica por emergencia de salud pública de importancia internacional (ESPII) por brote del nuevo coronavirus (2019-NCOV) y sus modificaciones.
6. Resolución Exenta N° 04 del Jefe de la Defensa Nacional de la Región de Coquimbo.
7. La resolución N° 180, de 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
8. La resolución N° 183, de 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.

9. La resolución N° 188, de 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
10. La resolución N° 202, de 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
11. La resolución N° 208, del 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
12. La resolución N° 209, del 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
13. La resolución N° 212, del 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
14. La resolución N° 217, del 2020, del Ministerio de Salud que dispone medidas sanitarias que indica por brote de Covid-19.
15. Oficio Ordinario N° 393, de fecha 06.ABR.2020, de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Coquimbo.
16. Oficio Ordinario N° 0394, de fecha 07.ABR.2020, de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Coquimbo.
17. Las expresas facultades otorgadas al Jefe de la Defensa Nacional de la Región de Coquimbo por S.E. el Presidente de la República en el Artículo Tercero N° 3 del Decreto N° 104 del 18.MAR.2020, Tomado de Razón por la Contraloría General de la República y publicado en el Diario Oficial el 18.MAR.2019, en el cual se decreta el Estado de Excepción Constitucional de Catástrofe en la Región de Coquimbo.
18. La Orden B1 N° 1054 del Ministerio de Salud del 02.ABR.2020, que imparte instrucciones sobre fiscalización y cumplimiento de medidas sanitarias.

#### **CONSIDERANDO:**

1. La necesidad de subsanar los efectos de la crisis sanitaria y epidemiológica derivada de la magnitud y naturaleza de la calamidad pública, requiriendo de la participación continua y debida coordinación de las autoridades civiles del Estado en el ámbito de sus competencias, con los Jefes de la Defensa Nacional para efectos de dar cumplimiento a su tarea.
2. La tarea de fiscalizar el cumplimiento de las medidas sanitarias instruidas por el Ministerio de Salud a raíz de la propagación del nuevo Coronavirus (NCOVID-19).



3. Que, lo anterior se materializa para dar cumplimiento a lo dispuesto en las Resoluciones N° 203, 208, 210, 212, y 217 de 2020, de Ministerio de Salud.
4. Que, diversas entidades bancarias, retail, notarías, entidades públicas y privadas, y en general aquellas que impliquen la atención a público, que no han limitado el acceso a sus locales comerciales para efectos de evitar conglomeraciones que puedan poner en riesgo la salud de sus trabajadores y clientes, lo que ha tenido como consecuencia que no se resguarde el distanciamiento social adecuado para evitar la propagación del nuevo Coronavirus (NCOVID-19) en las afueras de dichos establecimientos.
5. Es necesario considerar que durante Semana Santa se produce un aumento del consumo de pescados y mariscos, razón por la cual las Seremis de Salud realizan programas especiales de fiscalización y educación orientados a garantizar en la población, el abastecimiento de productos del mar. Sin embargo, la situación de emergencia sanitaria que vive el país y de acuerdo a la realidad que se presenta a nivel regional, obliga a la Autoridad Sanitaria a fijar prioridades en las fiscalizaciones, como apoyo en los cordones sanitarios, el control de pasajeros en terminales, asistencia en barreras durante el horario con toque de queda, etc, abriendo las salidas comunicacionales a la población, referidas al consumo seguro de productos del mar.
6. Que, se hace necesario regular el debido funcionamiento de supermercados y otros lugares de ventas, que, el Ministerio de Economía elaboró con la participación del MINSAL un protocolo de “Prevención y Control en el funcionamiento de Supermercados en el contexto de la Pandemia CODVID-19” y la ACHIPA dependiente del Ministerio de Agricultura una gráfica con “Medidas Especiales para Trabajadores en Ferias Libres”.

**RESUELVO:**

1. Instrúyase las siguientes medidas dispuestas por la Autoridad Sanitaria, a las entidades bancarias, retail, notarías, entidades públicas y privadas, y en general aquellas que impliquen la atención a público:

- Realizar una revisión visual del estado general de salud de clientes y otras personas externas a las entidades antes de su ingreso, en la medida que no signifique una obstrucción al distanciamiento social o la rapidez de compra.
- Disponer de alcohol gel en cantidad suficiente, para los usuarios en el ingreso y salida de los establecimientos, asegurando su uso. Se recomienda que solución de alcohol sea de al menos un 60%.
- Determinar la capacidad máxima de público que pueda permanecer simultáneamente en el interior del establecimiento, bajo el contexto de pandemia. Para estos efectos la autoridad sanitaria determinó que el aforo máximo por local se calculará en función de los m<sup>2</sup> de éste, y no podrá ser mayor a 1 persona cada 10 m<sup>2</sup>.
- Comunicar y asegurar que los usuarios y trabajadores mantengan en todo momento entre sí, una distancia preventiva mínima de 1 metro. Especialmente en el sector de cajas, los que las tuviesen.
- Si el establecimiento cuenta con 2 accesos, se recomienda habilitar uno de manera exclusiva para el ingreso y otro de manera exclusiva para la salida. En el caso de no ser factible lo anterior, es decir, donde se cuente sólo con un acceso, utilizado para entrada y salida, esta deberá dividirse, indicando y demarcando el sentido de circulación para el ingreso y para la salida.
- Demarcar el distanciamiento de seguridad de 1 metro en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible, de preferencia amarillo/negro o rojo, en pasillos, acceso a cajas, y cualquier otro servicio que requiera un tiempo de espera para la atención del usuario
- Adicional a lo anterior, se recomienda utilizar toda la señalética complementaria que se estime pertinente para garantizar el distanciamiento establecido.
- Una vez determinada la capacidad máxima para público (considerando la superficie útil interior y el distanciamiento), se recomienda no permitir el ingreso de nuevos clientes. Para cumplir con este objetivo se debería disponer de personal que controle el acceso y salida de los clientes al establecimiento.
- Se instruye asegurar un flujo continuo de clientes (en lo posible, por cada egreso permitir un ingreso), con el objeto de evitar la aglomeración de personas al exterior de las instalaciones, sin superar la capacidad máxima determinada.



- En el caso de existir usuarios que se encuentren en el exterior de la instalación esperando su turno para ingresar, se debe asegurar el distanciamiento definido de 1 metro entre personas, conforme lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria.
2. Déjese constancia que, conforme la resuelto por la Autoridad Sanitaria en sus Resoluciones N° 203, 208, 210, 212, y 217 de 2020, de Ministerio de Salud, el incumplimiento de las medidas sanitarias será fiscalizado y sancionado por los órganos competentes, según lo dispuesto en el Libro X del Código Sanitario, así como en lo dispuesto en el Código Penal, cuando corresponda.
  3. Incorpórese los documentos de “VISTOS 15 y 16” a la presente resolución. Déjese constancia que, las medidas sanitarias incorporadas en estos Oficios, serán fiscalizadas por los órganos competentes, según lo dispuesto en el libro X del Código Sanitario, así como lo dispuesto en el Código Penal según corresponda.

Anótese, comuníquese y regístrese.



**PABLO GNETTO JARA**  
General de Brigada  
Jefe de la Defensa Nacional

(Distribución al reverso)





GCP/RVA/JBS.-

ORD N° 393

ANT: No hay

MAT: Envía recomendaciones para  
Semana Santa por pandemia  
COVID-19.

LA SERENA, 06 ABR 2020

DE: SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD REGION DE COQUIMBO

A: SEGUN DISTRIBUCION

Junto con saludarle, adjunto envío a Ud. "Recomendaciones para Semana Santa durante la Emergencia por COVID-19", para su cooperación en su más amplia difusión.

Cabe mencionar que tradicionalmente durante Semana Santa se produce un aumento del consumo de pescados y mariscos, razón por la cual las Seremis de Salud realizan programas especiales de fiscalización y educación orientados a garantizar en la población, el abastecimiento de productos del mar seguros. Sin embargo, la situación de emergencia sanitaria que vive el país y de acuerdo a la realidad que se presenta a nivel regional, obliga a la Autoridad Sanitaria a fijar prioridades en las fiscalizaciones, como son el apoyo en los cordones sanitarios, el control de pasajeros en terminales, asistencia en barreras durante el horario con toque de queda, etc., abriendo las salidas comunicacionales a la población, referidas al consumo seguro de productos del mar.

Agradeciendo su buena disposición en colaborar por la salud de nuestra región.

Se despide atentamente,



ROBERTO VILLALOBOS AGUIRRE  
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD (S)  
REGION DE COQUIMBO

Distribución:

- Jefe de Zona Región de Coquimbo, General Pablo Onetto.
- Intendencia Región de Coquimbo.
- Municipalidades Región de Coquimbo
- Gobernaciones Provinciales Región de Coquimbo
- Gobernación Marítima Región de Coquimbo
- Dirección Regional Coquimbo – SERNAPESCA
- Gabinete Seremi de Salud Coquimbo.
- Departamento de Salud Pública
- Oficinas Comunales Seremi de Salud Región de Coquimbo
- Departamento de Acción Sanitaria
- Unidad de comunicaciones y RR.PP.
- Unidad de Emergencias y Desastres.
- OIRS
- Unidad de Alimentos





## Recomendaciones para Semana Santa 2020 durante la Emergencia por COVID-19

Considerando la catástrofe que vive el país, provocada por la pandemia de COVID-19, la evolución de los contagios y las medidas que toma la Autoridad Nacional se solicita dar amplia difusión a estas recomendaciones aplicables para este periodo:

### 1.- Para los consumidores:

- Compre y consuma pescados y mariscos en lugares autorizados, evite la aglomeración de personas, conserve un metro de distancia cuando adquiera sus productos.
- Mantenga pescado y marisco refrigerados hasta su preparación
- Hierva los mariscos al menos por 5 minutos antes de consumirlos. Recuerda que el limón no cuece los alimentos
- Consuma el pescado cocido
- Lávese bien las manos con agua y jabón antes y después de preparar alimentos y después de ir al baño.
- Separe alimentos crudos de los cocidos. Cuidar que no se produzca contaminación cruzada. Esta contaminación se puede producir en mesones de trabajo, lavaplatos, etc. y puede afectar a cualquier alimento, como verduras crudas o cocidas, que tenga contacto con mariscos contaminados o sus residuos (conchas, agua usada en su limpieza u otros).
- Lave superficies y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos crudos.
- Acuda en horarios de menor afluencia de público. En lo posible que las personas que acuden, no correspondan a grupos de riesgo (embarazadas, pacientes con patologías crónicas como diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, enfermedades pulmonares, adultos mayores, pacientes inmunodeprimidos, entre otros).

### 2.- Para los vendedores:

- Mantenga temperatura de refrigeración o congelación el tipo de productos según corresponda. Se recuerda que la temperatura de refrigeración no puede sobrepasar los 5°C.
- En caso de existir colas o aglomeraciones de personas, promover el distanciamiento social a través de distribución de números de atención o marcación de distancia apropiada en suelo u otros lugares visibles para evitar aglomeración de público. Se debe velar por suficiente distancia de las personas que se acerquen a comprar y definir dirección de las personas que asisten de manera de que exista un flujo único (en una sola dirección), de los compradores.
- Disponer de servicios de lavado con agua y jabón y secado higiénico de manos con medios de un solo uso. Los trabajadores deberán lavarse las manos regularmente y durante el



tiempo suficiente (al menos 20 segundos), especialmente después de sonarse la nariz, estornudar o toser, así como también después de tocar el dinero.

- Disponer de contenedores de basura con sus respectivas tapas y bolsas desechables en cada puesto los que deberán ser retirados cada vez que sea necesario.
- Mantener limpios y desinfectados los utensilios, materiales y superficies de trabajo durante la jornada laboral siguiendo las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección (por ejemplo: concentración, método de aplicación, tiempo de contacto, etc.)

### 3.- Respecto a las condiciones de frescura de los pescados y mariscos para la venta:

#### 3.1. El pescado fresco debe presentar las siguientes características:

- Aspecto general bueno, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente, incolora o bien ligeramente pigmentada.
- Olor fresco
- La musculatura no se hunde a la presión del dedo o bien, si lo hace, retorna a su condición normal.
- Globo ocular convexo que llena la cavidad orbitaria, cornea transparente e iris pigmentado.
- Branquias (agallas), con laminillas separadas.
- Cavidad abdominal: los pescados de talla grande se deben encontrar eviscerados y la cavidad brillante.
- Escamas adheridas y brillantes

#### 3.2. El marisco fresco debe presentar las siguientes características:

- Buen aspecto general, vivos, con olor fresco
- A la estimulación física los bivalvos (almejas, choritos, etc.) cierran las valvas y los gasterópodos (lapas, etc.) se retraen dentro o bajo el caparazón.
- Erizos con espículas (púas) móviles y erectas

### 4.- Respecto a los Restaurantes:

Según Resolución N°217 del 30.03.20 publicada en el diario Oficial el 31.03.20 existe prohibición de atención de público en restaurantes, cafeterías y lugares análogos. Cabe mencionar que estas instalaciones sólo pueden expender alimentos para llevar.





GCP/RVA/JBS.-

ORD N° 0394 /

ANT: No hay

MAT: Envía recomendaciones ámbito Alimentos por pandemia COVID-19.

LA SERENA, 07 ABR 2020

DE: SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD REGION DE COQUIMBO

A: SRES. ALCALDES MUNICIPALIDADES REGION DE COQUIMBO

Junto con saludarle, adjunto envío a Ud. recomendaciones en el ámbito alimentos durante la emergencia COVID-19. Dicho documento contiene **“Recomendaciones para el debido Funcionamiento de Supermercados y otros Lugares de Venta”** basado en el documento elaborado por la Sociedad Chilena de Epidemiología, lo anterior para apoyar en su difusión correspondiente.

Cabe mencionar que el Ministerio de Economía elaboró con la participación del Minsal un protocolo de “Prevención y Control en el Funcionamiento de Supermercados en el contexto de la Pandemia COVID-19”, y la ACHIPIA dependiente de Ministerio de Agricultura una gráfica con “Medidas Especiales para Trabajadores y Trabajadoras en Ferias Libres”.

Agradeciendo su buena disposición en colaborar por la salud de nuestra región.

Se despide atentamente

  
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL  
REGION DE COQUIMBO  
**ROBERTO VILLALOBOS AGUIRRE**  
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD (S)  
REGION DE COQUIMBO

Distribución:

- Jefe de Defensa Nacional Región de Coquimbo, General Pablo Onetto.
- Intendencia Regional.
- Sres. Alcaldes Municipalidades Región de Coquimbo
- Gabinete Seremi de Salud Región de Coquimbo
- Encargados de Oficinas Comunales Región de Coquimbo.
- Departamento de Acción Sanitaria
- Unidad de Comunicaciones y RR.PP.
- Unidad de Alimentos





## **RECOMENDACIONES PARA EL DEBIDO FUNCIONAMIENTO DE SUPERMERCADOS Y OTROS LUGARES DE VENTA DE ALIMENTOS DURANTE EMERGENCIA COVID-19**

### **Para el funcionamiento de los establecimientos Supermercados:**

- El responsable de local debe designar un encargado para coordinar y vigilar las medidas de higiene del establecimiento, en cada uno de los turnos de funcionamiento.
- Antes de la atención de clientes se debe desinfectar superficies del establecimiento y pisos con solución de cloro.
- Organice una pausa cada 2 horas durante la jornada para repetir este procedimiento y luego al cierre.
- Desinfecte las manillas de los carros de compras con solución clorada cada 2 horas.
- Coloque dispensadores de alcohol gel accesibles para empleados y clientes.
- Cautelar que la entrada al supermercado sea fragmentada, permitiendo el acceso a grupos de no más de 10, garantizando que, durante el pago, se pueda realizar una fila que mantenga una distancia de al menos 1 metro entre clientes.
- Mantener la apertura del local por un máximo de 6 horas.
- Se recomienda priorizar la entrada de adultos mayores y su atención preferencial.

### **Para la Seguridad de los trabajadores:**

- Reforzar todas las condiciones de seguridad y salud amparadas en la legislación vigente.
- Recomendamos no utilizar mascarillas desechables, salvo en los puestos de trabajos estipulados en la reglamentación vigente (fiambrería, carnicería, deli, pescadería, entre otros)
- En estos trabajadores, la mascarilla debe cambiarse cada 3 horas o cuando se humedezca.
- Mantener a lo menos un metro de distancia entre los diferentes puestos de trabajo, especialmente entre cajeros y personas que manipulen alimentos.
- En este grupo de manipuladores de alimentos se debe mantener el uso de guantes, protección de cabeza y su recambio luego de cada cliente.
- Para trabajadores que manipulen dinero en efectivo, tal como cajeros/as y supervisores, se sugiere una pausa cada 30 minutos para lavado de manos con jabón y secado con papel desechable.

### **Para protección de la población general:**

- Privilegiar el pago con tarjetas que no requieran la manipulación de cajeros/as.
- Higienizar el teclado de la máquina de pago con un paño con solución clorada entre cliente y cliente.
- Se insiste en que las filas para pagar, respeten 1 metro de distancia entre personas.
- Asegurar la disponibilidad jabón, agua y papel en los baños de clientes y trabajadores.
- Se sugiere que empaquetadores no trabajen durante este periodo, pues aumenta la posibilidad de contagio.
- Pedimos se limite la compra a no más de 3 unidades de los productos de higiene y aseo domiciliario o personal.





### **MEDIDAS RECOMENDADAS PARA EL DEBIDO FUNCIONAMIENTO DE PEQUEÑOS LOCATARIOS DURANTE EMERGENCIA SANITARIA**

- Desinfectar superficies, pisos y utensilios con agentes clorados, antes de la entrada de clientes.
- Asegurar pausas cada 2 horas como máximo para volver a desinfectar y al cerrar. Se sugiere atender por ventanilla. De no poder hacerlo, asegure al menos 1 metro de distancia entre Ud. y el cliente.
- Permita el acceso al número de personas que asegure mantener distancia superior a 1 metro entre clientes.
- Disponer de dispensador de alcohol gel, tanto para el locatario como para clientes.
- Cada 1 hora, realice lavado de manos con jabón y agua.
- Secar las manos con toalla de papel. Si manipula alimentos, como fiambres y panes, utilice guantes de látex.
- Renovar para cada atención. Evite manipular dinero con las manos enguantadas

### **MEDIDAS RECOMENDADAS PARA EL DEBIDO FUNCIONAMIENTO DE FERIAS LIBRES, TERMINALES PESQUEROS Y MERCADOS DURANTE EMERGENCIA SANITARIA**

**Además de las medidas habituales de higiene de alimentos:**

- El encargado de la feria, mercado o terminal (Presidente de Sindicato u otro) debe asegurarse que ningún locatario acuda a trabajar si tiene síntomas respiratorios.
- También se recomienda que mayores de 60 años mantengan aislamiento en sus hogares.
- Según el espacio de cada lugar, disponer cada 10-20 metros, de bidones (con llave) con agua clorada al 0,05% para lavado de manos, tanto de clientes como de vendedores: con cuidado de no quemarse, poner una cucharadita de té de cloro puro por cada litro de agua.
- Se sugiere usar guantes y gafas para preparar la solución. Asegurar al menos 1 metro de distancia entre vendedor y cliente; así como entre clientes.
- Quien manipule directamente alimentos, debe utilizar guantes de látex, cambiándolos frecuentemente; siendo otra persona quien manipule el dinero.
- Cada 1 hora, realice lavado de manos con jabón y agua.
- Secar las manos con toalla de papel.

*Fuente: Sociedad Chilena de Epidemiología*