

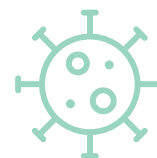
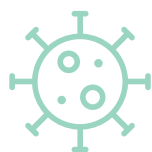
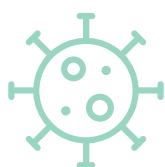
PRECAUCIONES
COVID -19



PROTOCOLO DE
BIOSEGURIDAD

EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL

COVID-19

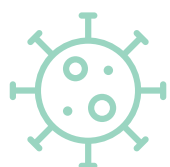


INTRODUCCIÓN

La Dirección Nacional de Bienestar Universitario, pensando en la salud de toda la comunidad, ha entrado a considerar algunas acciones y actividades para prevenir el contagio por el actual virus COVID-19, en los puntos de suministro y consumo de alimentos de la Universidad Nacional de Colombia, pensando en los estudiantes con apoyo alimentario, en la comunidad que acude a la compra de alimentos y en los espacios comunes para la retermalización de los alimentos externos a los servicios de la Universidad.

El presente documento reúne un conjunto de normas, reglas y pautas que sirven de guía para la elaboración de los lineamientos específicos para la prevención y mitigación del COVID-19 en el restablecimiento de la atención presencial (mínima o completa) en los comedores o cafeterías y puntos de alimentación en general, en las diferentes sedes de la Universidad, ante el eventual proceso de transición de regreso gradual, progresivo y seguro de la comunidad universitaria, posterior al cese de actividades por la alerta de contagio ante la pandemia COVID-19.







La Universidad y los operadores de las cafeterías, comedores y máquinas expendedoras son responsables de proporcionar un ambiente libre de COVID-19; esto debe tenerse en cuenta en las actividades previas a la ejecución del servicio en la relación contractual establecida, es decir que ambas partes deben asegurar el cumplimiento del protocolo el cual implica nuevos gastos, actividades y regulaciones en la ejecución del servicio.

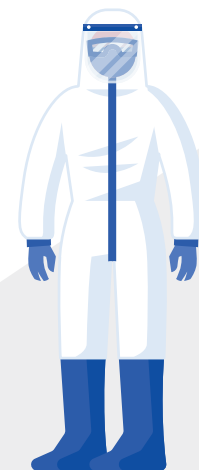


I. ACCIONES A INCLUIR EN LOS PROTOCOLOS DE CADA SEDE PREVIO AL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

A. DE LAS SEDES CON LOS PROVEEDORES U OPERADORES

Las sedes deberán solicitar al operador a cargo de las cafeterías y/o comedores las siguientes acciones:

-  Acatar los controles de seguridad establecidos para el ingreso a la Universidad.
-  Capacitación al talento humano en el tema “El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio”.
-  Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar que su talento humano cuente con la de dotación suficiente de los siguientes elementos de protección personal (gafas, careta, guantes, tapabocas, traje antifluído).
-  Realizar la proyección de necesidad y compra para asegurar permanentemente suficientes productos de limpieza y desinfección (de acuerdo con el Plan de Saneamiento Básico) y teniendo en cuenta que los insumos químicos empleados deberán estar acorde con el Sistema Globalmente Armonizado.
-  Previamente realizar la limpieza y desinfección general del área a operar, para la habilitación de la cafetería y/o comedor.
-  Exigir a los operadores el diseño, modificación e implementación de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico acorde con la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y las necesidades generadas por el riesgo de contagio, garantizando lo siguiente:



☀ Que el programa de limpieza y desinfección se ejecute en el establecimiento mínimo una vez al día, incluyendo zonas comunes, mobiliario y equipos; de la misma manera deberá incluir un apartado en donde especifique el tratamiento al menaje y utensilios de uso por los usuarios.

☀ El protocolo de limpieza y desinfección de los insumos o materia prima antes del almacenamiento o en su defecto, como se va a mitigar el riesgo de contagio de los colaboradores o consumidores con la materia prima.

☀ El procedimiento detallado para la limpieza y desinfección y esterilización del menaje.

☀ En caso de que se decida usar desechables, estos deberán ser biodegradables y el operador deberá coordinar con la Universidad la disposición final de estos empaques.

☀ Protocolo para circulación en espacios destinados para el servicio de cafetería y comedores completo (cocina, despensas, baños, zonas de lavado manos y menaje, atención público, desechos, otros).

☀ En caso de contratar empresas especializadas, estas deberán contar con concepto sanitario favorable expedido por las Secretarías de salud o las entidades que hagan sus veces.

Las anteriores condiciones deben ser incorporadas como obligaciones en su contratación.

☀ La sede debe garantizar la supervisión permanente y suficiente para la implementación de estos protocolos.

B. DE LAS SEDES CON SUS ESPACIOS

Cada sede deberá:

☀ Determinar el número de personas que podrán acceder al servicio de acuerdo con las instalaciones físicas, equipos y elementos de cada sede (cantidad de mesas, sillas a ubicar y espacios en general en el área de comedor, entre otras características).

☀ Atender lo establecido en la Resolución 777 de 2021 y la norma que la adicione, modifique o sustituya en lo referente a la disposición de espacios para la disponibilidad y almacenamiento de los insumos de limpieza y desinfección.

☀ Establecer el número, ubicación y características de los siguientes elementos para la limpieza y desinfección:





Dispensadores de jabón líquido



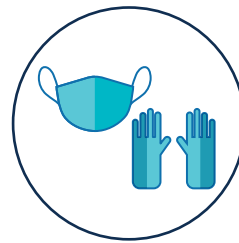
Dispensadores de Gel desinfectante



Alcohol mínimo al 70% y máximo al 95 % para aspersión en objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.



Lavamanos portátiles con accionamiento no manual



Puntos de eliminación de tapabocas y guantes



Verificar que el operador de la cafetería o comedor realice la limpieza y desinfección antes del restablecimiento apertura del servicio.



Determinar las barreras protectoras (mamparas) que se deben instalar en la línea de servicio y punto de pago o en su defecto determinar la entrega de almuerzos empacados sin posibilidad de elección.



Instalar los lavamanos portátiles con accionamiento no manual al ingreso de los comedores o cafeterías.



C. DEL OPERADOR DE LA CAFETERIA O COMEDOR CON LA UNIVERSIDAD

El operador deberá acatar las siguientes medidas:



Instalar los dispensadores de jabón y de elementos de limpieza y desinfección que determine la sede.



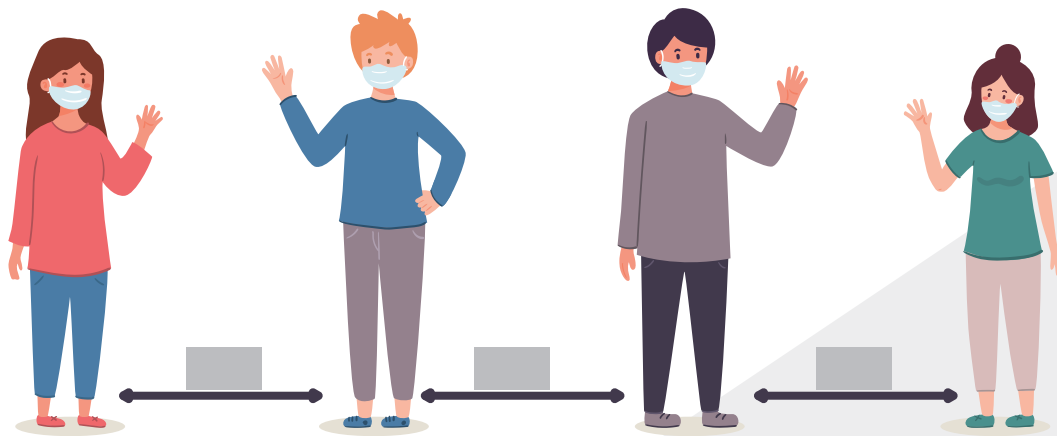
Instalar las barreras protectoras (mamparas) que determine la sede.



Identificar y eliminar los elementos, zonas o equipos de mayor riesgo.



Señalar lo referente a: distanciamiento físico de 1 metro en zona de filas y mesas; uso de tapabocas en la línea de servicio y caja de pago, retire el tapabocas solo en el momento de consumo, evite conversar durante su estancia en la cafetería o comedor; demarcación de suelo con color de seguridad o área blanca (donde no hay mayor riesgo de contagio), área gris (área de barrera sanitaria) y área roja o de mayor riesgo y cintas de demarcación para distancia preventiva; señalar las zonas de consumo y sillas.



Cumplir con las etiquetas de saludo, estornudo, tos, distanciamiento y medidas de protección.

D. DEL OPERADOR CON LOS COLABORADORES (PERSONAL O TALENTO HUMANO)

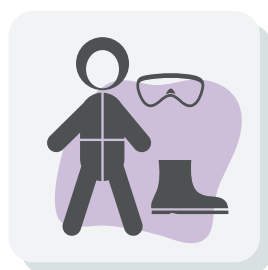
Deberá realizar sensibilización y capacitación al talento humano colaborador para la incorporación del personal en la reapertura del servicio:

Esta sensibilización y capacitación deberá tener una duración de mínimo 2 horas y ser dirigido por un profesional idóneo (Microbiólogo o Ingeniero de alimentos), en el siguiente tema y subtemas:

TEMA: El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio con los siguientes subtemas:



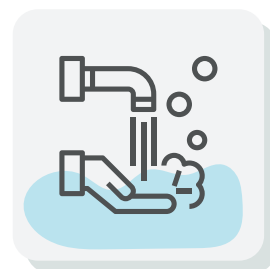
Prácticas para la movilidad segura de camino al trabajo y el hogar.



Uso y manejo de ropa de calle y dotación



Limpieza y desinfección y manejo de residuos acorde con la Resolución 777 de 2021.



Lavado de manos basado en la Resolución 777 de 2021.



Uso de tapabocas basado en la Resolución 777 de 2021.



Medidas de autocuidado y de salud mental basadas en la Resolución 777 de 2021.

E. DEL OPERADOR CON LOS PROVEEDORES

El operador deberá realizar las siguientes acciones previas a la reapertura de los servicios:



Dar a conocer el protocolo de bioseguridad de la sede.



Realizar una capacitación a los proveedores en el tema “El manipulador de alimentos como principal fuente de contagio” con los siguientes subtemas:



Realizar una evaluación de los proveedores que asegure el cumplimiento de las normas de bioseguridad y la normatividad referente al transporte y manipulación de alimentos.

F. DE LA UNIVERSIDAD CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA

La sede deberá realizar la socialización del protocolo de bioseguridad dirigido a los usuarios de la cafetería y comedores, mediante una campaña educativa virtual masiva con información visible, legible, oportuna, clara y concisa sobre las medidas de prevención y atención, a través de los medios o redes sociales de la sede y focalizada para los beneficiarios de los apoyos alimentarios; los mensajes deberán ser accesibles para personas con discapacidad sensorial.

Cada sede establecerá el modo de registro de los usuarios que reciben el apoyo alimentario para disminuir el riesgo de contagio, en todo caso se deberá garantizar el lavado de manos después de usar equipos biométricos y elementos para toma de huella dactilar y la limpieza y desinfección de los mismos cuando sean usados.

II. ACCIONES QUE DEBE REALIZAR EL OPERADOR DE LA CAFETERÍA O COMEDOR PERMANENTEMENTE DURANTE EL SERVICIO.

A. ACTIVIDADES PARA EL INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA O COMEDOR

Los operadores deberán implementar las siguientes medidas para prevenir el contagio por COVID-19 entre trabajadores del servicio:



Identificar afectación a la salud mediante:



Ver el lineamiento de Salud y Seguridad en el Trabajo sobre ingreso al campus (personas y vehículos) Encontrado en línea:
https://bogota.unal.edu.co/guia_reanudacion/guia_ingreso_campus.html



La indagación del estado de salud de todos los empleados y el riesgo potencial por contacto con personas contagiadas.



Establecer los turnos del personal al ingreso y salida de la jornada laboral, evitando la concentración de personal en el área de vestuario, de igual manera, para todo el personal a cargo del operador en los diferentes áreas (cocina, atención al público, administración).





Implementar las condiciones para el uso y almacenamiento de la ropa de calle y los uniformes de trabajo así:

- Desinfección del lugar donde se cambian los operarios y guardan las cosas que traen y se cambian).
- El operador deberá instalar lockers individuales en un lugar externo al área del proceso productivo para que los trabajadores dejen su ropa de calle.



- La ropa de calle no debe ingresarse más allá de la zona de vestuario y será almacenada en bolsa aparte por cada trabajador (Debidamente marcada).
- El uniforme que fue usado por el personal durante la jornada laboral se guardará en una bolsa sellada para su limpieza y desinfección en casa por tal motivo, es imprescindible que el operador incluya este procedimiento en el Programa de Limpieza y Desinfección.



Organizar horarios para las diferentes actividades (pausas activas, almuerzos, entre otros) manteniendo el distanciamiento físico entre colaboradores.



Garantizar el uso de elementos de protección, uso de desinfectantes, lavado de manos previo al ingreso a cada una de las zonas de procesos productivos.

B. ACTIVIDADES INHERENTES AL SERVICIO

La sede de la Universidad deberá:



Autorizar la prestación del servicio únicamente mientras se pueda garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción de alimentos.



Asegurar que en las sedes donde no se obtenga acceso a agua potable, exista la posibilidad de instalar filtros de agua en los servicios de alimentación para garantizar el abastecimiento de agua potable.



Determinar las medidas a tomar en la cafetería o comedor ante la presencia o sospecha de contagios en el interior de la Sede.

El operador deberá:



C. ACTIVIDADES PARA MINIMIZAR EL CONTAGIO EN EL PROCESO PRODUCTIVO

El operador deberá garantizar el cumplimiento de las siguientes medidas mínimas en cada uno de los subprocessos productivos con el fin de mitigar el contagio por COVID -19:



El personal, no debe salir del espacio laboral durante la jornada.



No podrá desplazarse el personal entre cafeterías o comedores de la misma sede.



Evitar dialogar durante el proceso productivo.



Prohibido usar celulares en las zonas de los subprocessos productivos.





Si el operador de suministro de alimentación utiliza dispositivos móviles y computadores, debe hacerlo en el área administrativa, este se protegerá con plástico y será desinfectado con alcohol, antes y después de su uso. En el evento que el operador utilice estos dispositivos para el registro de los apoyos alimentarios en el área de distribución, estos deberán tener cobertura plástica para desinfección permanente durante el servicio.



Los elementos de papelería de uso diario como lapiceros entre otros, serán de uso exclusivo para cada trabajador, serán desinfectados previo y después de su uso.



Disponer de señales sonoras de obligatoriedad de lavado de manos y momentos de verificación de higiene de manos, con una periodicidad mínima de 1 hora.



Garantizar el abastecimiento y suministro permanente de dotación sanitaria (jabón líquido antibacterial, líquido desinfectante y toallas de un solo uso en cada área de trabajo).



Los trabajadores deben abstenerse de compartir los elementos de protección personal.



El uso obligatorio de tapabocas desechable debe atender los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y las normas que lo modifiquen, adicionem o sustituyan y las siguientes indicaciones:



Lave las manos antes de colocarse el tapabocas.



Ajuste el tapabocas a la cara.



No toque el tapabocas durante su uso. Si debe hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.



Use el tapabocas durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones retírelo y elimínelo.



Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas, nunca toque la parte externa de este.



Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en una bolsa o recipiente destinado para ello.

Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones definidas este por Ministerio en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>



Restringa las labores de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con personal externo de la Universidad y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas; este personal externo debe acatar el protocolo establecidos por la institución y la cafetería.



El uso de guantes para las actividades de limpieza y desinfección y manipulación de residuos; estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 y la norma que la modifique, adicione o sustituya del Ministerio de Salud y Protección Social.



Cumplir estrictamente las condiciones de saneamiento establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y los programas del Plan de Saneamiento Básico, para el programa de residuos deberá articularse con los lineamientos de Gestión Ambiental de la Universidad Nacional de Colombia sobre manejo de residuos, desechos y material de protección personal.

En el momento del recibo de los alimentos el operador debe realizar las siguientes actividades:



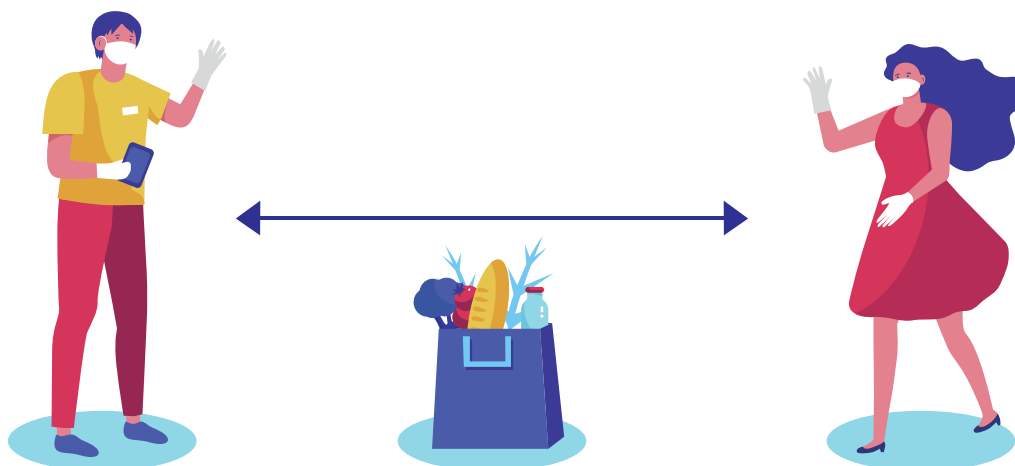
Verificar que las canastillas y contenedores plásticos que traen los proveedores estén limpias y realizar el traspaso a sus propias canastillas en el recibo.



Exigir a la persona que realiza la entrega, la desinfección de las manos y uso estricto del tapabocas previo al descargue.



Disponer de una área de recibo delimitada y señalizada para asegurar la separación de mínimo 1 metro entre la persona que entrega y la que recibe; el área deberá estar previamente limpia y desinfectada.



Restringir el acceso de proveedores exclusivamente al área de recibo.



Establecer horarios para recibo de alimentos, en el momento de menor afluencia de usuarios.



Disponer de un proveedor secundario que pueda atender el pedido, en caso de que el proveedor no cumpla con la totalidad de los requisitos y que dé lugar al rechazo de la materia prima.

Para el almacenamiento de alimentos el operador deberá realizar las siguientes actividades:



Las cajas, cajones, packs plásticos o empaques secundarios se descartarán antes del ingreso al almacén de alimentos.



Todos los envases y empaques primarios deberán ser limpiados y desinfectados de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección.



Las frutas y verduras deberán ser lavadas (con solución jabonosa) antes de pasar al almacenamiento definitivo.



La desinfección de los alimentos se realizará de acuerdo con sus condiciones de almacenamiento y momento de preparación.



Los alimentos lavados se dispondrán en canastillas del operador, previamente lavadas y desinfectadas según el Programa de Limpieza y Desinfección del operador.

En cuanto al lavado y desinfección de menaje y utensilios, el operador deberá garantizar el método de limpieza y desinfección de cada uno de los elementos de uso por los usuarios, mediante solución jabonosa y desinfectante o autoclave.

D. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

El operador deberá establecer los medios en el servicio para:



Fortalecer las medidas de limpieza y desinfección de superficies y ambientes en puntos de venta durante la atención al público.



Publicar los menús por medios virtuales, en televisores y al exterior del servicio de alimentos.



Publicar los horarios de apertura, cierre y horarios de distribución de los alimentos en zonas externas de cada comedor y cafetería.



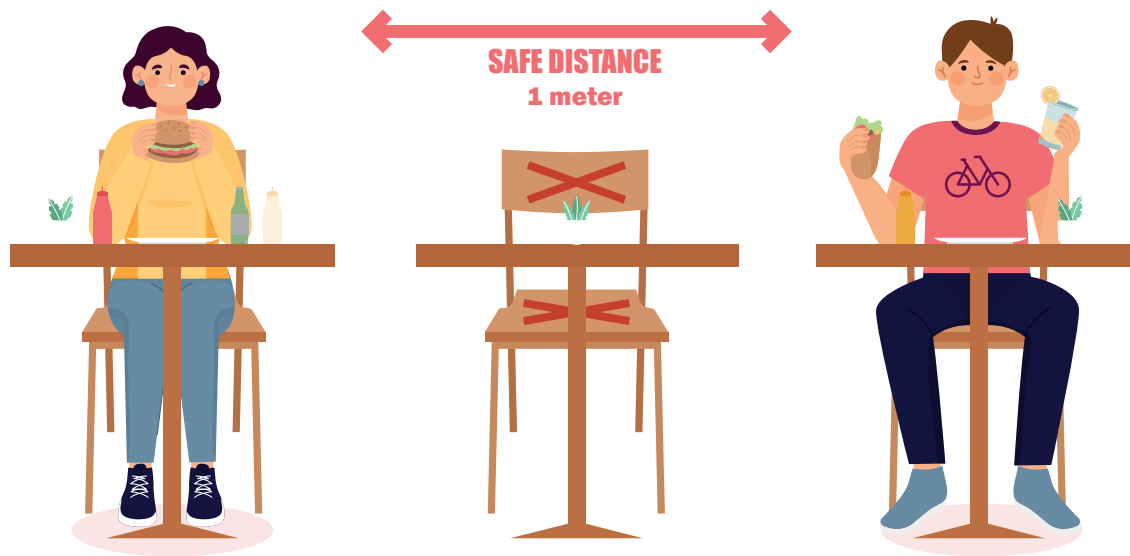
Controlar que la capacidad de ocupación máxima o aforo del área de consumo no sea mayor de lo establecido en la Resolución 777 de 2021; deberá publicarse el aforo en la entrada de la cafetería y el comedor.



Determinar la distribución mesas, sillas, filas, entradas y salidas para los usuarios, minimizando el contacto frente a frente.



Permitir 2 personas por mesa como estrategia para la mitigación del COVID-19.



Controlar que, al ingreso de los servicios de alimentación, los usuarios realicen el lavado de manos previo al ingreso.



Proteger los alimentos, absteniéndose de exhibir productos sin cobertura o barrera protectora, o que puedan estar al alcance directo de los consumidores.



Articular la disposición de residuos del servicio de acuerdo con las disposiciones de la Oficina de Gestión Ambiental de cada sede.

El operador deberá establecer los medios en la distribución para:



Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la línea de servicio, mediante el uso de barrera protectora (mampara) de la línea y películas plásticas, tapas para cada contenedor de alimento.



Contar con el menaje suficiente para el número de usuarios previstos; no se permitirá lavado y reutilización de este durante el servicio.



Las bandejas deberán ser lavadas y desinfectadas en cada uso.



Se dispondrán los alimentos en platos sobre la bandeja y estarán cubiertos por vinipel o cualquier otro elemento de protección.



Las bebidas deberán entregarse cubiertas por vinipel o cualquier otro elemento de protección; no podrán disponerse para elección directa del usuario.



El operador entregará una sola opción de almuerzo, sin posibilidad de elección. Estará disponible la opción de proteína vegetal para los vegetarianos y/o veganos.

El operador deberá establecer lo siguiente en el área y momento de pago:



Designar a un trabajador exclusivo para el manejo de la caja.











Desinfectar el área de pago entre cada usuario.





Disponer de un recipiente para poner el dinero evitando el contacto mano a mano.

El operador deberá establecer lo siguiente en el área de comedor y consumo de alimentos:

-  Deberá establecer franjas de horarios entre los estudiantes beneficiados para que se restrinja el número de usuarios en un mismo momento.
-  Habilitar comedores y/o áreas de consumo en espacios abiertos, en caso de no ser posible garantizar la ventilación y circulación del aire de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
-  En lugares cálidos, además de la ventilación natural con puertas y ventanas abiertas pueden usarse ventiladores sin recirculación de aire.
-  Realizar cada hora la desinfección del ambiente mediante aspersion, para lo cual deberá liberar el área de consumo.
-  Evitar elementos de publicidad u objetos decorativos que puedan convertirse en foco de contaminación.
-  Establecer una permanencia máxima de 15 minutos por persona para el consumo de alimentos.
-  Verificar que los usuarios no ubiquen el tapabocas, guantes, entre otros, encima de las mesas.
-  El operador deberá garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.

El operador deberá establecer en el área de descomide de alimentos, las siguientes medidas:

-  Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en otro contenedor, de acuerdo a las disposiciones de Gestión Ambiental de la Universidad Nacional de Colombia.
-  Garantizar la eliminación de los residuos orgánicos o inorgánicos (sobrantes de la alimentación ofrecida, las servilletas) en el área de descomide.

La Sede y la Dirección Nacional de Bienestar Universitario deberá realizar la supervisión permanente a los operadores de las cafeterías y comedores teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:



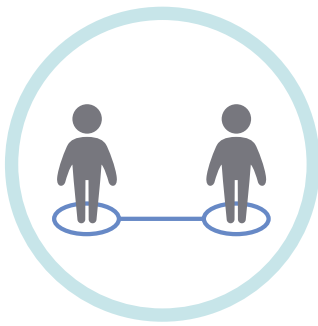
SUPERVISIÓN PERMANENTE DE LA SEDE Y LA DNBU.

- ☀️ Cumplimiento de las medidas sanitarias previo a la reapertura de los servicios de alimentación.
- ☀️ Cumplimiento de las normas y medidas higiénico sanitarias en toda la cadena productiva.
- ☀️ Garantizar que los trabajadores, personal y público en general cumplan con las normas de bioseguridad presentes en el protocolo.
- ☀️ Brindar a los estudiantes, administrativos y a la comunidad universitaria campañas de estilos de vida saludables en tiempos de Pandemia.

III. MEDIDAS PARA EL USO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Cumplir las siguientes medidas de bioseguridad para el uso de máquinas expendedoras de alimentos:

- ☀️ Señalizar las máquinas expendedoras con lo siguiente:



Mantener el distanciamiento físico de 1 metro entre usuarios.



Realizar lavado de manos y/o uso de desinfectante antes y después de emplear la máquina.



Disponer alcohol glicerinado para la limpieza del panel de control por parte de los usuarios y garantizar que este recipiente se limpie y desinfecte con frecuencia.



Cada Sede deberá asignar un auxiliar de servicios generales para que realice limpieza y desinfección periódica durante el día a estas máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario y a los recipientes que dispensan el alcohol glicerinado. La Sede podrá delegar la responsabilidad al contratista de las máquinas, siempre y cuando realice la supervisión del cumplimiento de esta condición.

IV. IDENTIFICACIÓN Y MANEJO DE RIESGO

PARA TRABAJADORES DE LAS CAFETERIAS O COMEDORES.



Implementar lo establecido en la Resolución 777 de 2021 o la norma que la adicione, modifique o sustituya en lo referido a la vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.



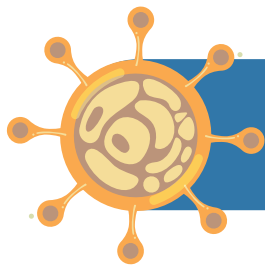
Si el operador detecta al ingreso personal, que presente síntomas o signos de enfermedad respiratoria como temperatura mayor a 38°C o tos, no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19.



Si el operador tiene conocimiento de trabajadores, que estuvo en contacto con alguna persona que esté infectada por el virus, estos no podrán ingresar a las cafeterías ni comedores, hasta que se determine la ausencia de COVID- 19.

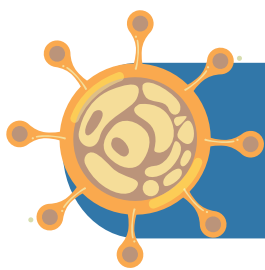
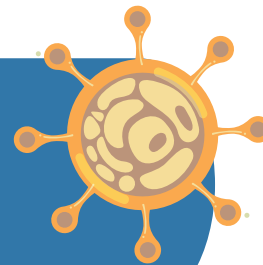


Si se detecta algún trabajador durante la jornada, con signos o síntomas de enfermedad respiratoria se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, la cafetería o comedor; el operador deberá:



Limpiar y desinfectar todas las superficies con las que el empleado infectado haya estado en contacto.

Gestionar con la ARL o la EPS de los trabajadores la realización de pruebas rápidas para la detección del COVID-19 a todos sus empleados y hacer el manejo adecuado de los casos positivos o sospechosos.



Reportar inmediatamente a la supervisión del contrato la situación para concertar la viabilidad de la continuidad de la prestación del servicio.

V. ACTIVIDADES DE RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Cada usuario deberá ser conocedor y responsable de las siguientes normas, pautas y actividades:



Seguir todas las recomendaciones de la autoridad competente en su desplazamiento hacia la Universidad.



Respetar, sin excepción, la capacidad de ocupación máxima de los servicios de alimentación.



Lavarse las manos antes de ingresar a los comedores y cafeterías.



Acatar las recomendaciones generales de la Universidad sobre el uso de desinfectante, distanciamiento físico y empleo de elementos de protección personal.



Usar el tapabocas correctamente dentro de la cafetería, el cual solo se podrá retirar al momento de consumir los alimentos; este deberá ser depositado en una bolsa o empaque de uso exclusivo.



No usar el celular dentro del servicio de alimentación.



Definir el producto o alimento que desea adquirir o comprar con antelación al ingreso a la cafetería o comedor. En este caso, las sedes realizarán las gestiones para obtener una forma de publicación ya sea mediante canales virtuales o al interior de la cafetería y/o comedor con visualización desde el exterior.



Garantizar que los productos de cafetería sean comprados o adquiridos para llevar y no para consumir en sitio.



Cada estudiante deberá desechar los residuos de sus alimentos en los recipientes (con tapa y preferiblemente de pedal) dispuestos para tal fin, al interior de los comedores y cafeterías.



Evitar en lo posible la circulación de dinero en efectivo o un su defecto pagar con lo exacto para no esperar devuelta.



No usar los espacios de consumo de alimentos, para actividades académicas o de ocio.



Respetar la señalización de las mesas al momento de ubicarse a consumir los alimentos.



Cumplir con el tiempo de permanencia máximo establecido por la sede para el consumo de alimentos.



Disponer la bandeja y el menaje en el sitio indicado para esto.



Recordar y cumplir con las normas sobre etiquetas para saludo, estornudo, tos, distanciamiento y adecuado uso de medidas de protección.

Para los usuarios profesionales o estudiantes de salud se solicita:



Retirarse los elementos, uniformes y la bata que han utilizado en sus actividades de riesgo (prácticas y atención a pacientes) antes de ingresar al servicio de alimentos.

A. USO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS O CAFÉ

En caso de elegir comprar alimentos en máquinas expendedoras atienda las siguientes directrices:



- Use tapabocas cubriendo nariz y boca.
- Lávese o desinfecte previamente las manos y después del uso de la máquina.
- Mantenga un distanciamiento físico de 1 metro con otros usuarios.
- Una vez llegue a la máquina, realice la limpieza del panel de control con ayuda del alcohol glicerinado que se encuentra al lado de la máquina expendedora.
- En lo posible pague el valor exacto del producto.
- Cuando obtenga el producto, desinfectelo con el alcohol glicerinado que se encuentra cercano a la máquina.

● Elimine los empaques de los productos una vez consumidos en el recipiente correspondiente.

B. ESPACIOS DE RETERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta los eventuales riesgos en diferentes espacios, se sugiere que los estudiantes y comunidad educativa, se provean de los alimentos desde sus casas, estos podrán ser retermalizados en espacios dispuestos por las sedes; allí se determinan las siguientes medidas:



La sede deberá disponer de lavamanos y/o puntos para la desinfección de estos.



La sede podrá disponer de neveras para conservar los alimentos, y microondas para su retermalización.



Si el espacio de retermalización está en la cafetería o comedor, el operador deberá asignar a un auxiliar de servicios generales durante toda la jornada de prestación del servicio, para limpiar y desinfectar los hornos microondas, neveras, mesas y dispensadores de alcohol glicerinado en el área de consumo y otras superficies.



Se deberá disponer de recipientes para la eliminación de los residuos.

Los usuarios de los espacios de retermalización deben:



Asegurar que los recipientes vengan limpios en su exterior y transportarlos en bolsa sellada para evitar su contaminación.



Usar tapabocas cubriendo nariz y boca durante todo el proceso de retermalización.



Lavarse o desinfectarse previamente las manos y después del uso de los equipos.



Mantener un distanciamiento físico de 1 metro con otros usuarios.



Una vez llegue a la nevera o microondas, realizar la limpieza del panel de control o manijas, con ayuda del desinfectante que se encuentra cercano a los equipos.



Eliminar los sobrantes de los alimentos en las canecas dispuestas para tal fin.

