

GUÍA DE PROTOCOLO PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN Y CONTAGIO DE SARS- CoV-2 (COVID- 19) EN ACTIVIDADES INDUSTRIALES Y DE SERVICIO

Propuesta por:



La siguiente **GUÍA DE PROTOCOLO PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN Y CONTAGIO DE SARS-CoV-2 (COVID-19) EN ACTIVIDADES INDUSTRIALES Y DE SERVICIO** ha sido preparado por los siguientes profesionales:

Equipo Técnico:

ING. Mauricio Cabrera García
MSC. ING. Violeta Mancilla Dávalos
ING. German Corrales Aramayo
PHD. ING. Luis Adolfo Mercado Roca

La información y contenido del presente documento es referencial y genérico, y ha sido preparado exclusivamente con fines informativos no correspondiendo a una asesoría particular ni pudiendo ser considerado como tal. Toda la información criteriosamente recopilada fue obtenida de fuentes públicas, la Sociedad De Ingenieros De Bolivia Departamental Santa Cruz no asume ningún tipo de responsabilidad por el uso Inadecuado de esta información. Cualquier aplicación a situaciones concretas debe ser consultada con un profesional autorizado y habilitado para refrendar el uso adecuado de esta información.



GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.

INTRODUCCION

La gestión actual de la prevención de los riesgos laborales debe ajustarse a la situación excepcional causada por COVID-19 y, por ello, toma especial importancia la necesidad de ser rigurosos en la información que se pone a disposición de los profesionales que desarrollan su actividad en este ámbito.

Para ello, el Colegio de Ingenieros Industriales realizan la siguiente GUÍA DE PROTOCOLO PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN Y CONTAGIO DE SARS-CoV-2 (COVID-19) EN ACTIVIDADES INDUSTRIALES Y DE SERVICIO. Su objetivo principal es proponer medidas de refuerzo a las unidades que realizan actividades de producción y servicios en general, para afrontar con las mayores garantías el reto de continuar con sus actividades y hacerlo de la forma más segura.

OBJETIVO

Orientar a las empresas sobre las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición y contagio de sus trabajadores y proveedores a COVID-19

ALCANCE

El documento presenta las recomendaciones sanitarias y de bioseguridad aplicables a los trabajadores y unidades de producción y servicio, es así que la finalidad es establecer las recomendaciones frente a control de riesgos físicos, biológicos y químicos derivados de situaciones, actividades o lugares en los cuales se puede presentar un contacto cercano o una exposición que incremente el riesgo de contagio de COVID-19.

AMBITO

Personal interno y externo de empresas y actividades conexas al sector industrial, que deben continuar con sus actividades operativas, administrativas y técnicas necesarias para la continuidad de la actividad económica, y cohabitando en las áreas comunes.

ESTRUCTURA

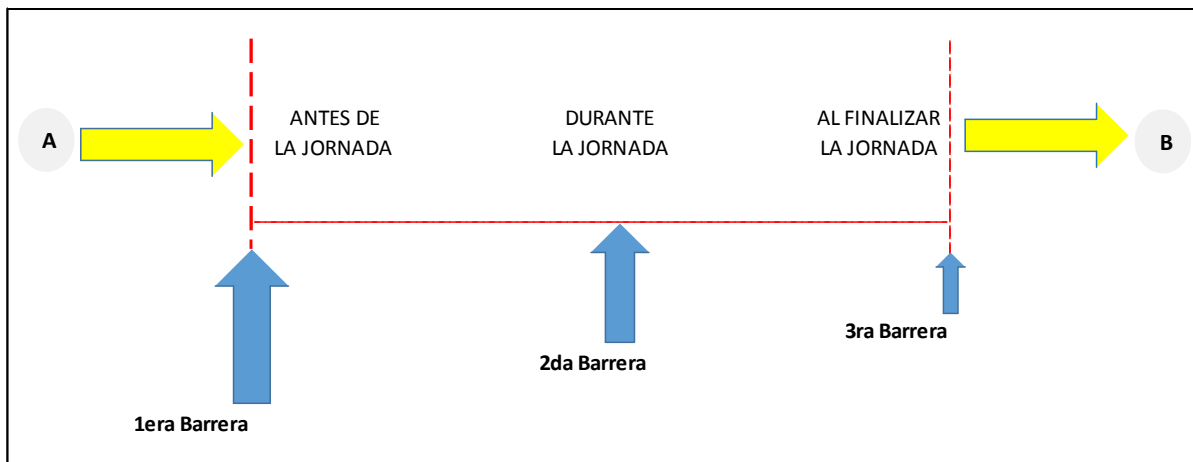
El documento presenta las recomendaciones sanitarias y de bioseguridad aplicables a los trabajadores y unidades de producción y servicio, posteriormente aborda los aspectos referentes a las explotaciones de mayor capacidad, a las empresas agroindustriales y al sector del transporte vinculado a las mismas. En función de sus particularidades, propone de manera

puntual los requisitos sanitarios y de bioseguridad para evitar el ingreso del COVID-19 a los tambos o hatos productores de leche y a los frigoríficos.

MEDIDAS DE PRECAUCION PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGO DE CONTAGIO EN LAS ACTIVIDADES LABORALES

Las medidas generales propuestas corresponden a las acciones que las empresas del sector industrial y de servicio deberán ejecutar, de manera integrada con el cumplimiento de la ley boliviana, con el fin de reducir el riesgo de exposición de sus trabajadores y demás personal involucrado en las operaciones, en los diferentes escenarios en los que se presenta mayor riesgo de contagio por contacto interpersonal como: el transporte, cadena de suministros, dispensación de alimentos en comedores, el alojamiento, operación y demás actividades en los que se requiera proximidad entre personas y/o trabajadores. Las mismas deben ser socializadas por parte de la empresa a todos sus colaboradores y deberán estar incorporadas y alineadas con las acciones definidas en el programa de seguridad y salud en el trabajo.

Las medidas generales que deben realizarse por parte de la empresa deben estar enfocadas en la jerarquía de controles (antes, durante y a la finalización de la jornada), así como las medidas de bioseguridad en el transporte (ida y vuelta). Estas son:



Donde los puntos (A) y (B) son el origen y destino de la ruta de transporte desde el domicilio del trabajador hasta las instalaciones de la empresa.

Los protocolos de bioseguridad se centran en la 1er barrera de protección, en cuya etapa se realizan las siguientes actividades:

- ☑ control de la temperatura
- ☑ desinfección de calzados
- ☑ lavado y desinfección de manos
- ☑ dotación del equipo de bioseguridad por parte de la empresa (EPP: barbijo, guantes, lentes de seguridad)

Durante la jornada las empresas deben establecer un estricto protocolo:

- 1) Desarrollar código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente después de ser usado, contar con lay out de disposición de pañuelos y basureros con tapas para su posterior desecho. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos. Publicar piezas de comunicaciones en donde explique cómo debe hacerse.
- 2) Colocar en las áreas que se requiera, pañuelos desechables y basureros con tapa.
- 3) Colocar suministros de gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) en las áreas de alto tránsito al interior del establecimiento.
- 4) Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de lugares donde se pueda realizar lavado de manos con agua y jabón. Publicar imágenes ilustrativas.
- 5) Contar en los equipos de emergencias y botiquines de elementos como barbijos, guantes de látex o nitrilo y demás elementos para ser suministrados a los trabajadores de ser necesario.
- 6) Realizar con frecuencia la limpieza y desinfección de superficies, elementos y equipos de trabajo, así como ejecutar la desinfección periódica de oficinas, comedores, baños y materiales de uso común entre otros.
- 7) Realizar las operaciones esenciales, particularmente labores de mantenimiento, con la menor fuerza de trabajo que garantice la seguridad y las medidas de promoción y prevención con el fin de evitar el contagio entre los trabajadores.
- 8) Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19.
- 9) Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo
 - Disponer de información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición
 - Factores de riesgo del hogar y la comunidad
 - Factores de riesgo individuales
 - Signos y síntomas
 - Importancia del reporte de condiciones de salud del trabajador y su entorno familiar con el que convive a diario
- 10) Reforzar las instrucciones dadas en charlas de seguridad previas al inicio de las actividades laborales, en medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantallas para computadores, etc.
- 11) Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud.
- 12) Realizar de manera rutinaria de temperatura al ingreso y salida de la jornada laboral, con el debido registro diario.
- 13) Ejecutar la operación esencial, con la menor fuerza de trabajo necesaria, ampliando los momentos de cambio de turno para evitar confluencia no necesaria de trabajadores.

- 14) Adaptar al trabajo los horarios recomendados por el gobierno y en caso de trabajo por turnos, flexibilizar con el propósito de disminuir el riesgo de exposición en horas de mayor afluencia en los servicios de alimentación y transporte, procurando el menor número de personas en los ambientes de trabajo.
- 15) Llevar a cabo las recomendaciones para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación; realizar el mantenimiento de los respectivos equipos y sistemas de ventilación.
- 16) Disponer de recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables. En caso de tener puestos de atención médica, los recipientes deben cumplir con el manejo de residuos peligrosos.
- 17) Ajustar los horarios de trabajo con el fin de evitar aglomeraciones en las distintas áreas.
- 18) Establecer fechas de ingreso y salida de turnos para el personal, con el fin de poder coordinar expresos terrestres u otro medio de transporte permitido donde los trabajadores no tengan contacto con personal diferente de la empresa.
- 19) Hacer un reajuste de los turnos de trabajo de acuerdo con los ajustes efectuados en las distintas labores.
- 20) Realizar protocolos de evacuación en caso de detección de infectados dentro de la empresa.
- 21) Realizar la desinfección de las personas al ingreso y salida de las instalaciones.




LAS MEDIDAS DE PRECAUCIONES GENERALES QUE DEBEN REALIZARSE POR PARTE DE LOS TRABAJADORES SON:

- 1) Distanciamiento social: se sugiere mantener una distancia mínima de 1,5 metro o hasta 2 metros entre las personas, evitando contacto directo (no saludar de beso o de mano y no dar abrazos), en todos los escenarios donde puedan estar varias personas a la vez.
- 2) Frecuente lavado de manos con agua y jabón (al menos una vez cada dos (2) o tres (3) horas, con la técnica adecuada recomendada por el Ministerio de Salud), y después de sonarse la nariz, toser o estornudar, al entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- 3) Hacer uso de alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) cuando no se disponga fácilmente de agua y jabón (recuerde cuando las manos se vean visiblemente sucias deberá lavarlas nuevamente con agua y jabón).
- 4) Uso de barbijo de forma permanente, evitando tocarlo en su parte frontal (retíralo de las bandas elásticas que están a los lados de sus orejas) y desechándolo a diario ó cuando se moje ó ensucie; lavarse las manos cada vez que se manipule el barbijo.




- 5) El personal al presentar síntomas gripales, deberá quedarse en casa o en su lugar de alojamiento, mantenerse aislado, utilizar barbijo e informar inmediatamente a su Supervisor o Jefe Directo.
- 6) No realizar y evitar las reuniones presenciales. Reemplazarlas, en la medida de lo posible por encuentros virtuales.
- 7) Mantener las áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor.
- 8) No compartir los equipos o dispositivos de otros empleados (oficinas, computadores, radios de comunicación, celulares, elementos de escritura) cuando sea posible, así como realizar la limpieza y desinfección permanente de los mismos.
- 9) Realizar el uso de productos de limpieza y desinfección autorizados, evitando hacer mezclas artesanales entre productos de diferentes características químicas (mezclas entre detergentes y desinfectantes) seguir las indicaciones de las fichas de seguridad.
- 10) Realizar la desinfección diaria de los elementos de protección personal de uso rutinario como máscaras con filtros para gases o material particulado, cascos de seguridad, tapa oídos, guantes de trabajo, entre otros.
- 11) No compartir elementos de protección personal.
- 12) Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas operativas y administrativas como ser las oficinas, pasillos, escaleras, etc.
- 13) Realizar el lavado diario o una vez terminadas las operaciones de los elementos personales, como por ejemplo overol, casco, botas, uniforme, ropa y otros.
- 14) Lavado e higiene personal una vez culminada las actividades y garantizar las medidas de bioseguridad para el retorno al hogar.

MEDIDAS ESPECIFICAS

MEDIDAS DE PRECAUCION ESPECÍFICAS PERSONAL ADMINISTRATIVO

-  Personal administrativo o no esencial en lo posible, debe trabajar desde su casa.
-  Personas con una edad superior a los 60 años que trabajen directamente en cualquiera de las labores del sector productivo ó servicio, deben ser reasignados temporalmente a una tarea que puedan cumplir desde el aislamiento en sus casas
-  Para el trabajo en domicilio, tomar en cuenta las disposiciones del gobierno con referencia al teletrabajo.

MEDIDAS DE PRECAUCION ESPECÍFICAS PARA EL TRANSPORTE TERRESTRE SUMINISTRADO POR LA EMPRESA

-  Disponer de transporte en lo posible para dejar y recoger a los trabajadores, en inmediaciones de la vivienda.
-  Verificar que los sitios destinados como paraderos, permitan la distancia mínima de 2 m entre los trabajadores y/o usuarios de las rutas.
-  No realizar paradas en zonas ó en lugares que impliquen riesgo de contacto con comunidades o personal no relacionado con la empresa.

- 👤 Coordinar una estrategia que permita que antes de abordar el vehículo, se pueda indagar al respecto de la presencia de los siguientes síntomas:
 - 📋 Fiebre cuantificada mayor o igual a 38°C
 - 📋 Tos
 - 📋 Dificultad para respirar
 - 📋 Dolor de garganta
 - 📋 Fatiga / decaimiento o debilidad

Si la persona cuenta con la presencia de alguno de los síntomas, puede tener una posible infección por el coronavirus COVID-19, por lo cual debe abstenerse de abordar el vehículo, informar a su supervisor y seguir las indicaciones del Ministerio de Salud, relacionadas con la notificación a los teléfonos establecidos por la autoridad de salud de su municipio.

Desarrollar código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos. Publicar piezas de comunicaciones en donde explique cómo debe hacerse.

Debe realizarse capacitaciones sobre distanciamiento físico para dar conocimiento de los riesgos y las consecuencias que podría causar a los compañeros de trabajo dentro del transporte.

Conductores

- 👤 Si presenta síntomas respiratorios, debe informar a la empresa y preferiblemente, abstenerse de laborar, a pesar de que su estado clínico sea estable, ya que en este momento puede considerarse potencialmente contagiado por COVID-19 hasta no demostrar lo contrario.
- 👤 En el desplazamiento sin pasajeros, es necesario el uso de barbijo ante el contacto con la gente de control de circulación.
- 👤 Se debe usar barbijo cuando transporta algún pasajero a una distancia mayor a 1,5 metros.
- 👤 Disponer de suministro de alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) para que los pasajeros que aborden al vehículo se lo apliquen antes de abordar. El conductor debe indicar la manera de abordar el vehículo y aplicar el alcohol gel sanitizador a todos los pasajeros que transporte antes de que suban al vehículo.
- 👤 No hacer uso del aire acondicionado.
- 👤 Usar ventilación natural en el vehículo.
- 👤 Realizar limpieza y desinfección de su vehículo después de terminar el recorrido (mínimo dos veces al día).
- 👤 Al llegar al hogar, evitar saludar a la familia y cohabitantes de vivienda, sin antes haber lavado sus manos, cambiado de ropa y asearse.

Buses de transporte empresarial

- Asignar una distancia entre el conductor y los pasajeros de mínimo 2 metros, y a partir de esa distancia, ubicar a los pasajeros.
- Uso de barbijo convencional por parte de los pasajeros.
- Realizar la limpieza y desinfección total del vehículo antes del inicio de cada recorrido (volante, sillas, pasamanos, manijas)
- Disponer de alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) para que el trabajador se higienice las manos al momento de abordar.
- No saludar de mano y en general evitar cualquier contacto con los demás pasajeros.
- No consumir alimentos durante el transporte de pasajeros.
- Ubicar una sola persona en cada puesto doble.
- Realizar la desinfección de superficies al final del recorrido.
- Contar con ventilación natural en el bus.
- Fomentar e implementar el código de sanidad respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos. Publicar imágenes ilustrativas.
- Informar a los usuarios del transporte que, al llegar a la casa, deben evitar saludar a la familia y cohabitantes de vivienda, sin antes haberse aseado y cambiado de ropa.

Vehículos operativos y maquinas

- Desinfección de superficies (volante, manijas, palancas, sillas, botones, comandos, etc.) al inicio del turno.
- Limpieza y desinfección de superficies al finalizar recorridos operativos con personal que requiere desplazamiento.
- Desactivar la recirculación del aire al final del recorrido para permitir recambio.
- Uso de barbijo por parte del conductor cuando transporta dos o más personas, así como por parte de los pasajeros durante todo el recorrido, teniendo en cuenta la distancia mínima entre las personas de 1,5 a 2 metros entre cada una.
- Restringir el número de pasajeros para desplazamientos en vehículos pequeños, si fuere el caso organizando turnos de trabajo y teniendo en cuenta la distancia mínima entre los mismos. (En lo posible 3 usuarios en camionetas, incluyendo el conductor).
- Disponer de alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) para que el trabajador se higienice las manos al momento de abordar y finalizar el recorrido.
- Implementar el código de sanidad respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos. Publicar imágenes ilustrativas.
- Informar a los usuarios que, al llegar a la casa, evitar saludar a la familia y cohabitantes de vivienda, sin antes haber cambiado de ropas y asearse.

MEDIDAS DE PRECAUCION GENERALES

- 👤 Todo personal con síntomas de resfríos por gripe o tos, deben hacer uso de barbijos, los mismo que deberán pasar a revisión y control por el personal de medicina laboral.
- 👤 En el desplazamiento de una sección a otra, se debe mantener una separación de 1,5 metro entre compañeros.
- 👤 Todo personal que trabaja en oficinas, deberá mantener una separación de 1,5 metros y con visión en el mismo sentido (prohibida la posición frontal entre compañeros, en lo posible modificar los puestos de trabajos para no tener una posición frontal entre ellos).
- 👤 Los lavamanos en los ingresos a los predios, deben mantener una separación de menos 1,5 metro o mantener un elemento físico que separe las posiciones.

CONTROL DE TEMPERATURA

- 👤 Todo personal previo al ingreso de la organización (planta u oficinas) debe pasar por el control de temperatura (no mayor 37,5 C°), realizado por el personal de seguridad/policía.
- 👤 Personal con lectura de temperatura $\geq 37,5$ °C será derivado a consultorio médico y se da cumplimiento a un Protocolo Acciones Preventivas.

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LAS LUGARES DE TRABAJO DONDE INVOLUCRE EL ALOJAMIENTO DE PERSONAL

- 👤 Usar barbijo para la circulación en áreas comunes
- 👤 Trabajadores y personal que prestan otros servicios en esas zonas deben implementar el lavado de manos, en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo entre 20 - 40 segundos, en especial al llegar al alojamiento, antes de preparar y consumir alimentos y bebidas, antes y después de usar el baño, cuando las manos están contaminadas por secreción respiratoria, después de toser o estornudar.
- 👤 Realizar la limpieza inmediatamente se haga el ingreso al alojamiento, dejar la ropa usada en una bolsa plástica y en lo posible no ingresar con los zapatos puestos, se deben limpiar los zapatos al menos una vez al día con productos recomendados para la desinfección o en tapete sanitario.
- 👤 Al toser o estornudar, cubrir nariz y boca con el antebrazo o usar un pañuelo desechable e inmediatamente lavarse las manos
- 👤 No fumar al interior del alojamiento.
- 👤 Intensificar las actividades de limpieza y desinfección de techos, paredes y pisos, superficies de contacto, lo que permite la prevención y mitigación de factores de riesgo biológico (hongos, bacterias, virus, ácaros).
- 👤 Mantener la ventilación e iluminación natural del alojamiento, en caso de que haya suministro de aire acondicionado, garantizar el mantenimiento permanente.

- En caso de que un trabajador presente síntomas de COVID-19, notificar a los teléfonos establecidos por la autoridad de salud de su municipio, y al Supervisor y/o Jefe Inmediato y seguir las recomendaciones brindadas por el Ministerio de Salud.
- Tomar en cuenta las recomendaciones brindadas por el Ministerio de Salud, sobre limpieza y desinfección de vivienda, recomendaciones con el agua para consumo humano, las medidas de prevención al salir de la vivienda, las medidas para usuarios de vehículos particulares, motocicletas y bicicletas y las recomendaciones generales para contener el avance de la infección respiratoria aguda por COVID-19.

MEDIDAS DE PRECAUCION ESPECÍFICAS PARA LAS ÁREAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para las áreas donde se realiza manipulación de alimentos, se deben seguir los siguientes lineamientos:

- Organizar horarios de alimentación para permitir menor volumen de trabajadores en el mismo momento, ampliando el horario de toma de alimentos, pero reduciendo el tiempo de alimentación de cada empleado, con el fin de disponer de tiempo para la desinfección de superficies.
- Disponer de lavamanos, jabón y toallas desechables para realizar lavado de manos antes de la alimentación, siguiendo la técnica recomendada por Ministerio de Salud y Protección Social para la ejecución efectiva del mismo. Si no se dispone de suministro permanente de agua, disponer de alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%). Publicar imágenes ilustrativas.
- Garantizar una distancia mínima de 1,5 a 2 metros permanentemente entre trabajadores al momento de hacer la fila para recibir alimentos. No se debe hablar sobre la línea caliente, cubiertos y demás elementos y alimentos que se disponen.
- El personal que se encarga del suministro de alimentos debe cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Establecer horarios de alimentación por turnos para garantizar la distancia. Así mismo la sanitización y esterilización de platos y cubiertos.
- Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 1,5 a 2 metros a la hora de la alimentación.
- Una vez se entrega la alimentación a los trabajadores, estos deben ubicarse en el mismo orden, llenando los espacios en las mesas disponibles, con el fin de que puedan finalizar su tiempo de alimentación de manera relativamente simultánea, para facilitar la liberación de la mesa y proceder a realizar la desinfección de superficies de mesas y sillas utilizando los productos recomendados para garantizar la desinfección entre cada grupo de trabajadores que las utilizan.
- No manipular los teléfonos celulares durante el tiempo de alimentación.
- Al finalizada la alimentación, retirar la bandeja de servicio y colocarla en el lugar designado y posteriormente lavarse las manos siguiendo el protocolo establecido.

- En caso de que se requiera firmar las planillas o hacer el pago por la alimentación, debe disponerse alcohol gel sanitizador (con alcohol en concentración mayor al 70%) en el área de pagos, con el fin de permitir la higienización de las manos tras la manipulación del dinero o firma de planilla.
- En caso de que la alimentación no sea suministrada por la empresa y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, se debe disponer de paños y gel que permitan asear el panel de control del microondas entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.
- No se debe permitir el ingreso de personal que tenga síntomas de gripe o tos. En este caso, se deben establecer alternativas para procurar su alimentación en su zona de aislamiento.
- No se debe permitir el ingreso de personal ajeno al área de preparación de alimentos.
- Desarrollar el código de sanidad respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos. Publicar imágenes ilustrativas.
- Una vez culminada la jornada de alimentación, evitar que se generen aglomeraciones de trabajadores por lo cual se debe controlar el flujo de ingreso y egreso.