

Cayhuayna, 28 de octubre de 2021.

**VISTOS**, los documentos que acompañan en tres (03) folios y un (01) ejemplar del protocolo de bioseguridad;

**CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes;

Que el Jefe (e) de la Unidad de Recursos Humanos, con Oficio N° 0104-2021-UNHEVAL-URH/J, del 25.OCT.2021, dirigido a la Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la UNHEVAL, remite el "PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL COMEDOR PROVISIONAL", para su revisión;

Que la Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la UNHEVAL, con el Oficio N° 047-2021-UNHEVAL/C-SST, de fecha 26.OCT.2021, dirigido al Rector, solicita la aprobación del "PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL COMEDOR PROVISIONAL", precisando que el 26 de octubre de 2021, ha realizado una reunión virtual con los miembros del Comité a su cargo, a través de la plataforma *Cisco Webex*, teniendo como agenda revisar y aprobar dicho Protocolo que fue presentado por la Psicóloga Organizacional de la Unidad de Recursos Humanos de la UNHEVAL, habiendo revisado y al no tener observaciones, el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, mediante la participación de los miembros titulares, aprueba el referido protocolo, según el Acta de Reunión Virtual Ordinaria N° 033-CSST/2021; para lo cual, adjunta el Protocolo en mención; luego de su aprobación, la Unidad de Recursos Humanos debe registrar en la página del MINSA en un plazo no mayor a las 48 horas;

Que el Rector remite el caso a Secretaría General con Proveído Digital N° 0444-2021-R/UNHEVAL, para que se emita la resolución correspondiente;

Que, el presente caso se emite **CON CARGO A DAR CUENTA AL CONSEJO UNIVERSITARIO**, en aplicación de lo que dispone el artículo 110° inciso aa) del Estatuto de la UNHEVAL; y,

Estando a las atribuciones conferidas al Rector por la Ley Universitaria N° 30220; por el Estatuto y el Reglamento General de la UNHEVAL; por la Resolución N° 067-2021-UNHEVAL-CEU, del 09.AGO.2021, del Comité Electoral Universitario de la UNHEVAL, que proclamó y acreditó, a partir del 02.SET.2021 hasta el 01.SET.2026, al Rector y Vicerrectores de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco; y teniendo en cuenta el Oficio N° 5224-2021-SUNEDU-02-15-02, emitido por la Unidad de Registro de Grados y Títulos de la SUNEDU, a través del cual se informa el registro de datos de las autoridades de la UNHEVAL;

**SE RESUELVE:**

- 1°. **APROBAR** el PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL COMEDOR PROVISIONAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN DE HUÁNUCO, presentado por la Unidad de Recursos Humanos y aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la UNHEVAL, el mismo que forma parte de la presente Resolución; por lo expuesto en los considerandos precedentes.
- 2°. **DISPONER** que la Unidad de Recursos Humanos realice la difusión del protocolo aprobado en el numeral 1° de esta resolución; asimismo, adoptar las acciones para **REGISTRAR** ante el Ministerio de Salud, conforme corresponda y en el plazo establecido; por lo expuesto en los considerandos precedentes.
- 3°. **DISPONER** que la Dirección General de Administración, la Unidad de Recursos Humanos y demás órganos internos adopten las acciones de su competencia.
- 4°. **DAR A CONOCER** esta Resolución a los órganos competentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Dr. GUILLERMO A. BOCANGEL WEYDERT  
RECTOR

Lic. NINFA Y. TORRES MUNGUÍA  
SECRETARIA GENERAL

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento y demás fines.

Lic. Adm. Ninfa Y. Torres Munguía  
SECRETARIA GENERAL

Distribución:

Rectorado

VRAcad.-VRInv.

AL-OCI UTransparencia

DI GA-OII- UInformática UTD URH Archivo

Mcb



**"UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN"  
PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL  
COMEDOR PROVISIONAL**



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN**

**HUANUCO 2021**

**UNIDAD DE RECURSOS HUMANOS**

**"UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN"**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**JEFE DE LA UNIDAD DE RECURSOS HUMANOS**

Abog. José Antonio Nieto Custodio

**RESPONSABLE DEL COMEDOR PROVISIONAL**

Sr. Alfonso Manuel Fernández Ugarte

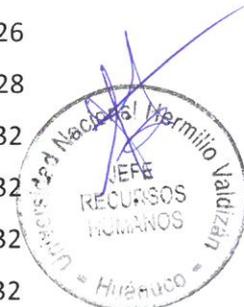


**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**INDICE**

INDICE .....	3
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO I: GENERALIDADES .....	6
1.1. ANTECEDENTES .....	6
1.2. BASE LEGAL .....	6
1.3. OBJETIVO.....	10
1.4. ALCANCE .....	10
1.5. PLAN DE COMUNICACIÓN Y RESPONSABLES .....	10
1.6. DEFINICIONES.....	11
1.7. DATOS DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	13
1.8. CONSENTIMIENTO INFORMADO .....	14
CAPÍTULO II: MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EL INGRESO AL COMEDOR PROVISIONAL.....	15
2.1. MEDIDAS PREVIAS DE BIOSEGURIDAD AL INGRESO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	15
2.2. MEDIDAS PREVIAS DE BIOSEGURIDAD AL INGRESO DEL COMEDOR PROVISIONAL.....	20
2.2.1. Del responsable del comedor provisional .....	20
2.2.2. Del personal administrativo .....	20
2.2.3. Del personal de Limpieza.....	20
2.3. DURANTE LAS ACTIVIDADES DENTRO DEL COMEDOR PROVISIONAL.....	21
2.3.1. Del comedor provisional.....	21
2.3.2. lineamientos de bioseguridad durante las actividades en el comedor provisional .....	22
2.3.3. Lineamientos de bioseguridad en áreas comunes del comedor provisional.....	23
2.4. SEÑALIZACIÓN DE DEMARCAÇÃO DE ZONAS.....	23
2.5. SEÑALIZACIÓN DE DEMARCAÇÃO EN EL COMEDOR PROVISIONAL .....	26
2.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	28
2.7. MANEJO DE RESIDUOS.....	32
CAPÍTULO III: MANEJO Y PREVENCIÓN.....	32
3.1. COCIENTIZACIÓN AL PÚBLICO.....	32
3.2. CONDUCCIÓN DEL ENCARGADO DEL COMEDOR PROVISIONAL.....	32
3.3. RESPONSABLE DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	33
3.4. SITUACIONES DE CONTAGIO.....	33
3.5. DISPOSICIONES GENERALES PARA LA VIGILANCIA DE TODA LA COMUNIDAD DE COMEDOR PROVISIONAL.....	34



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

3.6.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	35
3.7.	DESPLAZAMIENTO AL COMEDOR PROVISIONAL .....	36
CAPÍTULO IV: RECOMENDACIONES .....		37
4.1.	AL SALIR DEL COMEDOR PROVISIONAL .....	36
4.2.	AL REGRESAR A LA VIVIENDA.....	37
ANEXOS .....		¡Error! Marcador no definido.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**INTRODUCCIÓN**

Los coronavirus son una extensa familia de virus que causan 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 conocida como Covid19. La Covid-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo. La Organización Mundial de Salud (OMS) informó la ocurrencia de casos de Infección Respiratoria Aguda Grave (IRAG) causada por un nuevo coronavirus (2019-nCoV) en Wuhan (China), y el 15 de marzo del 2020, se declara la emergencia de salud en el país.

La evidencia indica que el 2019-nCoV (Covid-19), se transmite de persona a persona y de esta forma, el virus puede traspasar fronteras geográficas a través de pasajeros infectados. Su sintomatología puede ser inespecífica, como fiebre, tos, estornudos, escalofríos y dolor muscular y puede desencadenar en una neumonía grave e incluso la muerte. Según afirma la Organización Mundial de la Salud (OMS), es posible contagiarse del Covid-19 aspirando pequeñas gotas que sean expulsadas por un paciente infectado cuando esta tosa o estornude. En la situación actual en la que nos encontramos es de vital importancia protegerse al máximo ante la exposición al virus.

Así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos y mercados financieros, y, por ende, el sector recreativo se ha tenido que adaptar a la limitación presencial o a distancia.

El comedor provisional, brindará las condiciones necesarias para la ingesta de alimentos para los servidores públicos que realizan actividades de forma presencial. Por lo que, se ha elaborado el presente protocolo de bioseguridad, en concordancia con la normatividad vigente a nivel nacional, el cual busca asegurar la salud del personal administrativos, trabajadores y demás partes interesadas, que está ubicado en la sede central de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**CAPÍTULO I: GENERALIDADES**

**1.1. ANTECEDENTES**

En enero del 2020 la Organización Mundial de la Salud declaró el brote como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional, la enfermedad COVID-19, abreviatura de “Enfermedad por Coronavirus 2019”, denominado como SARS-CoV-2. En febrero de 2020 la Organización Panamericana de la Salud emitió ALERTA EPIDEMIOLÓGICA para AMÉRICA LATINA sobre el nuevo coronavirus.

La Universidad Nacional “Hermilio Valdizán” viene trabajando actualmente bajo la modalidad de remoto, mixto y presencial, por la situación actual de propagación de la Covid-19, se viene siguiendo y cumpliendo una serie de procedimientos secuenciales (protocolo) que aseguren la integridad de los administrativos que recurren a los centros de oficinas para su desempeño laboral. Para realizar actividades administrativas el personal viene acatando un plan de prevención, vigilancia y control de Covid-19. Sin embargo, al tener objetivos de insertar de manera progresiva el trabajo presencial en la UNHEVAL, se ha elaborado el presente protocolo de Bioseguridad en el cual se encuentran procedimientos establecidos por el MINSA, que permitirá asegurar, prevenir, vigilar y controlar la propagación del Virus Covid-19, durante el consumo de alimentos , para lo cual se ha identificado un ambiente que cumpla con requisitos mínimos, como es un sistema de ventilación natural adecuada y otros procedimientos que minimicen la proliferación del virus Covid-19, de esta manera garantizar la seguridad y salud durante el uso del comedor.



**1.2. BASE LEGAL**

- Ley N° 29783, de fecha 19 de agosto de 2011, que aprueba la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Legislativo N° 1468, de fecha 22 de abril de 2020, que establece disposiciones de prevención y protección para las personas con discapacidad ante la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID-19.
- Decreto Legislativo N° 1499, de fecha 09 de mayo de 2020, que establece diversas medidas para garantizar y fiscalizar la protección de los derechos socio laborales de los/as trabajadores/as en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID – 19.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



- Decreto de Urgencia N° 026-2020, de fecha 15 de marzo de 2020, que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo de 2020, que declara la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de 90 días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 020-2020-SA, de fecha 03 de junio de 2020, que prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, de fecha 15 de marzo de 2020, que declaró el Estado de Emergencia Nacional desde el 16 de marzo de 2020 al 30 de marzo de 2020.
- Decreto Supremo N° 051-2020-PCM, de fecha 27 de marzo de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 31 de marzo de 2020 al 12 de abril de 2020.
- Decreto Supremo N° 064-2020-PCM, de fecha 09 de abril de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 13 de abril de 2020 al 26 de abril de 2020.
- Decreto Supremo N° 075-2020-PCM, de fecha 23 de abril de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 27 de abril de 2020 al 10 de mayo de 2020.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, de fecha 09 de mayo de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 11 de mayo de 2020 al 24 de mayo de 2020.
- Decreto Supremo N° 094-2020-PCM, de fecha 23 de mayo de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 25 de mayo de 2020 al 30 de junio de 2020.
- Decreto Supremo N° 116-2020-PCM, de fecha 26 de junio de 2020, que prorrogó el Estado de Emergencia Nacional desde el 01 de julio de 2020 al 31 de julio de 2020, estableciendo una cuarentena focalizada.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, de fecha 24 de abril de 2012, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, de fecha 24 de setiembre de 2012, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048-MINSA/DGPS-V.01, “Directiva Sanitaria para promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA, de fecha 31 de enero de 2020, que aprueba el Documento Técnico: “Plan Nacional de Preparación y Respuesta Frente al Riesgo de Introducción de Coronavirus 2019-nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA, de fecha 31 de enero de 2020, que aprueba el: Protocolo para la atención de personas con sospecha o infección confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 139-2020-MINSA, de fecha 29 de marzo de 2020, que aprueba el documento técnico: Prevención y atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 145-2020-MINSA, de fecha 31 de marzo de 2020, que aprueba la Directiva Sanitaria para la vigilancia epidemiológica de la enfermedad por coronavirus en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, de fecha 28 de abril de 2020, que aprueba el documento técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA, de fecha 07 de mayo de 2020, que modifica el Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”,
- Resolución Ministerial N° 283-2020-MINSA, de fecha 13 de mayo de 2020, que modifica los numerales 6.1.10, 7.3.4 y 8.6 del Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19”, aprobado por Resolución Ministerial N° 239-2020- MINSA y modificado mediante Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR, de fecha 06 de marzo de 2020, que aprueba el Documento denominado “Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, de fecha 26 de mayo de 2020, que aprueba el documento denominado “Declaración Jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8° del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



- Resolución Viceministerial N° 081-2020-MINEDU, de fecha 12 de marzo de 2020, que aprueba la Norma Técnica denominada “Disposiciones para la prevención, atención y monitoreo ante el Coronavirus (COVID-19) en universidades a nivel nacional”.
- Resolución Viceministerial N° 085-2020-MINEDU, de fecha 01 de abril de 2020, que aprueba las “Orientaciones para la continuidad del servicio educativo superior universitario, en el marco de la emergencia sanitaria, a nivel nacional, dispuesta por el Decreto Supremo N° 008-2020-SA”.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, de fecha 02 de abril de 2020, que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ra. Edición”.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, de fecha 30 de junio de 2020, el cual deroga la RM N° 239-2020-MINSA y aprueba el Documento Técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID -19”.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, de fecha 30 de junio de 2020, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Resolución Asamblea Universitaria N° 012-2019-UNHEVAL, que aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco y su modificatoria la Resolución Asamblea Universitaria N° 004-2020-UNHEVAL.
- Resolución Consejo Universitario N° 2547-2018-UNHEVAL, que aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco.
- Resolución Rectoral N° 1202-2018-UNHEVAL, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco.
- Decreto Supremo N° 184-2020-PCM, de fecha 30 de noviembre de 2020, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de las personas a consecuencia de la COVID-19 y establece las medidas que debe seguir la ciudadanía en la nueva convivencia social.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA, de fecha 27 de noviembre de 2020, que aprueba el Documento Técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a SARS-CoV-2”
- Decreto Supremo N° 036-2021-PCM, de fecha 27 de febrero de 2021, que proroga el Estado de Emergencia Nacional declarado por Decreto Supremo N° 184-2020-PCM, prorrogado por los Decretos Supremos N° 201-2020-PCM y N° 008-2021-PCM y modifica el Decreto Supremo N° 184-2020-PCM
- Decreto Supremo N° 059-2021-PCM, de fecha 30 de marzo de 2021, que modifica el numeral 8.5 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 184-2020-PCM y el artículo 4 del Decreto Supremo N° 058-2021-PCM.

**1.3. OBJETIVO**

Establecer y definir medidas de bioseguridad, para que las actividades dentro del comedor provisional de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, se realicen de forma segura, eficaz, eficiente y funcional. Este debe darse a conocer a los usuarios (personal administrativo), quienes con responsabilidad y en el cumplimiento de las reglas básicas, evitarán el riesgo de accidentes, daños físicos y la exposición a enfermedades, en especial al contagio de Covid-19.

**1.4. ALCANCE**

Este protocolo es de cumplimiento obligatorio para los servidores públicos que realizan trabajo presencial (personal administrativo y personal docente), que deban ingresar y permanecer en la Universidad Nacional Hermilio Valdizán para el desarrollo de las actividades.

**1.5. PLAN DE COMUNICACIÓN Y RESPONSABLES**

El presente protocolo será compartido a todos y cada uno de los actores a través de las siguientes estrategias:

- a. Correo electrónico
- b. Página de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán

Por otro lado, en el Cuadro 1, se presenta al responsable junto con la información y los canales de comunicación que se pueden emplear en caso de cualquier inquietud.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



*Tabla 1. Datos de las Personas responsables del protocolo de bioseguridad de la unidad de recursos humanos*

N°	Apellidos y Nombres	Cargo	Correo Electrónico
1	NIETO CUSTODIO, José	Jefe de la Unidad de Recursos Humanos de la UNHEVAL	<a href="mailto:recursoshumanos@unheval.edu.pe">recursoshumanos@unheval.edu.pe</a>
2	FERNÁNDEZ UGARTE, Alfonso Manuel	Responsable del comedor provisional de la UNHEVAL	<a href="mailto:mfernandez@unheval.edu.pe">mfernandez@unheval.edu.pe</a>

### 1.6. DEFINICIONES.

**Aislamiento:** Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

**Asepsia:** Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

**Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

**Contacto estrecho:** Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

**COVID-19:** Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

**Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

**Distanciamiento social:** El distanciamiento social, también llamado "distanciamiento físico", consiste en mantener una distancia segura entre uno mismo y las personas a nuestro alrededor, para ponerlo en práctica se debe mantener una distancia mínima de 1.5 a 2 metros. El distanciamiento social es una de varias medidas de prevención cotidianas que se deben tomar en conjunto para reducir la propagación del COVID-19.

**Equipo de Protección Personal (EPP):** Están definidos como todo equipo, aparato o dispositivo especialmente proyectado y fabricado para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos de accidentes del trabajo o enfermedades profesionales. El equipo de protección personal está formado por implementos de protección para ser utilizados por los trabajadores en forma individual, por lo tanto, el equipo está diseñado para las diferentes partes del cuerpo y pueden ser ampliamente clasificados, de acuerdo a esto se hace necesario establecer un programa donde se establezcan el uso, manejo y mantenimiento de los mismos.



**Hipoclorito:** Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

**Manejo de residuos:** Se refiere a todas las acciones operativas a las que se somete un residuo incluyendo recolección, almacenamiento, transporte, pre-tratamiento y tratamiento. Este tratamiento puede ser el aprovechamiento del residuo o su eliminación.

**Mascarilla Quirúrgica:** Elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

**Recolección de residuos:** Consiste en la acción y efecto de retirar los residuos sólidos del lugar de la presentación provenientes de barrido, limpieza, corte de césped, poda de árboles y los residuos seleccionados en la fuente susceptibles de reutilización o reciclaje.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**Residuos:** Son aquellos materiales o productos cuyo propietario o poseedor desecha y que se encuentran en estado sólido o semisólido, líquido o gaseoso y que se contienen en recipientes o depósitos; pueden ser susceptibles de ser valorizados o requieren sujetarse a tratamiento o disposición final.

**Residuos sólidos no peligrosos:** Son aquellos producidos por las personas en cualquier lugar y desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud y el ambiente.

**SARS-CoV-2:** Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

**Transporte de residuos:** Consiste en el traslado de cualquier residuo generado en las instalaciones de una entidad hasta llevarlo a la planta de reciclaje o centro de tratamientos correspondiente. La diversidad de deshechos exige variedad de vehículos por parte de los profesionales del transporte de residuos, cuya flota deberá contar con camiones portacontenedores, compactadores, con cadena, con grúa, con pulpo, específicos para cargas peligrosas, etc.



### 1.7. DATOS DEL COMEDOR PROVISIONAL

**Nombre:** Comedor provisional

**Descripción:** Esta área presenta una infraestructura ventilada con una zona de ingreso y otra de salida, es un área que facilita la ingesta de alimentos.

**Comedor provisional** se ubica en la primera planta de la Facultad de Economía de la sede central de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

#### PLANIFICACIÓN DE HORARIOS

- El **Comedor provisional**, deberán programar el horario en el que estarán disponibles.
- Lo hora de las actividades será determinada por el jefe de la Unidad de Recursos Humanos. El personal encargado deberá estar presente 30 minutos antes de la hora para dar cumplimiento al protocolo de ingreso.
- Se recomienda que la programación de las actividades tenga un intervalo de tiempo, para evitar aglomeraciones al momento de ingresar por la puerta principal.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Se programarán grupos de personal según la capacidad del comedor provisional, para determinar esta cantidad se considerarán los siguientes aspectos: el área disponible, las necesidades del público, el espacio mínimo requerido por persona y el distanciamiento social obligatorio.

**HORARIO DE REFRIGERIO**

01:00 pm – 03:00 pm

**1.8. CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Antes del inicio de cualquier actividad en los ambientes del comedor provisional, cada persona deberá leer y aceptar las condiciones indicadas por la institución y el personal encargado de velar por la seguridad y salud de las personas.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**CAPÍTULO II: MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EL INGRESO AL COMEDOR PROVISIONAL**

**2.1. MEDIDAS PREVIAS DE BIOSEGURIDAD AL INGRESO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR PROVISIONAL**

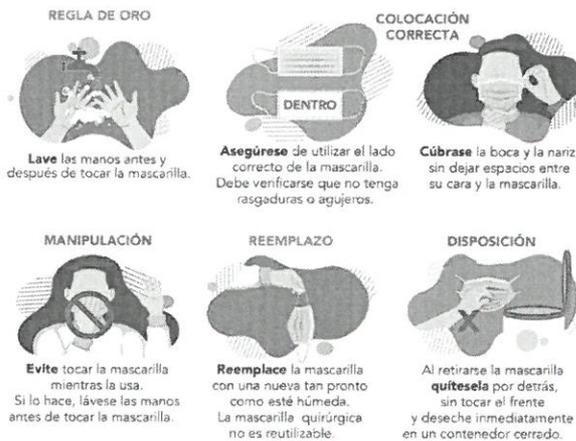
Se aplicarán los lineamientos contenidos en el Plan para la Vigilancia, prevención y control de COVID -19 en el Trabajo versión 2, aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo. En el cual se deberá tener en cuenta el siguiente procedimiento:

**A. Zona de ingreso:**

Para el ingreso del público, personal administrativo, autoridad, deberán contar obligatoriamente, con doble mascarilla.

**Ilustración 1.** Uso correcto de la mascarilla.

**Use la mascarilla correctamente**



El uso de mascarillas **NO REEMPLAZA** las medidas de distanciamiento social, el protocolo de estomudo/tos, el lavado de manos y el quedarse en casa tanto como sea posible.

Ministerio de **Salud**  
Costa Rica



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”  
PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

*Ilustración 2. Uso correcto del protector facial.*



- A1.** En la entrada encontrará al personal encargado del ingreso quien verificará el uso adecuado de los implementos de seguridad.
- A2.** Una vez verificado el público, realizará la desinfección de las suelas de los zapatos mediante el uso del pediluvio (bandeja metálica y felpudo con hipoclorito de sodio), antes de ingresar al comedor provisional.
- A3.** Una vez desinfectado las suelas de los zapatos, realizará el procedimiento de lavado de manos, mediante el uso del lavamanos, que se encuentra al costado izquierdo de la vía de acceso, tal como indica la OMS, a continuación, se muestra el procedimiento de lavado de manos:

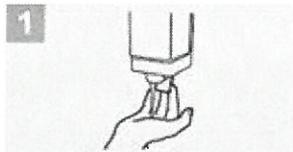
*Ilustración 3. Pasos para el lavado correcto de manos de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud.*

# ¿Cómo lavarse las manos?

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



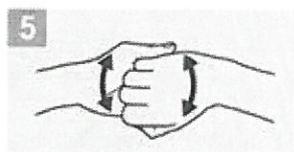
**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



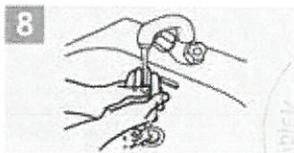
**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



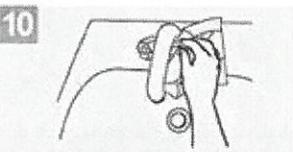
**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



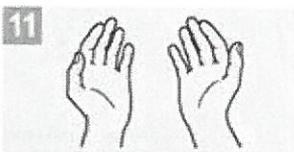
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
UNA ALMENA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

**A4.** El personal deberá tomar la cantidad necesaria de gel antibacterial de 70°, para realizar la desinfección de sus manos siguiendo el procedimiento de desinfección de manos. A continuación, se muestra el procedimiento de desinfección de manos según la OMS:

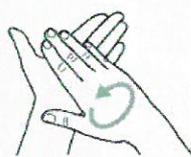
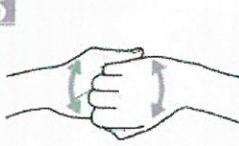
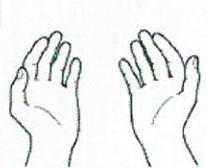
**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**Ilustración 4.** Pasos requeridos para desinfectar las manos de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud.

# ¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**

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



	<p><b>Organización Mundial de la Salud</b></p>	<p><b>Seguridad del Paciente</b> UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA</p>	<p><b>SAVE LIVES</b> Clean Your Hands</p>
<p><small>La Organización Mundial de la Salud ha traducido todos los documentos disponibles para su consulta en 11 idiomas, incluidos los idiomas indígenas. Sin embargo, el material publicado se distribuye en primer lugar en inglés. No hay traducción garantizada. Consulte el sitio web de la Organización Mundial de la Salud para obtener más información. La OMS respalda a las organizaciones de la sociedad civil que promueven la salud pública y la equidad en el acceso a los servicios de salud. La OMS respalda a las organizaciones de la sociedad civil que promueven la salud pública y la equidad en el acceso a los servicios de salud.</small></p>			

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

**A5.** El personal encargado en el ingreso deberá tomar la temperatura corporal, el cual no debe ser superior a 37.5 °C. Y en caso de que la temperatura este por encima de 37.5°C se dará un tiempo de espera de 20 minutos para una segunda toma; si esta es normal se permitirá el ingreso al comedor provisional de lo contrario No podrá ingresar.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”  
PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



El procedimiento deberá cumplirse estrictamente del A1 al A5, para poder ingresar a las instalaciones del comedor provisional, en resumen, se muestra el flujo general de procedimientos que seguirá para el ingreso al comedor provisional.

*Ilustración 5. Pasos para el ingreso a las instalaciones del comedor provisional.*



PERSONAL  
ADMINISTRATIVO



INGRESO A LOS SERVICIOS  
HIGIÉNICOS



COMEDOR PROVISIONAL  
(PRIMERA PLANTA)

Para lo cual se tendrá en cuenta las rutas de acceso de entrada y salida y los horarios de ingreso escalonados, garantizando que no exista aglomeración de personas, así mismo, durante el cumplimiento de los procedimientos, se debe respetar el distanciamiento físico de 1.5 metros como mínimo.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**2.2. MEDIDAS PREVIAS DE BIOSEGURIDAD AL INGRESO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**2.2.1. Del responsable del comedor de la UNHEVAL**

El responsable del comedor, es el encargado de los materiales, entre otros, para ejecutar las actividades en el comedor provisional.

El responsable del comedor, deberá realizar las siguientes medidas de bioseguridad previo al ingreso a las instalaciones del comedor provisional.

- ✓ Verificar que toda persona que ingrese al comedor provisional, porte obligatoriamente doble mascarilla.
- ✓ Desinfección de manos de toda persona que ingrese al comedor provisional.
- ✓ Tomar la temperatura corporal, mediante el termómetro infrarrojo.
- ✓ Verificar que toda persona que ingrese al comedor provisional, se desinfecte las suelas de los zapatos mediante el uso del pediluvio (bandeja metálica y felpudo con hipoclorito de sodio).

**2.2.2. Del personal administrativo**

El personal administrativo, deberá realizar las siguientes medidas de bioseguridad previo al ingreso a las instalaciones del comedor provisional:

- ✓ Portar obligatoriamente doble mascarilla, para el desarrollo de sus actividades.
- ✓ Desinfectarse las manos, teniendo en cuenta el procedimiento de desinfección de manos, como se ve en la ilustración 2. “Pasos requeridos para desinfectar las manos de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud”, de este documento.
- ✓ Pasar por la toma de temperatura corporal, la cual deberá ser registrada por el personal responsable.
- ✓ Desinfectarse las suelas de los zapatos mediante el uso del pediluvio (bandeja metálica y felpudo con hipoclorito de sodio).

**2.2.3. Del personal de Limpieza**

El personal de limpieza, es el encargado de mantener el orden y la limpieza de los ambientes, manejar los residuos con mucho cuidado teniendo en cuenta la segregación



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



de estos, para resguardar la salud del personal al ingreso de las instalaciones del comedor provisional:

- ✓ Portar obligatoriamente doble mascarilla y otros EPP, recomendado por el personal a cargo según la actividad a desarrollar.
- ✓ Desinfectarse las manos teniendo en cuenta el procedimiento de desinfección de manos, como se ve en la ilustración 2. “Pasos requeridos para desinfectar las manos de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud”, de este documento
- ✓ Pasar por la toma de temperatura corporal, la cual deberá ser registrada por el personal a cargo.
- ✓ Desinfectarse las suelas de los zapatos mediante el uso del pediluvio (bandeja metálica y felpudo con hipoclorito de sodio).

### **2.3. DURANTE LAS ACTIVIDADES DENTRO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

#### **2.3.1. Del Comedor Provisional**

El Comedor Provisional tiene por objetivo brindar un ambiente adecuado para la ingesta de alimentos en el comedor provisional, que es proporcionada por la Universidad Nacional Hermilio Valdizan (UNHEVAL), al jugar un rol tan importante en el desarrollo de las actividades que debe realizarse de manera presencial. se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Respetar el aforo determinado de 35 personas como máximo.
- ✓ Cualquier ambiente adicional será modificado para asegurar que se respeten las medidas de distanciamiento social de 1.5 metros entre persona a persona, reubicando, mesas, sillas o bancas, orientados en la misma dirección (en lugar de uno frente al otro) para reducir la transmisión causada por las gotitas respiratorias que contienen el virus al momento de hablar, toser o estornudar.
- ✓ Toda persona que ingrese al comedor provisional deberá contar con los equipos de protección personal (doble mascarilla adecuada y cabello recogido).
- ✓ Los ambientes se mantendrán limpios y desinfectados realizando la desinfección diaria; mediante el uso de agentes químicos, teniendo en cuenta el tipo de actividad desarrollado. Y también se desinfectarán con frecuencia la zona de recepción, manijas de las puertas, entre otros, empleando la solución adecuada.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- ✓ Para la limpieza se utilizará agua y jabón para cada equipo que lo permita y, para la desinfección de cada uno de estos, se usará alcohol isopropílico o el desinfectante que el fabricante considere el adecuado para evitar el deterioro y daño con el que cuente el comedor provisional. Esta labor la llevará a cabo el personal de limpieza, el cual realizará la limpieza 1 vez por día considerando los horarios establecidos para la realización de actividades.

**2.3.2. Lineamientos de bioseguridad durante las actividades en el comedor provisional**

- ✓ El ingreso al comedor provisional estará limitado según el aforo de 35 personas como máximo.
- ✓ El comedor provisional debe contar con dispensadores de alcohol; para realizar la desinfección obligatoria de las manos al momento del ingreso del personal que dispondrá.
- ✓ Durante las actividades en el comedor provisional, el público en general, personal encargado y personal de limpieza deberán usar obligatoriamente los siguientes EPP: mascarillas quirúrgicas (descartables) o de lo contrario la combinación de mascarillas comunitarias con caretas o protectores faciales.
- ✓ Durante las actividades el público deberá guardar el distanciamiento social mínimo un metro (1.5 m) de distancia.
- ✓ Está prohibido el saludo físico o contacto directo con las manos
- ✓ Prohibido el contacto de manos con el rostro, boca, nariz y ojos, salvo que sea necesario y se haya seguido previamente el procedimiento de limpieza y/o desinfección respectiva.
- ✓ Contar con un programa de capacitación y difusión de información que incluya: hábitos saludables, estilo de vida, familia, apoyo para el control de enfermedades crónico-degenerativas para evitar complicaciones por COVID19, higiene de manos, higiene respiratoria, higiene del vestido, sana distancia, no saludar de beso, abrazo o de mano, etc.
- ✓ Todos los servidores públicos que se encuentren en el comedor provisional, deben identificar y conocer la ubicación de los elementos de seguridad del comedor provisional.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



- ✓ A las personas que presenten síntomas de COVID-19 (como fiebre, tos o falta de aire), durante la permanencia en el comedor provisional serán retirados inmediatamente, por seguridad a la salud.
- ✓ Se cerrarán las áreas que recientemente hayan sido utilizadas por la persona enferma y no se usarán hasta después de limpiarlas y desinfectarlas.
- ✓ Si algún personal del comedor provisional. presenta algún síntoma, una prueba positiva, o estuvieron expuestos a alguien con COVID-19 en los últimos 14 días, deberá contactarse con el departamento atención primaria de salud de la universidad y según evaluación del médico ocupacional se le derivará al centro de salud según lo requiera. (personal con asignación de funciones en el comedor provisional)

**2.3.3. Lineamientos de bioseguridad en áreas comunes del comedor provisional.**

- ✓ El comedor provisional tendrá instalado en la parte superior de cada punto de lavado el dispensador de alcohol, carteles que expliquen a los usuarios el modo y forma correcta de lavarse y/o desinfectarse las manos, además de la manera correcta de cómo colocarse la mascarilla y protector facial.
- ✓ Se dispone de depósitos de desechos (residuos generales, siendo el tacho de color negro y para residuos orgánicos el tacho de color marrón) colocándonos en puntos estratégicos del comedor provisional.

**ACCESO A BAÑOS**

- ✓ En los servicios higiénicos, el ingreso será de acuerdo con el aforo que esta consignado en la puerta de acceso a los mismos (1 baño de mujeres y 1 baño de varones), los cuales permiten conservar el criterio de distancia respectivo.
- ✓ Los servicios higiénicos contarán con dispensadores de jabón líquido, alcohol en gel y papel toalla. Todos estos productos deberán ser colocados en lugares visibles y de fácil acceso.
- ✓ Los servicios higiénicos contarán con una desinfección diaria de la superficie.

**2.4. SEÑALIZACIÓN DE DEMARCACIÓN DE ZONAS.**

El comedor provisional deberá contar, por lo menos, con las siguientes señalizaciones:



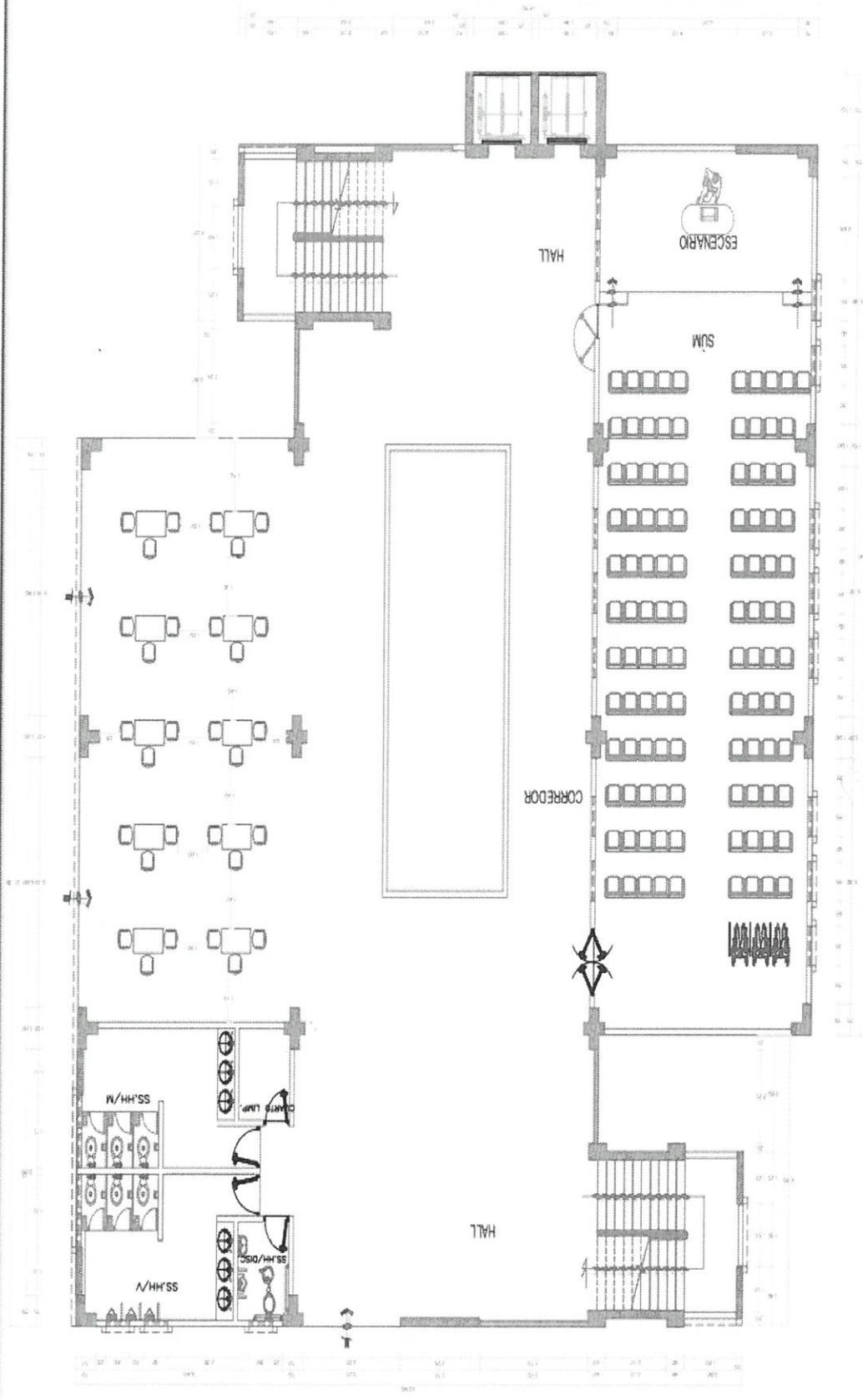
**"UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN"**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- ✓ Señal de entrada y salida para el acceso, las cuales se recomiendan sean ubicadas en las dos puertas del ambiente, contando así con un punto para el acceso y otro punto para la salida.
- ✓ Demarcación en el piso para conservar la distancia de ciento cincuenta centímetros (1.5 metros) tanto en el área de uso como en los pasillos de circulación, así como en las áreas de ingreso y salida de las instalaciones del comedor provisional.
- ✓ Señalización y demarcación de puntos de desinfección del comedor provisional.
- ✓ Señalización del equipo de protección personal obligatorio para el ingreso del comedor provisional.
- ✓ Señalización de objetos y actividades que se encuentran prohibidas dentro de las instalaciones del comedor provisional.
- ✓ La señalización y demarcación zonas facilitará la correcta circulación y el distanciamiento social dentro del comedor provisional utilizando de manera óptima los espacios que se considere necesario.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”  
PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**Ilustración 6.** Mapa de identificación de las señales de seguridad con los que cuenta el comedor provisional.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**2.5. SEÑALIZACIÓN DE DEMARCACIÓN EN EL COMEDOR PROVISIONAL**

➤ **Demarcación del comedor provisional:**

La señalización y demarcación de zonas facilitará la correcta circulación y el distanciamiento social dentro del comedor provisional, utilizando de manera óptima los espacios como pasillos, espacios comunes y demás áreas que se considere necesario.

Para lo cual, se limita el número de participantes en las actividades, de tal manera que sea posible mantener una distancia mínima de dos metros cuadrados entre el público en general y personal del comedor provisional.

La manera de calcular el aforo máximo del comedor provisional, para poder mantener una distancia segura es estimar el área que ocupa cada persona, se considera una distancia de dos metros entre personas, lo que representa un círculo con un radio de un metro para el área de cada persona, es decir  $3.14 \text{ m}^2$ .

El comedor provisional posee un área de  $110.00 \text{ m}^2$ , además cuenta con mobiliario que suman un área aproximada de  $110.00 \text{ m}^2$ , por lo que tendrá un aforo de 35 personas. Luego, se procederá a señalar los espacios dentro del comedor provisional, marcando con una "X", los espacios que no serán utilizados.

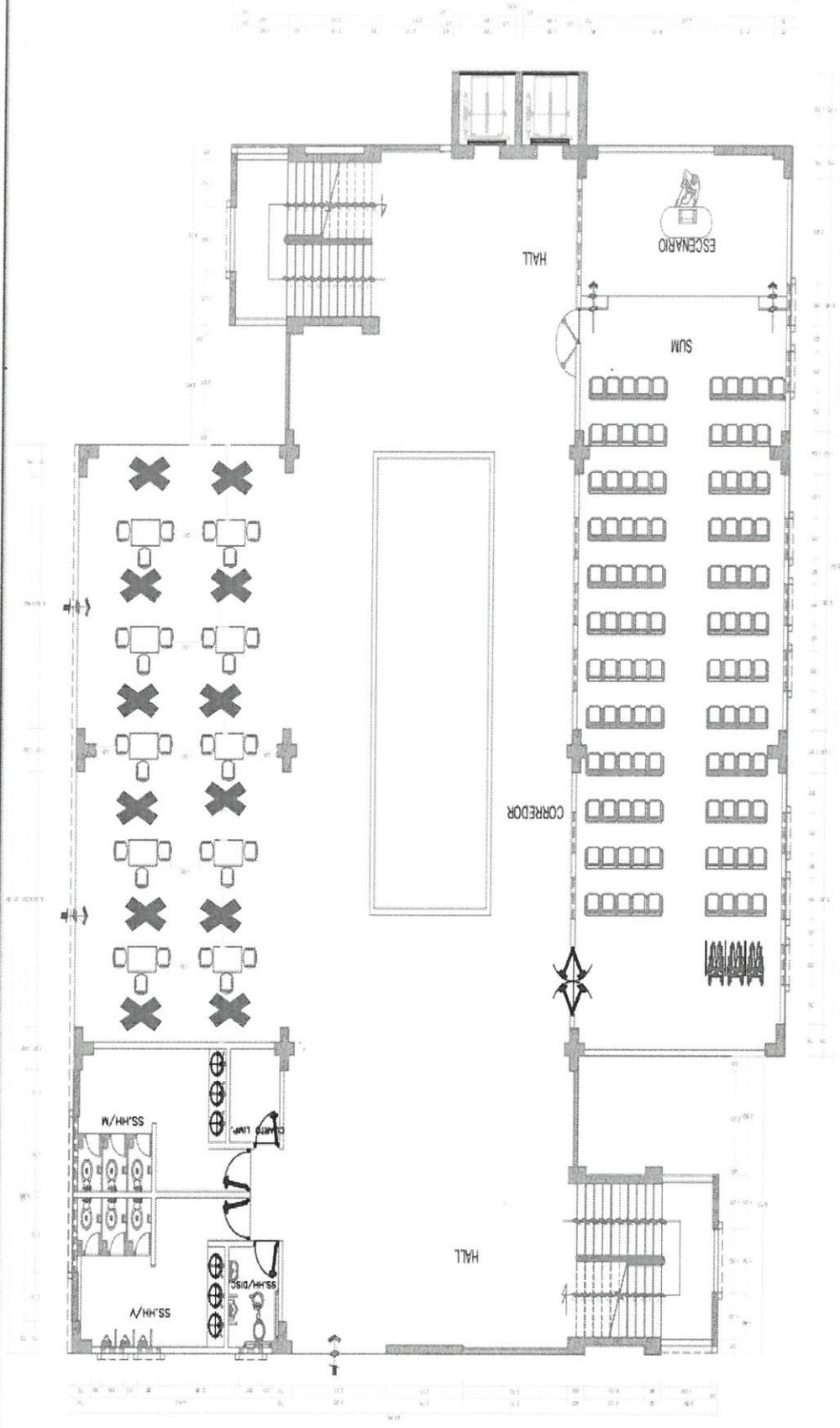
➤ **Número de personas:**

En el comedor provisional, se considera un número máximo de 35 personas. Sin embargo, esta cifra puede ser modificada considerando las necesidades que sean detectadas en su uso y con la evolución de la emergencia sanitaria.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”  
PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**Ilustración 7. Distanciamiento social en el comedor provisional**



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**2.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR PROVISIONAL**

La limpieza es el proceso por el cual se elimina la suciedad, grasa, polvo y otros elementos visibles o no, que cubren las superficies y objetos, causan su deterioro y se convierten en medios de cultivo para gérmenes de todo tipo: bacterias, virus, hongos, parásitos y demás organismos que pueden afectar la salud de las personas.

La desinfección, por su parte, es el proceso que tiene por objeto eliminar los organismos (bacterias, hongos, levaduras y virus entre otros) a través de medios físicos, químicos y por quipos que emiten radiación como es el caso de los radiadores UV.

Para realizar desinfección química es indispensable elegir el agente apropiado, como es el caso del hipoclorito de sodio (lejía), amonio cuaternario de quinta generación, entre otros, en la concentración adecuada tal como indica el MiNSA sobre el uso de agentes químicos para desinfección y esterilización hospitalaria. Buscando, asegurar superficies libres de COVID-19, por lo que el proceso de limpieza y desinfección aplica en el campo deportivo, realizándose diariamente, así mismo realizando la desinfección. El responsable del comedor provisional, con apoyo del personal de limpieza, deberán velar por el cumplimiento de limpieza y desinfección al inicio y después de la actividad, teniendo en cuenta los cambios de turno, asimismo se evaluará la frecuencia diaria de la limpieza de las instalaciones.

**2.6.1. METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS**

- Antes de realizar la limpieza
  - Quitarse anillos, aretes, pulseras y recogerse el cabello.
  - Colocarse ropa de trabajo necesario para cada actividad (Overol o de ser requerido overol de bioseguridad, gorro, gafas, barbijo, botas y guantes).
  - Realizar el lavado y desinfección de manos correspondiente.
  - El encargado de la limpieza debe conocer las proporciones de los desinfectantes que se utilizaran
- Actividades de limpieza
  - El personal de limpieza y conserjería mediante las indicaciones que deben seguir los lineamientos establecidos por las autoridades de salud.

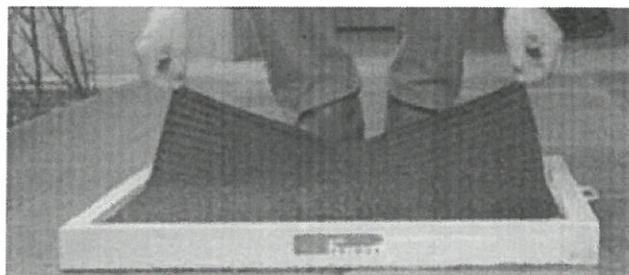


**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



- Cualquier inconveniente o aspecto que limiten la actividad de limpieza y desinfección debe comunicarse al responsable directo o autoridad respectiva.
- El personal de limpieza mediante las indicaciones del responsable del comedor provisional debe controlar el cambio de los pisos de desinfección al ingreso del comedor provisional.

*Ilustración 8. Desinfección del calzado por medio del pediluvio.*



- Se debe realizar la desinfección diaria de los baños del comedor provisional.
- Previo a efectuar la desinfección en el comedor provisional se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de trapeadores, entre otros métodos.
- Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar alcohol líquido de 70° o alcohol isopropílico.
- Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada para proteger la salud del personal de limpieza.
- Se procederá a rociar solución del producto amigable de desinfección con equipo pulverizador manual.
- La limpieza se realizará al inicio y al final de cada jornada de actividades, asimismo se deberá realizar cada vez que se haga uso del comedor provisional
- Todas las bolsas de basura que sean utilizadas deberán ser de un solo uso y renovadas a diario y/o cada vez que sea necesario su reemplazo.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Se procederá a rociar solución del producto amigable en las mesas de trabajo y toda la mobiliaria que haya tenido contacto directo con el personal.
- Una vez al año se cumplirá con un plan de fumigación
- Mantenimiento del campo realizado por 4 personas
- Poda del campo deportivo cada 15 días.

➤ Disposición de residuos

- Terminada la jornada el personal de limpieza realiza el recojo de los residuos generados y disponerlos en los respectivos basureros:  
color negro: residuos generales  
color marrón: residuos orgánicos.
- Para retirar las bolsas de basura, el personal de limpieza deberá utilizar guantes impermeables y estar con el respectivo overol.
- Evitar introducir las manos en las bolsas de basura.
- Hacer doble nudo a las bolsas.
- Las bolsas de basura con material posiblemente contaminado (barbijos, papeles de los baños, y otros) deben disponerse en una segunda bolsa, aplicar doble nudo y rociar con solución desinfectante a base de hipoclorito al 0,1%.
- Los residuos comunes deben ser dispuestos de la misma forma en bolsas cerradas y con doble nudo.

**Ilustración 9.** Disposición de residuos en bolsas.



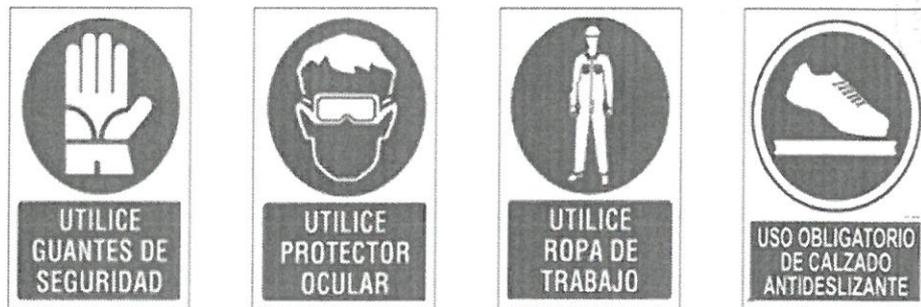
**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**2.6.2. NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES**

- Conservar el envase de hipoclorito de sodio concentrado, bien cerrado y en lugar alejado de la luz solar.
- Conservar el rótulo original de los productos concentrados.
- No preparar soluciones desinfectantes con agua caliente.
- No mezclar productos de limpieza con los de desinfección.
- Dosificar el producto concentrado lentamente y evitando salpicaduras de producto.
- Uso obligatorio de protección ocular, guantes de látex (uso doméstico) y ropa de trabajo.

*Ilustración 10. Medidas de seguridad para la preparación de soluciones.*



**2.6.3. INSUMOS**

En el caso de desinfección por productos químicos, se tienen los siguientes comúnmente utilizados: (Todo ello de acuerdo a R.D N°003-2020- INACAL/DN):

- ✓ Desinfectantes (hipoclorito de sodio): Contenga lejía al 5% a una dilución 1:50 (1 parte de lejía y 50 partes de agua) preparado el mismo día que se va a utilizar, o bien con otro desinfectante. Esto equivale a que por cada litro de agua se agrega 20 ml de cloro (4 cucharadas).
- ✓ Alcohol al 70%
- ✓ Peróxido de Hidrogeno o agua oxigenadas

Y para realizar desinfección con equipos radiadores de UV, se tendrá en cuenta el área cuadrada total para considerar el tiempo de exposición con radiación por



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

UV de los ambientes. Por lo que está totalmente prohibido ingresar al ambiente mientras se tiene encendido el equipo de radiación UV.

Los agentes químicos como el uso de quipos de radiación UV, garantizan la eliminación al 99.9 % de microorganismos vivos (bacterias, hongos, levaduras, virus entre otros).

## **2.7. MANEJO DE RESIDUOS**

Se define las medidas generales de clasificación, recolección y disposición de residuos generados en las sesiones prácticas de las asignaturas que hacen uso del comedor provisional, con el fin de evitar accidentes con sustancias químicas, biológicas, biocontaminadas, entre otros y el posible contagio de agentes infecciosos. Es deber de todos los presentes en la actividad, velar por la buena disposición de los residuos.

## **CAPÍTULO III: MANEJO Y PREVENCIÓN.**

### **3.1. COCIENTIZACIÓN AL PÚBLICO.**

Se debe comprometer al público a tomar acciones de generación, tratamiento y disposición para eliminar los residuos generados por la aplicación de las actividades realizadas, se debe evitar llevar cualquier tipo de productos comestibles a los espacios, y evitar arrojar envases descartables dentro o fuera del comedor provisional debiendo identificar el contenedor correspondiente para ello.

Se debe generar en el público procedimientos de desinfección de instrumentos y/o equipos utilizados durante la clase práctica o la realización de un taller, para que otro estudiante (de otro grupo u horario) pueda utilizar sin riesgo alguno. Debe especificar el lugar de depósitos de los envases descartables.

### **3.2. CONDUCCIÓN DEL ENCARGADO DEL COMEDOR PROVISIONAL.**

Se debe comprometer a tomar acciones necesarias para el monitoreo de las acciones del público en cuanto a la eliminación de residuos generados por realización de las actividades. Debe especificar el lugar de depósitos de los envases descartables.

El encargado debe monitorear el mantenimiento del campo, así como la desinfección otros lineamientos establecidos por el MINSA.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**3.3. RESPONSABLE DEL COMEDOR PROVISIONAL.**

Debe de vigilar que el estado del comedor provisional sean las adecuadas, así mismo debe restringir el acceso de cualquier otro que no sea el personal de limpieza con las medidas debidamente establecidas para la limpieza y desinfección de las áreas del comedor provisional.

Debe de controlar el tránsito del público que acuden al comedor provisional, evitando el contacto dentro del local con cualquier persona y despejando así las zonas con mayor aglomeración.

- El responsable de la verificación del cumplimiento del presente protocolo, para el desarrollo de las actividades en el comedor provisional, para cada cambio de horario y la salida, llevando el control periódico respecto al cumplimiento de las medidas establecidas en el presente protocolo e implementar las acciones correctivas cuando corresponda.
- El personal administrativo es responsable de cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo, para disminuir el riesgo de contagio durante las actividades, y al ingresar y salir del comedor provisional.



**3.4. SITUACIONES DE CONTAGIO.**

Para la prevención del contagio del COVID-19, es necesario conocer y garantizar el estricto cumplimiento de las normas de seguridad, los horarios de trabajo y las actividades, la caracterización del personal administrativo que ingresan al comedor provisional. Esta información permite evidenciar las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo.

En el marco de Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben identificar las condiciones de salud de los administrativos (estado de salud, hábitos y estilos de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), así como las condiciones de los sitios de trabajo a través de visitas de inspecciones periódicas.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**3.5. DISPOSICIONES GENERALES PARA LA VIGILANCIA DE TODA LA COMUNIDAD DE COMEDOR PROVISIONAL.**

- Asegurar que se cumplan de recomendaciones dictadas por las autoridades y el gobierno para la prevención del contagio por Covid-19.
- No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, así mismo, no se permite el ingreso de personas con síntomas de gripe, ni cuadros de fiebre mayor a 37. 5° C.
- Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los que hacemos uso del comedor provisional.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 2 horas y al finalizar la jornada.
- Establecer en canal de información entre el personal administrativo, personal de limpieza y público en general para que informe cualquier sospecha de síntomas o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con personal administrativo, personal de limpieza.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal realizando la toma al ingreso y salida, con el debido registro nominal en formato establecido.
- Instruir al personal y colaboradores en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Obligatorio uso de tapabocas, autocuidado.
- Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar llaves, maletas, entre otros.
- Todos los integrantes de la comunidad del comedor provisional deben de abstenerse de desplazarse a cualquiera de sus sedes en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 37.5°C, para lo cual deben informar a su jefe inmediato, desde cada uno de sus hogares.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



**3.6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR PROVISIONAL**

**Antes de llegar al comedor provisional:**

- Al salir de casa colóquese de manera correcta los elementos de protección personal (mascarilla) no se los quite por ningún motivo.
- Evite el contacto con otras personas, como saludo de mano o beso.

**Durante la estancia en el comedor provisional:**

- Al entrar proceda a desinfectar los calzados en la bandeja destinada a ese uso y prosiga a seguir las indicaciones del personal de salud (toma de temperatura, registro de datos y verificación de anomalías en su estado de salud).
- Asegurarse de mantener la mascarilla puesta durante toda la jornada laboral/clases en el cual use las oficinas.
- Asegúrese de desinfectar su superficie de trabajo con alcohol o con suministros de desinfección antes de realizar su actividad laboral.
- Asegúrese de estar mínimamente a 1.5 metro de distancia de sus compañeros.
- Asegúrese de realizar con frecuencia el lavado de manos (generalmente cada 30 o 45 min) en un tiempo estimado de 1 a 2 minutos.
- Evite aglomeraciones en los servicios higiénicos y respete el orden de llegada y el espacio para poder usarlo.

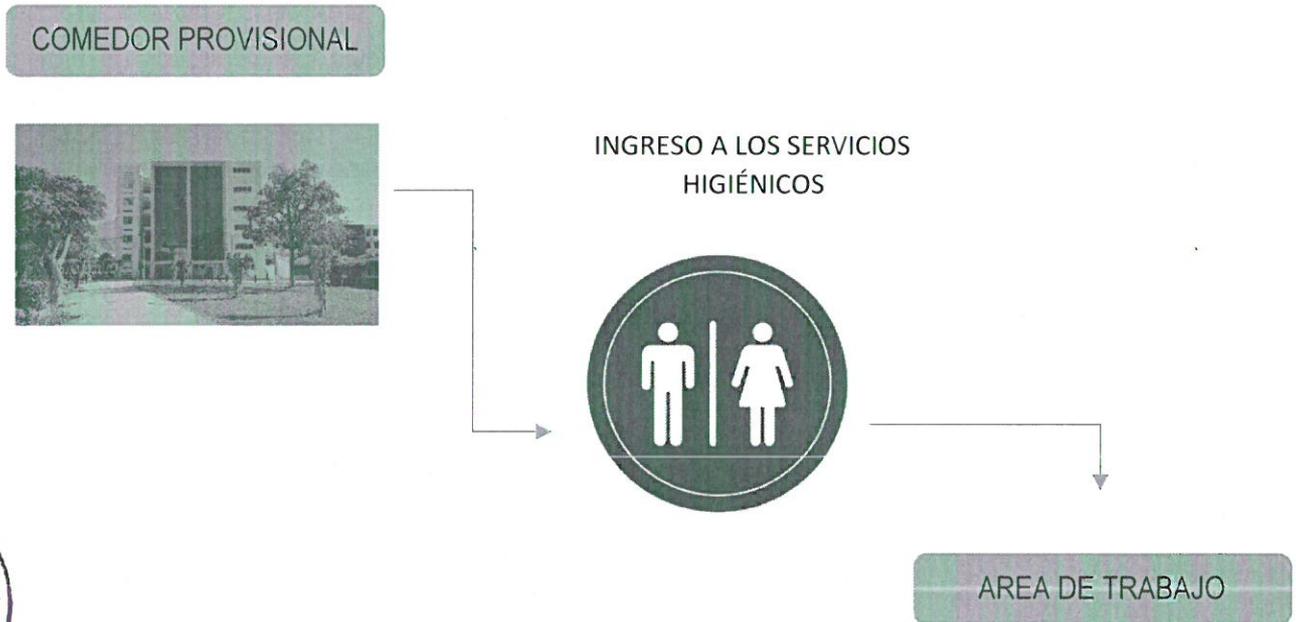
**Al salir del comedor provisional:**

- Evite dirigirse a otros puntos de aglomeración y conserve su salud, sin exponer a su familia y a sus compañeros.
- Asegúrese que al llegar a casa desinfectar los calzados y desinfectar la ropa usada en la jornada laboral, lavando las suelas de los zapatos y lavando inmediatamente la ropa.
- Tome una ducha de 15 a 20 minutos para desinfectar la totalidad de su cuerpo expuesto.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

*Ilustración 11. Desplazamiento al salir del comedor provisional.*



**3.7. DESPLAZAMIENTO AL COMEDOR PROVISIONAL.**

- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas, procurando mantener distancia mínima de un metro Y MEDIO (1.5 m) entre las personas al interior del vehículo.
- Mantener en lo posible gel anti-bacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- Se debe evitar el uso de calefacción/aire acondicionado que circulen aire.
- Se recomienda guardar una silla de distancia entre persona y persona Incentivar el uso de otros

**AL SALIR DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.

**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**



Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza y desinfección de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

**CAPÍTULO IV: RECOMENDACIONES**

- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

**4.1. AL REGRESAR A LA VIVIENDA.**

Si convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para complicaciones en caso de contraer COVID-19, como: Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV, VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, mal nutrición (obesidad y/o desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar las siguientes precauciones:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona de riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Asegúrese que al llegar a casa desinfectar los calzados y desinfectar la ropa usada en la jornada laboral, lavando las suelas de los zapatos y lavando inmediatamente la ropa.
- Tome una ducha de 15 a 20 minutos para desinfectar la totalidad de su cuerpo expuesto.



**“UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN”**  
**PROTOCOLO DEL COMEDOR PROVISIONAL**

- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos: i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

