

2022



# Protocolo general uso de Talleres y Laboratorios de Habilidades Técnicas

Colegio Seminario Conciliar de Ancud

## ***I. INTRODUCCIÓN***

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

El COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo. Los síntomas más habituales del COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen el COVID-19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar. En el Colegio Seminario Conciliar de Ancud siempre con el interés de cuidar de cada una de sus funcionarios, alumnos y apoderados, ha diseñado el presente protocolo de bioseguridad con la guía y adecuaciones que el Ministerio de Salud (MINSAL) sugiere, el cual debe ser asumido por estudiantes, docentes, administrativos, personal de servicio, visitantes y demás partes interesadas que ingresen a cada una de los talleres del Área Técnico profesional del establecimiento.

## **II. OBJETIVO**

Implementar un protocolo de bioseguridad para el uso dentro de los talleres, con acciones necesarias para minimizar o mitigar la transmisión del virus COVID-19, de manera que asegure la protección de la comunidad académica dentro de los laboratorios de práctica del área técnico profesional del Colegio Seminario Conciliar de Ancud.

## **III. ALCANCE**

Este protocolo es aplicable para la realización de prácticas en los talleres y laboratorios de uso diario de los alumnos del área Técnico profesional del Colegio Seminario Conciliar de Ancud.

## **IV. MEDIDAS PREVENTIVAS A REALIZAR.**

### **1. Para el/la estudiante y todo el personal:**

- Lavado de Manos con agua y jabón y/o desinfección de manos con alcohol gel a la entrada y salida de la sala (**Anexo 1 y 2**).

- Uso obligatorio de mascarilla (traer una de repuesto). En lo posible mascarilla quirúrgica para poder desechar (**Anexo 3**).

- Uso de delantal blanco o uniforme según requerimiento específico de cada taller.

- Higienizar la zona de trabajo antes y después de cada sesión (mesa y asiento, camilla, computador, etc., según corresponda) con agua y jabón, alcohol y/o desinfectantes autorizados.

- Limpiar con alcohol los materiales de trabajo (fantomas, equipos, computadores, utensilios, herramientas, etc.) antes de manipular y al terminar la práctica.

- Queda prohibida la colocación de material ajeno al laboratorio sobre las superficies de trabajo (Ej: abrigo, bolsos, mochilas, teléfono móvil, pañuelos, bufandas, etc). Estos objetos deberán dejarse en la sala de clases o en algún lugar habilitado para aquello.

- NO llevar comida o bebidas, está estrictamente prohibido consumir alimentos dentro de los talleres.

- Los grupos de estudiantes se mantendrán estables, en el mismo lugar de trabajo, para que los contactos estrechos ante un posible caso de COVID-19 queden registrados y

restringidos.

- Respetar las indicaciones de seguridad del profesor del laboratorio y/o taller.

- Desechar guantes o cualquier material a los contenedores habilitados en cada taller.

Insistir en el correcto retiro de guantes (Anexo 3).

- Se mantendrá abierta la puerta y mínimo una ventana del laboratorio y/o Taller, mínimo 10 minutos por cada hora, para la correcta ventilación del lugar.

- El uso de pediluvio al ingreso del taller será obligatorio.

- Para el ingreso a talleres se considerará la posibilidad de: cambiarse en camarines del gimnasio, venir con su vestimenta desde el hogar, colocarse en sala de clases sus elementos de protección personal de seguridad (de acuerdo a los requerimientos de cada especialidad).

- Los horarios de talleres funcionarán de acuerdo a la coordinación de cada especialidad.

- En el caso que un estudiante sea sospechoso de Covid 19 (se procederá de acuerdo al Protocolo de Reencuentro educativo).

- En cuanto a la desinfección: cada grupo de estudiantes deberá desinfectar su espacio utilizado con los insumos entregados por el colegio (set de atomizador con solución clorada, paños y esponjas). Al término de la jornada de clases se realizará sanitización completa del taller, por parte de los funcionarios del establecimiento.

- El uso del delantal blanco con insignia del colegio, nombre y apellido bordado para entrar al taller, quedará a exigencia de cada especialidad.

- El estudiante deberá traer y llevar sus implementos de taller (herramientas, instrumentos, ropa de taller) diariamente.

- La entrega de material en los talleres estará a cargo del docente y el asistente de taller.

- En la especialidad de Gastronomía los estudiantes no podrán sacar alimentos del taller, pero sí podrán degustar sus preparaciones de acuerdo a Protocolo de degustación confeccionado por la especialidad.

## **2. Para los docentes.**

- Informar a través de la página web del establecimiento y socializar con estudiantes y padres y/o apoderados los requerimientos detallados en este protocolo.
- Ser ejemplo de cumplimiento de las normas de seguridad y autocuidado antes mencionadas.
- Organizar las prácticas de manera que los/las estudiantes mantengan su grupo estable. Pasar lista para comprobarlo y en caso de que algún estudiante no pertenezca al grupo convocado, no deberá participar del taller.
- Insistir constantemente en las medidas sanitarias y de seguridad que se deben cumplir.

## **V. ESPECIFICACIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD POR ESPECIALIDAD.**

### **1. ESPECIALIDAD ACUICULTURA.**

- Se debe utilizar overol, botas, mascarilla y antiparras como EPP.
- Limpiar con alcohol el material de trabajo (balanzas, lupas, equipos, computadores, utensilios, etc), que pueda ser higienizado de esta forma, antes de manipular y al terminar la práctica.
- Para el ingreso a talleres los estudiantes se deberán colocar en sala de clases sus elementos de protección personal.
- Cada vez que un docente utilice el taller en una clase, será responsable de dejar (en conjunto con los estudiantes) mobiliario y elementos en las condiciones sanitarias apropiadas para que otro grupo y/o docente comience una clase en ese lugar.
- La sanitización del taller de acuicultura debe realizarse con un compuesto yodado, aplicado sólo al suelo, ya que la utilización de otro elemento químico resulta tóxica para las especies probables de utilizar en los acuarios y contamina el agua. Por lo anterior, NO debe rociarse ningún tipo de agente al aire.
- El estudiante deberá traer y llevar sus implementos de taller (herramientas, instrumentos, ropa de taller) cuando le corresponda clases en dicho lugar.

## **2. ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN COCINA.**

- Los alumnos se cambiarán en el camarín de taller respetando el aforo permitido y cumpliendo los protocolos estipulados

- El estudiante deberá traer al colegio y llevar a su hogar, su vestimenta de taller. Cada vez que sea requerido, el estudiante deberá preocuparse de llegar a clases con esta vestimenta higienizada (limpia y lavada) en bolsa plástica que evite alguna contaminación en el trayecto.

- En la especialidad de Gastronomía los estudiantes no podrán sacar alimentos del taller, pero si podrán degustar sus preparaciones de acuerdo a Protocolo de degustación confeccionado por la especialidad. (Anexo 5)

## **3. ESPECIALIDAD ELECTRICIDAD.**

- Uso obligatorio de antiparras durante todo el trabajo en taller, como medida de seguridad tanto mecánica como biológica.

- El docente y el asistente de Taller realizarán la desinfección de dispositivos electrónicos como contactores, PLC, variadores de frecuencia entre otros con alcohol isopropílico, dicho acto debe ser realizado con guantes para evitar el contacto de este químico con las manos del estudiante producto de la irritación que este podría causar.

## **4. ESPECIALIDAD ATENCIÓN DE ENFERMERÍA, MENCIÓN ENFERMERÍA.**

- Uso obligatorio del delantal blanco durante toda la permanencia en el taller de especialidad. El uso del delantal blanco con insignia del colegio, nombre y apellido bordado.

- Máximo de estudiantes en el Taller: 20.

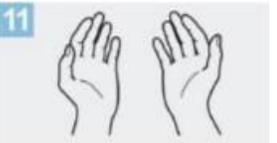
## **5. ESPECIALIDAD ATENCIÓN DE PÁRVULOS.**

- La presentación al taller, es con uniforme y se podrá usar el buzo del colegio para los módulos de Teatro y literatura, Recreación y Bienestar del Párvulo y Expresión musical.

# ANEXOS

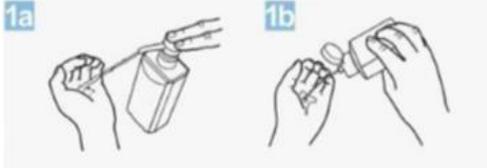
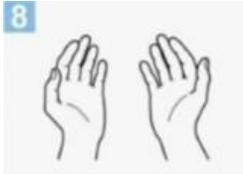
## ANEXO 1

### LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN

 <p>0</p> <p>Mójese las manos con agua</p>	 <p>1</p> <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de la mano</p>	 <p>2</p> <p>Frótese las palmas de las manos entre sí</p>
 <p>3</p> <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa</p>	 <p>4</p> <p>Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados</p>	 <p>5</p> <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos</p>
 <p>6</p> <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la mano derecha y viceversa</p>	 <p>7</p> <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa</p>	 <p>8</p> <p>Enjuague las manos con agua</p>
 <p>9</p> <p>Séquese con una toalla desechable</p>	 <p>10</p> <p>Utilice la misma toalla para cerrar la llave y deséchela en basurero con tapa</p>	 <p>11</p> <p>Sus manos son seguras</p>

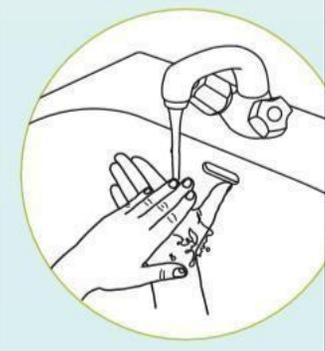
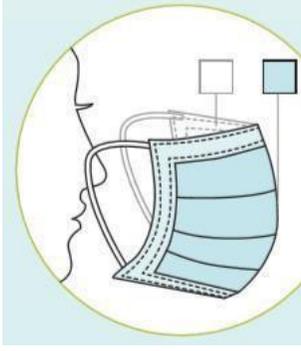
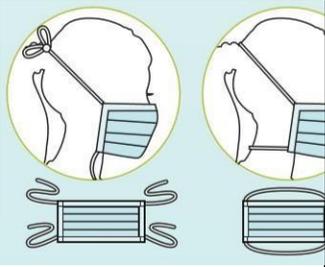
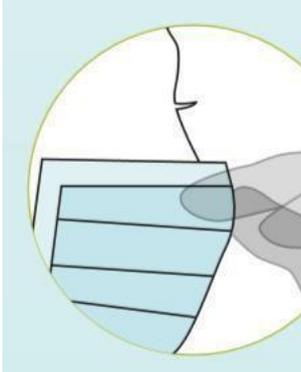
## **ANEXO 2**

### **DESINFECCIÓN DE MANOS CON ALCOHOL GEL**

 <p>1a 1b</p> <p>Deposite en la palma de la mano una dosis suficiente para cubrir toda la superficie</p>	 <p>2</p> <p>Frote las palmas de las manos entre sí</p>	
 <p>3</p> <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa</p>	 <p>4</p> <p>Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados</p>	 <p>5</p> <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos</p>
 <p>6</p> <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa</p>	 <p>7</p> <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa</p>	 <p>8</p> <p>Una vez secas sus manos son seguras</p>

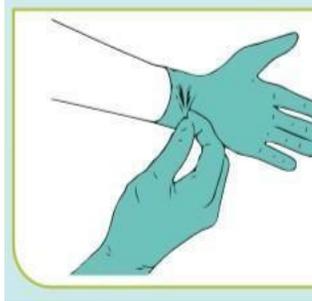
## **ANEXO 3**

### **USO CORRECTO DE MASCARILLAS**

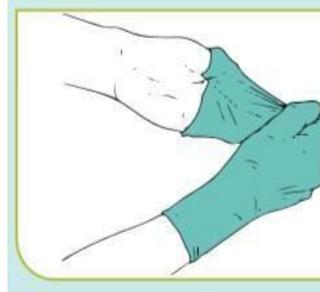
 <p>Lávese las manos con agua y jabón antes de ponerse la mascarilla</p>	 <p>Reconozca la cara interna de la mascarilla</p>	 <p>Reconozca la parte superior de la mascarilla, la cual generalmente es blanca con borde rígido que se adapta a la nariz</p>
 <p>Amarre los sujetadores de las mascarillas como se indica en la figura</p>	 <p>Ajuste el borde superior de la mascarilla a su nariz</p>	 <p>Al quitarse la mascarilla debe hacerlo desde los sujetadores. Posteriormente lávese de las manos Deséchela en basurero con tapa</p>

## **ANEXO 4**

### **RETIRO CORRECTO DE GUANTES**



Pellizque el guante en la muñeca. Evite tocar la piel



Retire el guante totalmente



Recoja el guante con la otra mano manteniéndolo sujeto y arrugado



Deslice los dedos dentro del segundo guante. No tocar la parte exterior del guante



Retire el segundo guante



Una vez que se quita el guante deséchelo en basurero con tapa y luego lave las manos

## ***ANEXO 5***

### ***Protocolo de degustación***

De acuerdo a las medidas sanitarias determinadas por el colegio como especialidad observamos que es necesario generar un protocolo de degustación para los alumnos de la especialidad de gastronomía mención cocina de 3ro y 4to medio.

Para esto determinamos en consenso que se deben cumplir lo siguiente en taller, cabe destacar que el cumplimiento de esto depende del docente que se encuentre en clases.

Se normará la degustación de la siguiente manera:

1.- Se determinará un tiempo acotado para degustar sus preparaciones en su zona de trabajo por turnos, la degustación será controlada por el profesor y profesora de la especialidad que se encuentre en taller

2.- Cada estudiante contará con artículos personales para el momento de degustación (Plato, tenedor, cuchara, cuchillo).

3.- Uso de mascarillas, durante la degustación contarán con un tiempo acotado para sacársela y poder degustar (no más de 5 min) y se mantendrá el distanciamiento social, esto se trabajará por momentos, es decir se determinará por parte del docente cuando el grupo podrá degustar.

4.- Después de la degustación cada estudiante se hará cargo de la limpieza y desinfección de sus artículos personales, se determinará un espacio exclusivo en el taller para almacenar estos artículos para que no se tenga contactos con otros.

5.- Los restos de comida se dejarán en fuentes de metal en la vitrina que se encuentra al lado de los lavamanos, cabe destacar que como docentes determinamos hacer el mayor esfuerzo posible para poder trabajar con raciones que eviten desechar muchos alimentos, pero sin alterar el funcionamiento del taller y afectar el aprendizaje de los estudiantes.

6.- La encargada de taller y bodega se encargará de desechar los alimentos sobrantes al final de la jornada.