

**¡JUNTOS**

**NOS**

**APOYAMOS!**

**JUNTOS AVANZAMOS**



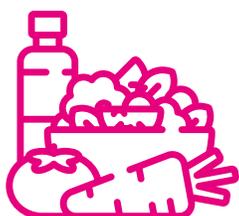
# PROTOCOLO DE ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN POR COVID - 19

## OBJETIVO

El presente procedimiento tiene por objetivo dar a conocer las medidas preventivas a implementar en establecimientos de alimentación colectiva al interior de las dependencias de Duoc UC, para asegurar la manera correcta de manipulación de alimentos y así prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, en base a las instrucciones y recomendaciones del Ministerio de Salud de Chile.

## ALCANCE

Se aplica en todas las sedes y Casa Central de la institución. Las autoridades deben entregar el presente documento a cada colaborador de su equipo, para asegurar su conocimiento y contar con su cooperación en el cumplimiento de las medidas. Se trata de un documento dinámico, al que se incorporará nueva información en función de la evolución del virus.



### PROCEDIMIENTO A REALIZAR POR LOS EQUIPOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE CASINOS LICITADOS O BIEN ADMINISTRATIVOS ABOCADOS A ESTAS FUNCIONES

**1 Recepción del alimento.** Para que los alimentos sean aptos para el consumo humano deben cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los alimentos del Ministerio de Salud. Se deben considerar los siguientes lineamientos:

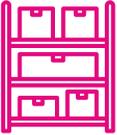
- Verificar características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de alimento.

**¡IMPORTANTE!** En caso de identificar productos en descomposición se deberán rechazar y desechar.





- Comprobar fecha de caducidad de todos los productos al momento de recibirlos. No aceptar ni utilizar productos caducados.
- Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno. En caso de contar con refrigeradores, congeladores, heladeras, se debe evitar sobrecargarlos.
- No colocar los alimentos en contacto directo con el piso.



**2 Almacenamiento.** El lugar para acopiar los alimentos debe mantener las condiciones sanitarias correspondientes para evitar la contaminación, la propagación de plagas en el establecimiento y mantener condiciones básicas del almacenamiento, tales como:



- Almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir, cumpliendo las condiciones de humedad y temperatura acorde al tipo de alimento.
- Guardar el producto nuevo detrás del producto viejo.
- Los alimentos se deben almacenar separado de las paredes y pisos, lejos de cualquier tubería con goteras.
- Todos los suministros, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
- Controlar los víveres todos los días y desechar aquellos que estén en mal estado o contaminados.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquelos claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.
- Los establecimientos de alimentación colectiva deben almacenar correctamente los platos y utensilios una vez que estén completamente limpios y deberán mantenerlos así. Guardar todas las tazas y los vasos boca abajo.



### Lavado de manos

- Antes de empezar a preparar alimentos.
- Después de usar el baño.
- Después de manipular dinero.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo.
- Después de estornudar o toser.
- Después de fumar, comer o beber.
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.



**3 Medidas específicas.** Se consideran distintas formas de distribución de alimentos, tanto a estudiantes como administrativos como docentes, particularmente a aquellos que pueden permanecer en la sede. Considerar opciones con formatos para llevar o distribuir en diferentes espacios. No puede haber más de 1 persona por 1m<sup>2</sup>.



- Considerar distintos horarios para la alimentación, para no aglomerar a las personas en los accesos.

- Asegurar que todo el personal reciba la capacitación necesaria para protegerse y proteger a aquellos a quienes sirven la comida. Además, deben cumplir con el protocolo de higiene y seguridad.



- Poner barreras físicas en las cajas y lugares donde se entrega el alimento, como paneles divisorios para atención de público.



- Implementar al ingreso al casino dispensadores de alcohol gel y gráficas que incentiven el correcto lavado de manos. Asegurarse de que las estrategias para lavarse las manos incluyan lavarse con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, después de limpiarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles y las manos no están visiblemente sucias, usar un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol. Exhibir en las pantallas del casino el video sobre lavados de manos del Ministerio de Salud (<https://youtu.be/65AvdOQFfal>).



- Lavar con cloro orgánico las máquinas de transacción comercial, posterior a cada uso.

- Asegurar el uso de mascarilla y guantes obligatorio para el personal del casino, en el caso de que la mascarilla sea desechable, ésta debe cambiarse cada 2 horas como máximo, al igual que los guantes.



- Limpiar y desinfectar cada una hora (entre las 11:00 y 15:00 horas) superficies y objetos que se tocan con frecuencia según el protocolo de limpieza y desinfección. Esto puede incluir la limpieza de objetos/superficies que no se limpian habitualmente a diario (por ejemplo perillas de las puertas, vajilla, interruptores de luz, encimeras, entre otros).



- Aumentar la ventilación y el flujo de aire cuando el clima lo permita (abrir las ventanas, utilizar aire acondicionado si está disponible).

- Poner a disposición basureros con tapas y limpiarlos cada 3 horas.

**4 Alimentación.** Por su parte, los alumnos, docentes y administrativos que ingresen al casino para consumir alimentos, deben cumplir con medidas de prevención de contagio.



- Mantener una distancia de 1,5 m<sup>2</sup> en los espacios de espera.

- Al consumir sus alimentos, no podrán permanecer juntos y deberán mantener una distancia de 1 metro lineal, es decir, tener un puesto de distancia.



- Durante la comida, no podrán compartir de manera simultánea la misma mesa más de 4 personas.

- Uso obligatorio de la mascarilla durante la espera y posterior al consumo de los alimentos.