

PROTOCOLO USO DE LABORATORIO DE GASTRONOMIA 2022.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELABORADO** | **REVISADO** | **APROBADO** | **FECHA DE ELABORACION** |
| Marcelo Retamal Mora | Carolina Machuca  | Priscilla Saldias  | 25/06/2021**FECHA DE ACTUALIZACION**23/08/2022 |
| Ing. en Prevención de Riesgos |  |  |
| Firma: | Firma | Firma |

1. **OBJETIVO**

Establecer una metodología sistemática, para el correcto uso del Laboratorio de gastronomía, considerando todas las medidas de higiene y seguridad, para disminuir la posibilidad de contagio de la enfermedad Covid-19.

1. **RESPONSABLES**

**Director:**

* Autoridad encargada de asignar los recursos necesarios para mantener el correcto funcionamiento del laboratorio de gastronomía.

**Encargada de Laboratorio:**

* Profesional encargada de administrar y gestionar el uso del laboratorio de gastronomía.
* Velar por el cumplimiento de todas las normas sanitarias para la prevención del COVID -19 antes, durante y después de su uso.
* Coordinar el uso del laboratorio de gastronomía, con los diferentes profesores que lo soliciten.
* Verificar el estado de los materiales y equipos, que se utilizaran en las clases prácticas al interior del laboratorio.
* Fiscalizar las condiciones de orden y limpieza al interior del laboratorio.

**Inspectores:**

* Serán los Encargados de controlar en los pasillos, el orden de ingreso al laboratorio.
* También deberán velar, por que los estudiantes mantengan el orden en la fila antes de ingresar al laboratorio.

**Personal a cargo de la limpieza:**

* Serán los encargados de realizar las tareas de ventilación, limpieza y desinfección de superficies (mesas, sillas y pisos) después de cada uso del laboratorio de gastronomía.
1. **ALCANCE**

El siguiente protocolo aplica a todas las personas que, en transcurso de la jornada escolar, deban hacer uso del laboratorio de gastronomía. (Estudiantes , docentes, asistentes y encargados)

1. **AFORO MÁXIMO:**

Según la nueva normativa del ministerio de educación y Salud , ya no hay aforos en todas las áreas del colegio, por lo tanto, podrán ingresar al mismo tiempo al laboratorio, todos los alumnos del mismo curso.

Sin embargo, se deberá seguir cumpliendo con el uso obligatorio de mascarilla , durante el desarrollo de las actividades.

* Todo el curso.
* Docente.
* Asistente de sala.

Será siempre responsabilidad del docente encargado del laboratorio, velar por el cumplimiento de las normas y procedimientos preventivos para Covid-19 tanto para alumnos/as, como para asistentes.

1. **INGRESO AL LABORATORIO**
* Para poder ingresar al laboratorio, se deben cumplir las siguientes medidas preventivas:
* El ingreso al laboratorio será exclusivamente para los alumnos y docentes de la especialidad TP.
* Antes de ingresar al laboratorio los alumnos/as, deberán formarse en su exterior.
* Se deberá mantener orden en la fila.
* Todos los alumnos/as, deberán portar su mascarilla y utilizarla correctamente (Cubriendo nariz y boca completa).
* Al ingreso del laboratorio, los alumnos/as, deberán aplicarse alcohol gel para higienizar sus manos.
1. **ACTIVIDADES PRÁCTICAS EN LABORATORIO**

Se podrán llevar a cabo, clases presenciales al interior del laboratorio, con los alumnos/as de 3° y 4° medio de la especialidad Gastronomía Técnico Profesional.

**Uniforme y Elementos de Protección Personal.**

Todos los alumnos deberán portar su uniforme:

Mascarilla desechable.

Guantes de látex cuando sea necesario.

Calzado antideslizante.

**Actividades Prácticas Normas y Medidas Preventivas Covid-19.**

* El laboratorio, deberá mantener siempre una ventilación constante y cruzada, esto quiere decir (dos ventanas abiertas en sentido opuesto, una venta y una puerta abierta en sentido opuesto, dos puertas abiertas y una ventana, elegir una de esas opciones).
* Los alumnos antes de comenzar a realizar sus actividades prácticas deberán pasar a lavar sus manos.
* Todas las personas que se encuentren al interior del laboratorio deberán portar y utilizar correctamente las mascarillas, mientras dure la clase.
* Los alumnos deberán trabajar en sus puestos de trabajo, manteniendo siempre el orden en sus estaciones.
* Los materiales y útiles, que se usarán en la clase deberán siempre ser individuales.
* Se deberá mantener al interior del laboratorio, una caja de mascarillas, para realizar recambio de estas.
* El docente a cargo del curso o el asistente de laboratorio, serán los responsables de realizar el recambio de las mascarillas.
1. **CONSUMO DE ALIMENTOS**

En relación al consumo de alimentos, lo cual implicaría retirar las mascarillas al interior del laboratorio se determinó lo siguiente:

* No se podrán compartir alimentos al interior del laboratorio.
* No se podrán consumir alimentos al interior del laboratorio.
1. **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.**

Una de las medidas más efectivas, para la prevención del Covid-19, es realizar una correcta limpieza y desinfección de superficies.

Se deberán seguir las recomendaciones del Procedimiento de limpieza y desinfección de ambiente y superficies de nuestro establecimiento.

Los alumnos serán capacitados en la correcta limpieza y desinfección de superficies.

Recomendaciones Generales:

* Para realizar el proceso de limpieza y desinfección, los alumnos deberán utilizar los Elemento de Protección Personal (Guantes de limpieza puño largo,mascarilla desechable).
* Se deberán ocupar productos de limpieza autorizados y con registro ISP.
* Las superficies y estaciones de trabajo serán limpiados por los mismos alumnos.
1. **SALIDA DEL LABORATORIO**
* La salida del laboratorio se realizará siempre por la puerta habilitada para ello.
* Los, alumnos/as, deberán retirarse de manera lenta y ordenadamente.
* El docente encargado del curso deberá dirigir, la salida ordenada del laboratorio.
1. **HORARIOS SUGERIDOS A IMPLEMENTAR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CURSO** | **HORARIO** | **NUMERO DE ASISTENTES** | **DOCENTE A CARGO** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |