

**U UNIVERSIDAD
H HEMISFERIOS**

De
Retorno
a la **UHE**



#SegurosComoEnCasa



**PROTOCOLO DE ACTIVIDADES EN
EL CENTRO GASTRONÓMICO EN
EL CONTEXTO DE LA
EMERGENCIA SANITARIA**

CONTENIDO

| | | |
|-------------------------|----------|-----------------|
| | 1 | OBJETIVO |
| ALCANCE | 2 | |
| | 3 | RESPONSABLES |
| TÉRMINOS Y DEFINICIONES | 4 | |
| | 5 | REGLAS INTERNAS |
| REFERENCIAS | 6 | |
| | 7 | CIRCULACIÓN |

1. OBJETIVO

Precautelar la salud y bienestar de todos quienes que asisten al Centro Gastronómico, mediante la aplicación de medidas de bioseguridad necesaria para la prevención y concientizar a nuestra comunidad sobre su importancia.

2. ALCANCE

Este protocolo tiene como alcance establecer las directrices que debe seguir toda la comunidad universitaria en las instalaciones del Centro Gastronómico que incluye a:

- Director de la Escuela de Gastronomía
- Coordinación Académica
- Docentes
- Estudiantes
- Servicios Generales

3. RESPONSABLES

Director de la Escuela de Gastronomía y Coordinación Académica: responsable de supervisar la correcta ejecución del proceso establecido y su respectiva documentación.

Decanato de Estudiantes, Dirección de Bienestar Universitario: responsables del análisis de la situación actual, revisión del instructivo y toda la documentación relacionada con el mismo.

Dirección Servicios Generales: revisión y aprobación de procedimiento.



4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. Se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos. Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano. Son indispensable para la aplicación del HACCP.

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

ISO 9001: Programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

5. REGLAS INTERNAS

Las medidas prevención que se aplicarán en las actividades del Centro Gastronómico son:

5.1. Ingreso:

- No se puede ingresar al Centro Gastronómico sin la presencia del responsable a cargo.
- Los Alumnos, profesores, personal administrativo y de servicio; que acudan a clases en el Centro Gastronómico, deberán portar obligatoriamente lo siguiente:
- Uniforme: chaqueta manga larga, pantalón y zapatos de cocina; con los cuales van a desarrollar sus clases prácticas.
- En su mochila traer diariamente el uniforme y zapatos para el ingreso al Centro Gastronómico.
- El cambio de ropa es indispensable, para regresar a casa, ya que el uniforme solo se utiliza para las actividades en el Centro Gastronómico.
- Durante las clases en el Centro Gastronómico se dejará en los lockers la vestimenta (el cambio de ropa y zapatos); con los cuales llegan al campus diariamente.
- Al ingresar a las instalaciones del Centro Gastronómico los pasos a seguir son:
- Limpieza de zapatos en las alfombras desinfectantes
- Uso de Mascarilla
- Lavado de manos
- Lavado y desinfección de los contenedores de alimentos al ingreso de su área de trabajo y colocarlos en el espacio destinado para estos.
- Uso de guantes de nitrilo
- Colocarse cofia para el cabello
- Aplicación de alcohol gel Realizar este procedimiento en cada ingreso al Centro Gastronómico.



telería y chocolatería, oficinas y entre personas.

- No se puede ingresar al Centro Gastronómico, hasta que no esté libre y se realice la limpieza y desinfección de equipos, áreas utilizadas y pisos.
- Mantener constante ventilación en las áreas de trabajo, es decir, las ventanas abiertas.
- Al inicio de cada clase los docentes deberán insistir en las medidas de prevención, y solicitar a los estudiantes que sigan el procedimiento ubicado al ingreso.
- El personal administrativo que asista no podrá realizar recorrido dentro de las áreas de trabajo mientras los estudiantes estén preparando alimentos.
- No consumir alimentos en las oficinas

5.3. Medidas de higiene en el Centro Gastronómico:

- Antes de iniciar las clases prácticas los estudiantes, deberán lavar y desinfectar las maquinarias, equipos, utensilios y mesas de trabajo.
- En espacios compartidos, mantener la adecuada limpieza de las mesas de trabajo y objetos de uso común.
- Desinfección permanente de manos.
- Retirarse los guantes y desecharlos en el basurero rojo (para desechos biológicos peligrosos).

5.4. Del Manejo de insumos y productos:

- Se entregará los insumos a los profesores, en bandejas desinfectadas para su distribución en cada una de las clases prácticas.
- Cada grupo estará distribuido en equipos de 4 estudiantes que deberán respetar el distanciamiento de 1.5 metros, para lo cual se distribuirá en los ambientes de cocina y panadería – pastelería.
- El profesor será el único permitido en realizar el recorrido por todo el circuito de trabajo.
- El manejo de alimentos y sanitización de estos se realizarán de acuerdo con las BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y a las HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Los estudiantes no podrán consumir alimentos dentro o fuera de los talleres. Solo se realizará la degustación de una pequeña proporción.
- Para la distribución de los alimentos preparados, se utilizarán los recipientes previamente desinfectados.
- Después de cada clase los estudiantes desinfectarán toda maquinaria, equipos y utensilios que se hayan usado durante la clase práctica; como son: mesas, cocinas, pisos del taller.



5.5. Del Cierre de sesión en el Centro Gastronómico:

- El profesor, personal administrativo y servicio realizaran el recorrido para el cierre de labores diarias, corroborando que todo quede limpio para el siguiente día.
- Al terminar la clase la persona de la universidad encargada de la limpieza hará la desinfección del material y del Centro Gastronómico.
- Se realizará el recorrido de los ambientes verificando que todo quede limpio y ordenado.
- Está permitido dejar los zapatos de cocina en sus lockers correspondientes, al igual que el estuche de cuchillos.
- El estudiante retornará a casa con su mascarilla, verificando que se haya cambiado de ropa y zapatos.

5.6. Medidas De Comunicación E Información

- La Escuela de Gastronomía coordinará con la Dirección de Comunicación la difusión la información que corresponda.
- Se publicará esta información afuera de las instalaciones del Centro Gastronómico, para conocimiento público.

6. REFERENCIAS

| | Referencia | Responsable | Destino |
|-------------|--|--|--|
| PT.SO.UH.02 | Protocolo de actuación frente a COVID-19 luego de Cuarentena | Decanato Estudiantes/ Médicos ocupacionales | Decanato Estudiantes/ Bienestar Estudiantil |

- BPM - Buenas Prácticas de Manufactura
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ISO 9001

7. CIRCULACIÓN

Dirigido a los miembros de la Carrera de Gastronomía:

- Director de la Escuela de Gastronomía
- Coordinación Académica
- Docentes
- Estudiantes
- Servicios Generales
- Proveedores





De
Retorno
a la **UHE**



#SegurosComoEnCasa