



PROTOCOLO PARA EL USO DE CLASES PRÁCTICAS

SEMESTRE 2023-1

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CENTRO DE ESTUDIOS

Para ello se asegurarán las medidas de protección y capacitación necesarias para el personal que realiza la limpieza de los ambientes de la institución; así como la disponibilidad de sustancias a emplear en la desinfección.

- Previo al inicio de actividades, se realizará la limpieza y desinfección de los ambientes utilizando productos desinfectantes efectivos, para neutralizar y erradicar cualquier agente patógeno. La desinfección se realizará diariamente.
- Para realizar la desinfección de superficies manipuladas con alta frecuencia por los estudiantes como: servicios higiénicos, pisos, pasillos, manijas de puertas, interruptores de luz, barandas, sillas, superficies de apoyo, botones de ascensor, entre otros, se utilizará la solución desinfectante, el cual se rociará en un paño y se procederá a limpiar las superficies por frotación. La desinfección se realizará mínimo (12) veces al día (cada hora), en caso se estime conveniente se aumentaría la frecuencia.
- La limpieza y desinfección de las mesas, equipos, accesorios y herramientas de trabajo de los laboratorios y aulas prácticas, se llevarán a cabo al finalizar cada clase por los alumnos y luego por el personal de limpieza.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

1. Estaciones para lavado y desinfección de manos

- *Al ingresar al edificio:* Se recomienda la desinfección de manos con alcohol al 70%.
- *Antes de iniciar y al terminar las clases:* previo al inicio y al término de las clases, los estudiantes deberán acercarse a los servicios higiénicos para lavarse las manos con agua y jabón por lo menos durante 20-30 segundos.
- *Durante el desarrollo de clases prácticas en los laboratorios de manipulación de alimentos o bebidas:* Cada laboratorio de clase práctica tendrá un lavabo, provisto de jabón líquido antibacterial, alcohol en gel y papel toalla desechable, para realizar el correcto lavado de manos.

2. Momentos claves para el lavado de manos

El lavado de manos debe de realizarse obligatoriamente en los siguientes casos:

- Antes de ingresar a clase.
- Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz o cualquier parte del rostro.
- Después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.



- Después de manipular materia prima, insumos u otros productos durante la recepción, almacenamiento y devolución.
- Antes y después de comer o beber.
- Cada vez que se manipule la mascarilla.
- Cuando las manos están visiblemente sucias.
- Al finalizar la clase.

MEDIDAS PREVENTIVAS COLECTIVAS

1. Medidas de seguridad e higiene:

- Se realizará la limpieza de calzados sobre tapetes sanitarios.
- Se promoverá la técnica correcta de lavado de manos.
- Se proveerá de papel higiénico, papel toalla desechable y jabón antibacterial en los servicios higiénicos.

2. Servicios higiénicos y vestuarios:

- Se colocarán afiches para el lavado adecuado de manos.
- Se deberá realizar el lavado de manos antes y después de utilizar el baño.

3. Laboratorios de prácticas:

- Se garantizará la renovación del aire del interior de los laboratorios de cocina mediante la extracción e inyección del aire.
- Se aumentará la ventilación natural en los laboratorios y aulas prácticas, abriendo puertas y ventanas.
- Los estudiantes, una vez probado los alimentos se procederá a lavar las manos inmediatamente.
- La limpieza y desinfección de las mesas, equipos, accesorios y herramientas de trabajo se realizarán al finalizar la clase por los alumnos y se dará un repaso por el personal de limpieza.

4. Manejo de residuos

- Se distribuirán estratégicamente puntos de acopio de residuos en las instalaciones.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

1. Uso de mascarilla facial

- El uso de la mascarilla se realizará si algún alumno presenta algún síntoma de resfriado, alergia, tos, etc.
- Si se requiere, la mascarilla se puede solicitar en mesa de partes..
- La mascarilla debe colocarse de forma minuciosa cubriendo la boca, nariz y barbilla; no debe dejarse espacios de separación con la cara ni tocarla mientras se lleva puesta.
- Se deberá evitar la manipulación de la mascarilla innecesariamente.



2. Uso de guantes

- Antes de usar guantes, se procederá al lavado de manos.
- Se evitará tocarse la cara, ojos y nariz al utilizar los guantes.
- El uso de guantes solo será obligatorio para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa previa al consumo inmediato (ej. maki, pelado y cortado de frutas/verduras, etc), en su última fase de preparación o en etapas posteriores a la cocción.
- El uso de guantes no eximirá el lavado de manos y deberán de cambiarse cada vez que se dañen.
- El lavado de manos será obligatorio después de quitarse los guantes.
- Cabe recordar, que un inadecuado uso de guantes podría ocasionar “Contaminación Cruzada”, siendo una superficie a la que se puede aferrar los virus y bacterias..

Medidas de ingreso al local educativo para estudiantes.

A. Ingreso

- El ingreso se realizará de forma ordenada.
- Realizar el lavado de manos y desinfección.
- Dirigirse a los vestidores para ponerse el uniforme.

B. Cambio de indumentaria

- Cada estudiante se dirigirá a los vestuarios para colocarse su respectivo uniforme asignado para la clase práctica, el cual deberá encontrarse en perfecto estado de limpieza y solo será de uso exclusivo para las actividades académicas dentro de la institución.
- Estará prohibido vestir prendas diferentes al uniforme y usar ropa de calle (chompas, casacas, etc.) sobre éste.
- Quedará prohibido mantener el cabello fuera del gorro, así como usar aretes, piercing (en cualquier parte del rostro y manos), pulseras, anillos y cualquier otro accesorio en muñecas y dedos.
- Antes de dirigirse al laboratorio de clase deberá lavarse las manos.

C. Almacenamiento de objetos personales

- A cada estudiante se le asignará un casillero, el cual será de uso exclusivo durante la duración del semestre.
- Cada estudiante deberá almacenar sus objetos personales (llaves, celulares, billetera, audífonos, etc.) dentro de sus casilleros para poder dirigirse a sus clases prácticas. No estará permitido el ingreso con mochilas, bolsos o similares en las clases prácticas que involucren manipulación de alimentos o bebidas.
- El uso de celulares queda prohibido durante el desarrollo de clases.

D. Lavado de manos



- Cada estudiante, antes de ingresar a su puesto de práctica, deberá realizar el lavado de manos.
- En cada punto de lavado, estará el “instructivo de lavado de manos de la institución”, el cual estará alineado con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.

E. Asignación de lugar de trabajo para la clase práctica

- Previo al ingreso de alumnos a los laboratorios o aulas prácticas, cada Chef docente será el encargado de ingresar para verificar la limpieza y desinfección del área práctica.
- En el caso de laboratorios o aulas de manipulación de alimentos, cada chef docente verificará durante su ingreso, la correcta presentación de cada estudiante (Uñas limpias y cortas, correctamente afeitados, sin maquillaje, etc.
- El Chef docente designará el lugar y distribución de trabajo para cada estudiante.

F. Desarrollo de clase práctica

- La conducta del estudiante durante las clases prácticas serán las siguientes:
 - a) No fumar o masticar chicle.
 - b) No hablar, toser, estornudar sobre los alimentos o superficies en contacto con estos.
 - c) No escupir.
 - d) No tocarse la boca, nariz, ojos u otra parte del rostro.
 - e) No arrojar papeles u objetos al piso, para ello se deberá usar los tachos de basura.
 - f) No ingresar con celulares.
 - g) Todo alimento que ha caído al piso o entra en contacto con alguna sustancia contaminante deberá ser desechado inmediatamente.
 - h) No portar peines u otros objetos personales en el uniforme.
- Se deberá mantener la higiene (limpieza + desinfección) del maletín y utensilios en ella.
- Estará prohibido colocar el maletín de utensilios sobre superficies sucias, así como pisarlas, patearlas, etc.
- El uso de guantes será obligatorio para la manipulación de alimentos listos para el consumo, en su última fase de preparación o en etapas posteriores a la cocción. Cabe recalcar, que su uso no eximirá el lavado de manos y deberán de cambiarse cada vez que se dañen.
- Se recomienda el lavado de manos cada 20 minutos y en las siguientes situaciones descritas de manera obligatorio:
 - a) Para probar las recetas elaboradas:
 - La cuchara o tenedor deberá ser lavada, para su siguiente uso.
 - b) Al ingresar y salir del laboratorio de práctica.
 - c) Antes de manipular alimentos.
 - d) Al tener contacto con una superficie, materiales en malas condiciones higiénicas.



- e) Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz o cualquier parte del rostro.
- f) Después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.
- g) Después de manipular materia prima, insumos u otros productos durante la recepción, almacenamiento y devolución.
- h) Después de tocar alimentos crudos o materia prima, para evitar contaminación cruzada.

G. Finalización de la clase práctica

- El Chef docente verificará la limpieza y desinfección del área de trabajo de cada estudiante para autorizar la salida de cada uno de ellos de manera gradual. Antes de salir del aula o laboratorio, cada estudiante procederá a lavarse las manos de acuerdo al instructivo de la Institución.
- Posterior a la salida de estudiantes y del Chef docente, el personal de limpieza reforzará la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo para la siguiente clase.

H. Cambio de uniforme y retiro de objetos personales

- Finalizada la clase práctica, cada estudiante, procederá a retirarse hasta sus respectivos casilleros..
- Cada alumno deberá hacerse cargo del lavado diario de su uniforme.
- Los casilleros sólo deberán usarse para guardar materiales relacionados a sus clases.
- No guardar productos orgánicos, alimentos, etc.

I. Salida de la Institución

- Inmediatamente después del cambio de vestimenta, cada estudiante procederá a salir de la Institución.

AFORO POR AULA

Aula / Taller	Aforo y distribución
Cocinas Básicas 301E y 302E	22 personas, 20 alumnos (2 persona por estación) + 2 chef docentes.
Cocina Especializada 303E	13 personas, 2 alumnos zona bar + 8 alumnos en cocina + 2 personas en zona de lavado + 1 chef docente.
Comedor 303E	32 personas, 4 por mesa
Panadería 201E	20 personas, 18 alumnos + 2 docentes
Pastelería 202E	20 personas, 18 alumnos + 2 docentes
Aula Demostrativa 101E	50 personas
Housekeeping 102E	25 personas, 24 alumnos + 1 docente
Bar 001E	19 personas, 18 alumnos + 1 docente



**Facultad de Gastronomía,
Hotelería y Turismo**