

**Consideraciones previas:**

- ✓ El presente protocolo tiene por objetivo dar a conocer las buenas prácticas a implementar en las dependencias en sedes DUOC UC, para la prevención y minimización del contagio del COVID-19 tanto de los colaboradores, como de los docentes de Duoc UC.
- ✓ El objetivo es orientar a los usuarios en la manera correcta para manipular alimentos en establecimientos de alimentación colectiva y así prevenir enfermedades transmitidas por la manipulación.
- ✓ Para ello, se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Salud de Chile.
- ✓ Las autoridades de Duoc UC, harán llegar el presente protocolo a cada colaborador, para así contar con su colaboración en el cumplimiento de las siguientes medidas.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución y/o eventual expansión del virus.

Procedimiento de recintos de alimentación**RECEPCION DEL ALIMENTO:**

Para ser aptos para el consumo humano, se debe evitar que los alimentos puedan ser adulterados, se descompongan, se ensucien o se contaminen de algún modo.

En la recepción de productos alimenticios se deben considerar los siguientes lineamientos:

- Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto, en caso de productos en descomposición se deberán rechazar y desechar.
- Verificar fecha de caducidad de todos los productos al momento de recibirlos.
- 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.
- No aceptar ni utilizar productos caducados.

ALMACENAMIENTO

El lugar para almacenar los alimentos debe mantener las condiciones sanitarias correspondientes, para evitar la contaminación de los mismos y la propagación de plagas en el establecimiento. Mantener las siguientes condiciones de almacenamiento:

1. Almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir, si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.
2. Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
3. Los alimentos se deben almacenar separado de las paredes y pisos también lejos de cualquier tubería con goteras.
4. Las condiciones de humedad y temperatura adecuada acorde al tipo de alimento.
5. Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
6. Controlar los alimentos todos los días y deseche aquellos que estén en mal estado o contaminados.
7. Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Marcados claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.
8. Los establecimientos de alimentación colectiva deben almacenar correctamente los platos y utensilios una vez que estén completamente limpios y manténgalos así. Guardar todas las tazas y los vasos boca abajo.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Condiciones del personal que manipula alimentos:

1. Bañarse todos los días, y usar ropa limpia, incluido un delantal limpio.
2. No usar reloj, anillos, aretes, pulseras.
3. Usar gorra, cofia o cualquier otro objeto para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.
4. Usar mascarilla, la cual debe cubrir nariz y boca.
5. Usar guantes desechables los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza.
6. Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.
7. Mantener las uñas limpias y cortas, sin esmalte.
8. No se debe permitir que trabajen personas enfermas.

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.

MEDIDAS ESPECIFICAS:

- ✓ Considerar distintas formas de distribución de alimentos a los estudiantes y docentes, particularmente a aquellos que pueden permanecer en la sede. Considerar opciones como almuerzos con formatos para llevar o distribuir espacios. Se debe cumplir distancia de 2 metros entre mesas (asistentes con ubicación fija).
- ✓ En espacios abiertos se dispone de mobiliario para consumo de alimentos. Se debe cumplir distancia de 2 metros entre mesas y respetar la señalética del mobiliario.
- ✓ Con el propósito de respetar el aforo en espacios cerrados, se solicitará mostrar pase de movilidad para el consumo de alimentos.
- ✓ Considerar distintos horarios para la alimentación, para no aglomerar a las personas en los accesos.
- ✓ Asegurarse de 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.
- ✓ Disponibilizar alcohol gel al ingreso del casino y utilizar 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 sonarse 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. Utilizar en los televisores el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=65AvdOQFfal#action=share>
- ✓ Lavar con alcohol al 70% o cloro orgánico las máquinas de transacción comercial, posterior a cada uso.
- ✓ Uso de mascarilla y guantes obligatorio para el personal del casino, en el caso de ser la mascarilla desechable esta debe cambiarse cada 2 horas como máximo al igual que los guantes.
- ✓ Al ingreso de proveedores, deben cumplir el protocolo de acceso y además deben sanitizar con cloro orgánico los insumos entregados.

- ✓ Limpiar y desinfectar después de cada uso mesas, sillas y cualquier accesorio que sea manipulado por los usuarios. Referencias en [Protocolo De Manejo Y Prevención Ante Covid-19 En Restaurantes, Cafés Y Otros Establecimientos Análogos](#)
- ✓ Limpiar y desinfectar rutinariamente 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 (p. Ej., Perillas de las puertas, vajilla, interruptores de luz, , encimeras, etc).
- ✓ Aumente la ventilación y el flujo de aire cumpliendo estándar de ventilación (abrir las ventanas, utilizar aire acondicionado si está disponible, etc.). link de referencia para la consulta guía de ventilación <https://www.minvu.gob.cl/wp-content/uploads/2020/09/Guia-ventilacion.pdf>
- ✓ Disponibilizar basureros con tapas y limpiarlo cada 1 hora.

Referencias bibliográficas:

1. Protocolo De Manejo Y Prevención Ante Covid-19 En Restaurantes, Cafés Y Otros Establecimientos Análogos.
2. Guía para la correcta ventilación en espacios habitacionales.
3. Resolución Núm. 644 exenta: Establece Tercer Plan "PASO A PASO"