



GOBIERNO CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO DE OAXACA
PODER LEGISLATIVO
LXIV Legislatura

San Raymundo Jalpan, a 04 de agosto de 2020.

12:08 hrs
con Anexo
SECRETARÍA DE SERVICIOS
PARLAMENTARIOS

LIC. LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
EDIFICIO

Por instrucciones de los DIP. ERICEL GÓMEZ NUCAMENDI, DIP. LETICIA SOCORRO COLLADO SOTO, DIP. PÁVEL MELÉNDEZ CRUZ, DIP. LUIS ALFONSO SILVA ROMO, DIP. OTHÓN CUEVAS CORDOVA, DIP. ARCELIA LÓPEZ HERNÁNDEZ, DIP. GRISELDA SOSA VÁSQUEZ, DIP. INÉS LEAL PELÁEZ y DIP. ÁNGEL DOMÍNGUEZ ESCOBAR por medio del presente remito a Ustedel siguiente PUNTO DE ACUERDO: SE EXHORTA AL SECRETARIO DE SALUD DEL GOBIERNO DEL ESTADO, ASÍ COMO A LAS AUTORIDADES DE LOS 570 MUNICIPIOS, PARA QUE VIGILEN E INSPECCIONEN QUE LAS EMPRESAS, COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS QUE HAYAN ABIERTO CON MOTIVO DE LA NUEVA NORMALIDAD, CUMPLAN Y ACREDITEN EN UN 50% DE SU PLANTILLA LABORAL CON EL CURSO: RECOMENDACIONES PARA UN RETORNO SEGURO AL TRABAJO ANTE EL COVID-19, IMPARTIDA POR INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EL CUAL ES DE FORMA GRATUITA, para que sea incluido en el orden del día de la próxima sesión programada en este H. Congreso del Estado, sometiendo a la consideración de esta Honorable Legislatura que sea tratado de URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN.

Sin otro asunto en particular, le agradezco de antemano.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA

RECIBIDO
Lic. Chernas
12:16 hrs
DIRECCION DE APOYO
LEGISLATIVO

ATENTAMENTE

LIC. OMAR HUGO CRUZ CORTÉS
SECRETARIO TÉCNICO



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA

DIP. ERICEL GÓMEZ NUCAMENDI



GOBIERNO CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO DE OAXACA
PODER LEGISLATIVO
LXIV Legislatura

**“2020, AÑO DE PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y
AFROMEXICANO”**

San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 28 de julio de 2020.

**DIP. JORGE OCTAVIO VILLACAÑA JIMÉNEZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO.
P R E S E N T E**

DIP. ERICEL GÓMEZ NUCAMENDI, DIP. LETICIA SOCORRO COLLADO SOTO, DIP. PÁVEL MELÉNDEZ CRUZ, DIP. LUIS ALFONSO SILVA ROMO, DIP. OTHÓN CUEVAS CORDOVA, DIP. ARCELIA LÓPEZ HERNÁNDEZ, DIP. GRISELDA SOSA VÁSQUEZ, DIP. INÉS LEAL PELÁEZ y DIP. ÁNGEL DOMÍNGUEZ ESCOBAR integrantes del Grupo Parlamentario Movimiento de Regeneración Nacional (MORENA), por este medio ponemos a la consideración de esta Honorable Asamblea el siguiente **PUNTO DE ACUERDO: SE EXHORTA AL SECRETARIO DE SALUD DEL GOBIERNO DEL ESTADO, ASÍ COMO A LAS AUTORIDADES DE LOS 570 MUNICIPIOS, PARA QUE VIGILEN E INSPECCIONEN QUE LAS EMPRESAS, COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS QUE HAYAN ABIERTO CON MOTIVO DE LA NUEVA NORMALIDAD, CUMPLAN Y ACREDITEN EN UN 50% DE SU PLANTILLA LABORAL CON EL CURSO: RECOMENDACIONES PARA UN RETORNO SEGURO AL TRABAJO ANTE EL COVID-19, IMPARTIDA POR INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EL CUAL ES DE FORMA GRATUITA**, esto en términos del artículo 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, artículo 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, y 55, 56, y 61 fracciones III y VI del Reglamento Interior del Congreso del Estado, sometiendo a la consideración de esta Honorable Legislatura que sea tratado de **URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN**, con base en la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El 31 de diciembre de 2019, la Comisión Municipal de Salud y Sanidad de Wuhan (provincia de Hubei, China) informó sobre un grupo de 27 casos de neumonía de etiología desconocida, con una exposición común a un mercado mayorista de marisco, pescado y animales vivos en la ciudad de Wuhan, incluyendo siete casos graves.

El inicio de los síntomas del primer caso fue de diciembre de 2019. El 07 de enero de 2020, las autoridades chinas identificaron como agente causante del brote un

nuevo tipo de virus de la familia *Coronaviridae* (que se ha denominado como nuevo coronavirus, **CoV-2-19**, cuya secuencia genética fue compartida por las autoridades chinas el 12 de enero de 2020.

Al 27 de julio de 2020, a nivel mundial se han reportado 16, 114,449 casos confirmados (254,274 casos nuevos) y 646,641 defunciones (5,490 nuevas defunciones). La tasa de letalidad global es del 4.0%. En México hasta el día de hoy se han confirmado 395,489 casos y 44,022 defunciones por COVID-19. ¹

Las cinco entidades con el mayor número de casos acumulados distribuidos por entidad de residencia son: Ciudad de México, Estado de México, Tabasco, Veracruz y Puebla que en conjunto conforman el 45% de todos los casos registrados en el País. La Ciudad de México continúa registrando la mayor parte de los casos acumulados del país y representa por si sola 17.5% de todos los casos registrados por entidad de residencia.

Después de que el Gobernador del Estado anunciará el paso del semáforo rojo a naranja diversos sectores como comercios, restaurantes, tiendas de material, ferreterías, tiendas de compostura de celulares, tiendas de ropa y algunos hoteles, etc., han reanudado sus actividades sin las medidas preventivas para combatir la pandemia.

A quince días del error de pasar al semáforo naranja y regresar de nueva cuenta la semáforo rojo, nuestro Estado llegó a 9 mil 928 contagios y 887 confirmados de Covid – 19, en 24 horas, de acuerdo con información de los Servicios de Salud (SSO) y del Gobierno Federal.

Hasta el corte del día 27 de julio del presente año, el Estado de Oaxaca reporto 873 pacientes en espera de los resultados de la prueba y que hasta el momento se consideran sospechosos. De los 9 mil 928 casos acumulados, 612 se mantiene activos y con potencial de contagio, 887 pacientes fallecieron y 7 mil 23 se han recuperado. ²

De acuerdo con los Servicios de Salud del Estado, los 164 casos nuevos se registraron en 46 municipios, y los 6 que más reportaron fueron: Oaxaca de Juárez (32); Tuxtepec (18); Salina Cruz y Juchitán (9, respectivamente), Xoxocotlán y Matías Romero (7 cada uno).

Ante la llegada de la nueva normalidad en varias partes del territorio nacional, el director del Seguro social, Zoé Robledo, manifestó que la nueva normalidad se debe asumir como el retorno de todas las actividades productivas, ya que sólo las

¹. Informe Técnico Diario covid – 19 México.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/566012/Comunicado_Tecnico_Diario_COVID-19_2020.07.27.pdf

². <https://www.oaxaca.gob.mx/salud/>

esenciales y neo- esenciales lo realizarán de manera segura, saludable y solidaria para evitar contagios en los centros de trabajo.

Zoé Robledo explicó que para el retorno económico las empresas deben hacer que los entornos laborales sean seguros para que un contagio no se convierta en un brote, saludables, en el entendido de equilibrar la salud y bienestar de los trabajadores, y solidarios, porque todos los involucrados deben colaborar en la Nueva Normalidad.

El director del Seguro Social argumentó que México cuenta con un semáforo federal para la reapertura de las actividades económicas tras la Jornada Nacional de Sana Distancia y solamente algunas empresas tienen disposición para regresar a la productividad.³

En ese sentido, expuso que las empresas esenciales son: bancos, industria farmacéutica, agroindustria, mercados y supermercados, industria de alimentos, medios de información, transporte de carga, almacenamiento, medios de transporte, servicio de mensajería. Además, gasolineras, telecomunicaciones, casas de adultos mayores, industria química y productos de limpieza, servicios funerarios, proveedores de actividades esenciales, y las nuevas actividades esenciales: fabricación de transportes, construcción y minería.

Por otra parte, Zoé Robledo comentó que a través de la plataforma CLIMSS se ofrecen cursos en línea para la promoción de la salud en los centros de trabajo y la Nueva Normalidad, en la página www.climss.gob.mx, con la temática del entorno laboral y el retorno seguro.

Es por ello que los promoventes del presente exhorto, transcribimos algunos aspectos básicos del curso: recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante el covid-19, impartida por el Instituto Mexicano del Seguro Social.⁴

INSTITUCIONES BANCARIAS

Al ingreso

- Establece filtros sanitarios para identificar posibles casos entre tus trabajadores.
- Proporcionar gel a la entrada y a la salida a todos los clientes.
- Pregunta si tienen síntomas respiratorios y toma su temperatura; en caso de presentar 37.5°C o más, sugiere que regresen a su casa y busquen consejo médico a los teléfonos de información sobre COVID-19.

En cajas

- Limpio y desinfecto las superficies constantemente, especialmente los cristales que separan al cajero del cliente.
- No comparto con trabajadores o clientes plumas y otros objetos de uso personal.

³ . <http://www.imss.gob.mx/prensa/archivo/202005/361>

⁴ . Curso: Recomendaciones para un Retorno seguro al trabajo ante el Covid- 19. <https://climss.imss.gob.mx/>

- Cuento con un kit con desinfectante y paños para limpiar las terminales y lectores después de cada uso por los clientes.
- Desinfecto constantemente mis manos.

En atención personalizada a clientes

- Asigna turnos preferenciales de atención y asistencia para clientes vulnerables como: personas mayores, con discapacidad y mujeres embarazadas.
- Usa careta o protección ocular.
- Cuenta con un kit desinfectante y paños para limpiar las terminales, lectores y teléfonos después de cada uso por los clientes.
- Desinfecta frecuentemente tus manos.

TRANSPORTE

En paradas

- Permite solo el ingreso si el pasajero trae cubrebocas.
- Realiza limpieza de forma constante de las superficies de contacto, barandales, manijas, botones.
- Propicia que los pasajeros realicen higiene de manos antes de abordar y descender del vehículo.
- Si existe una ventanilla de servicios, por ejemplo para la venta de pasaje, asegura que cuente con barrera física entre el trabajador y los clientes.
- Recuerda a los pasajeros guarden una distancia por lo menos 1.5 metros
- Tenga botes de basura con pedal.

Conductores

- Limita la cantidad de pasajeros permitidos, para mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros.
- Carga un "kit" con todos los insumos que puedas necesitar para la limpieza y desinfección durante la jornada.
- Verifica la existencia de bolsas para basura.
- Verifica que los pasajeros utilicen cubrebocas en todo momento.
- Si el clima lo permite, mantén las ventanillas abiertas para mayor circulación del aire.
- Si utilizas aire acondicionado deshabilite la recirculación de aire.
- Limpia y desinfecta las superficies comunes: manijas agarraderas, marco de la puerta, botones de seguridad, volante, palancas y botones, respaldo de asientos y tubos de apoyo entre cada viaje.
- Los conductores tienen las uñas cortas, sin pintar y desinfectan sus manos frecuentemente antes y después de cada servicio, en especial después de tocar el dinero.

- En taxis, evita que los pasajeros ocupen el asiento de adelante.
- En camiones evita que sienten detrás del conductor.
- Uso de careta durante el abordaje en terminales y en el abordaje a pie de calle o carretera.

Pasajeros

- Realiza higiene de manos antes de abordar, al descender, cada vez que toques superficies comunes o que toques tu cubrebocas.
- Utiliza cubrebocas en todo momento.
- Practica la higiene respiratoria.
- Si presentas síntomas respiratorios no hagas uso de transporte masivo, colectivo o compartido.
- Mantén una distancia mínima de 1.5 metros del resto de las personas y no te quites el cubrebocas al viajar.
- En transporte urbano o taxis, no ingerir alimentos en el transporte.
- En camiones de pasaje interurbanos consume alimentos con precaución.
- No tires basura ni escupas en el transporte.

SERVICIOS A DOMICILIO

Durante la actividad laboral

- A la llegada al domicilio, corrobora con el cliente las medidas que tomarán para evitar contaminación.
- No pongas tus manos o cualquier objeto en boca, nariz u ojos.
- Lava o desinfecta tus manos antes y después de haber realizado el servicio o reparación, o cada vez que hayas estado en contacto con objetos y superficies.
- Limpia los grifos o tuberías con escobetilla, agua y jabón, antes de iniciar la reparación y con ayuda de una jerga o paño limpio, seque la superficie de trabajo.
- Utiliza las jergas o paños que sean necesarios de acuerdo a las superficies a reparar, y una vez utilizadas, deposítalas en el contenedor correspondiente.
- No consumas tus alimentos dentro de la casa del cliente, busca hacerlo en el exterior y siempre procurando respetar 1.5 metros entre una persona y otra.
- Al final del servicio, limpia las herramientas con agua y jabón o paños desinfectantes, antes de guardarlos en la caja de herramientas y antes de entrar al vehículo.

ESTÉTICAS Y BARBERIAS

En el salón

- Limpia los empaques y productos cuando lleguen, antes de guardarlos en donde corresponda.

- Limpia dos o más veces al día las superficies de uso común: encimeras, mesas, espejos, sillas o sillones, reposa pies, carritos de trabajo, baños, lavamanos, puertas, manijas, pasamanos sitios de residuos.
- Cada empleado tiene su área de trabajo aislada tanto como sea posible, incluso con barrera física.
- Coloca botes de basura con pedal.
- Procura no realizar barrido seco.
- Fomenta el levantamiento del cabello con cepillo y recogedor pequeños.
- Todo el personal tiene las uñas cortadas, sin pintar, sin reloj y sin alhajas en las manos. Así como lavar o desinfectar sus manos antes y después de cada servicio.
- Si los clientes dejan propina, destinar un recipiente o contenedor individual para este fin, con el objeto de que el trabajador no tenga contacto con dinero.

RESTAURANTES Y REPARTO A DOMICILIO

- Usa el pelo limpio, recogido con ligas o red, unas cortas sin esmalte, sin alhajas en manos ni reloj.
- Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.
- Realiza limpieza constante de las superficies que se tocan en la cocina, como puertas, manijas, utensilios, etc.
- Cada trabajador tiene sus propios utensilios, si debe compartírselos se deben lavar antes de entregarlos.
- Cada empleado debe tener su área de preparación aislada tanto como sea posible.
- Más que nunca, limita el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas.
- Pon botes de basura con pedal.
- En el restaurante.
- Disminuir el aforo de manera que se cumpla una distancia entre mesas de por lo menos 1.5 metros. La misma fusión de la cumplen los gabinetes.
- No aceptar reuniones de grupo, ni juntar mesas.
- Si es posible, adecúa un área de espera al aire libre con señalización para designar distancias seguras.
- Limpia y desinfecta los espacios comunes: baños, comedores y cocinas al menos 2 veces al día. Con mayor frecuencia las áreas de alto tráfico y superficie de contacto: bandejas, puertas, manijas, pasamanos, sitios de residuos y reciclaje, encimeras.
- Limpia las mesas, sillas y bandejas después de cada uso de cliente.

- Elimina las estaciones y máquinas de autoservicio como las barras de comida o el buffet para evitar filas. El contacto cercano y la manipulación de las personas de la comida y de los utensilios para servirla.
- Retira los productos de autoservicio: aceiteros, servilleteros, botellas de cátsup, azúcar, vinagre, sal, pimienta, etc., y reemplázalas con bolsitas o contenedores de un solo uso para minimizar las superficies que se tocan con frecuencia.
- Evita que se deje sobre la mesa la propina en efectivo y que el personal la recoja. Puede implementarse un contenedor individual para este fin.
- Desinfecta los dispositivos electrónicos de contacto (pantallas táctiles, terminales electrónicas, teclados) con alcohol o toallitas desinfectantes.
- Servicios de entrega a domicilio.
- El establecimiento te debe entregar los alimentos ya empacados, en un área especial de recepción limpia, con gel y toallas desinfectantes disponibles. Antes de colocar los alimentos en el contenedor transportador, desinfecta tus manos.
- Lleva gel con base de alcohol al 70% o toallitas sanitizantes para asear tus manos con frecuencia.
- Cuando cargues combustible, permite que los despachadores lo hagan.
- Mantén la distancia física con otras personas y clientes.
- Coloca la entrega en una superficie segura, para que de ahí la recoja el cliente, así como el recolector de dinero o para el cobro con tarjeta, mantén la sana distancia.
- Si manipulas efectivo, considera usar un contenedor para monedas y billetes.
- Usa guantes desechables al entregar los alimentos o desinfecta las manos después de cada entrega y manejo de efectivo.
- Limpia y desinfecta rutinariamente hieleras y aísla las bolsas para entregar comida.
- Cuando los clientes hagan un pedido y vayan a recogerlo, pídeles que llamen a su llegada y de preferencia permanezcan en sus coches para hacer la entrega ahí.

HOTELERÍA

- Lava la ropa de cama, toallas etc., de las personas alojadas con jabones o detergentes habituales a 65 a 70°C, y deja que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla.
- Lava con mayor frecuencia de lo habitual la ropa de cama y toallas.
- Al momento de manipular la ropa de uso común, evita sacudirla.
- Para mayor información ver ficha de "Lavanderías".
- En la cocina.

- Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.
- Limpia constantemente las superficies que se tocan en la cocina, como: puertas, manijas, cuchillos etc.
- Evita compartir los utensilios con otros trabajadores, de ser necesario, lávalos antes de utilizarlos.
- Para mayor información ver ficha de "Restaurantes".
- En el elevador.
- Sanitiza los botones de los elevadores periódicamente.
- Ayuda a los huéspedes para que respeten la sana distancia en el interior del elevador, puedes hacerlo mediante marcas en el piso.
- Recepción.
- Prepara en la medida de lo posible, reduce la disponibilidad de habitaciones, a fin de garantizar la sana distancia en las áreas comunes.
- Cuenta con alineamientos a seguir en caso de que un huésped o trabajador presente sintomatología similar a los del COVID-19.
- Realiza el registro y salida de huéspedes (Check in) de manera escalonada para evitar aglomeraciones.
- Mide la temperatura a distancia del personal que ingresa al hotel.
- Recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se hará uso de gel desinfectante a base de alcohol al 70%.
- Desinfecta las llaves o tarjetas de acceso cada vez que el huésped te haga entrega de éstas.
- Solicita a los huéspedes que te informen si presentan sintomatología compatible de COVID-19, en caso de que lo reporten, proporciona información sobre el servicio médico al que deberán acudir para dar seguimiento al caso.
- En la habitación.
- Retira de la habitación folletos, acrílicos informativos, libros y plumas
- Al término del turno, realiza limpieza y desinfección del carrito de limpieza e insumos.
- Ventila la habitación el mayor tiempo posible.
- Evita sacudir la ropa de cama en el interior de la habitación. Para la manipulación de las prendas textiles "sucias" se utilizarán guantes.
- En caso de que el huésped presente sintomatología compatible con COVID-19.
- Utiliza tu EPP para ingresar a la habitación.
- No ingreses el carro de limpieza.

- Utiliza papel desechable para hacer la limpieza o insumos específicos para esa área.
- Retira la ropa de cama y las toallas, ponlas en una bolsa separada del resto hasta el momento de lavarlas, advirtiéndolo al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel).
- Limita el acceso del huésped a las áreas comunes.
- Informa a los servicios médicos para la valoración y las recomendaciones.
- Cuando el cliente abandone definitivamente la habitación, retira y sustituye todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y deséchalas.
- Realiza desinfección de la habitación.
- Piscinas.
- Limpieza diaria de camastros, mesas, barandales, etc.
- Mantén los niveles de hipoclorito de sodio y pH del agua de las piscinas conforme a la normatividad vigente.
- Separa las toallas sucias inmediatamente después de ser utilizadas por los huéspedes.
- Realiza retrolavado de filtros diariamente.
- Personal de limpieza.
- Realiza un programa de limpieza y desinfección con énfasis en las áreas comunes, manteniendo siempre una frecuencia adecuada. Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulen frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.
- Ventila todas las habitaciones y áreas comunes a diario
- Áreas de recreo infantiles.
- Aumenta la frecuencia de limpieza.
- Se abrirán al público infantil de acuerdo con las directrices de las autoridades competentes.
- Los responsables del cuidado de los niños y niñas tendrán como exigencia procurar una higiene de manos.
- Gimnasios.
- Ver ficha de las recomendaciones de gimnasios.
- Eventos.
- Obedecer las recomendaciones estatales y nacionales del número de personas que podrán participar, en función del tipo de establecimiento
- Define las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a tu análisis de riesgos y a la autorización que la autoridad competente permite en función de la fase en la que se encuentre la zona.
- Ventila los lugares donde se va a celebrar el evento, al menos dos horas antes.
- Reconfigura la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, agua embotellada, etc.)

- En el diseño y planificación de los eventos deberás controlar aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas en su recepción, pausas servicios de comida y bebida y finalización del evento.
- Se mantendrá la sana distancia y se proveerán cubrebocas.

Sin duda, la pandemia que enfrentamos ocasionada por el COVID – 19 ha provocado en las grandes, medianas y pequeñas empresas pérdidas importantes y cambios relevantes en sus actividades cotidianas.

México no queda exento ante esta emergencia sanitaria. Datos de la Organización para el Desarrollo y la Cooperación Económica (OCDE) aseguran que la economía mexicana caerá un 8.6 %, si hay rebrote de COVID y 7.5 si se logra evitar.

Es por los motivos antes expuestos que los promoventes, puntualizamos que las micro, medianas, chicas y grandes empresas, así como los comercios y establecimientos que hayan abierto con motivo de la nueva normalidad necesitan optar por nuevas medidas de sanidad y responsabilidad social, después de un confinamiento y conocer el programa de retorno seguro al trabajo ante el covid-19, impartida por Instituto Mexicano del Seguro Social. Los dueños de las empresas tienen una gran responsabilidad con sus trabajadores y la sociedad, puesto que, el no prever y estar informados, resultaría en un escenario catastrófico, situación que afecta a todo el mundo.

Por lo cual, ponemos a consideración de este H. Congreso del Estado el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

SE EXHORTA AL SECRETARIO DE SALUD DEL GOBIERNO DEL ESTADO, ASÍ COMO A LAS AUTORIDADES DE LOS 570 MUNICIPIOS, PARA QUE VIGILEN E INSPECCIONEN QUE LAS EMPRESAS, COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS QUE HAYAN ABIERTO CON MOTIVO DE LA NUEVA NORMALIDAD, CUMPLAN Y ACREDITEN EN UN 50% DE SU PLANTILLA LABORAL CON EL CURSO: RECOMENDACIONES PARA UN RETORNO SEGURO AL TRABAJO ANTE EL COVID-19, IMPARTIDA POR INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EL CUAL ES DE FORMA GRATUITA.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA

ATENTAMENTE

DIP. ERICEL GOMEZ NUCAMENDI

DIP. LETICIA S. COLLADO SOTO

DIP. PÁVEL MELÉNDEZ CRUZ

DIP. LUIS ALFONSO SILVA ROMO

DIP. GRISELDA SOSA VÁSQUEZ

DIP. ARCELIA LÓPEZ HERNÁNDEZ

DIP. ÁNGEL DOMÍNGUEZ ESCOBAR

DIP. OTHÓN CUEVAS CORDOVA

DIP. INÉS LEAL PELÁEZ

NOTA: Esta hoja pertenece al Punto de Acuerdo: Se exhorta al Secretario de Salud del Gobierno del Estado, así como a las autoridades de los 570 municipios, para que vigilen e inspeccionen que las empresas, comercios y establecimientos que hayan abierto con motivo de la nueva normalidad, cumplan y acrediten en un 50% de su plantilla laboral con el curso: recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante el covid-19, impartida por Instituto Mexicano del Seguro Social, el cual es de forma gratuita.