



## **PROTOCOLO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Con el propósito de evitar la propagación de COVID-19 en los servicios de alimentación de la Universidad de Talca, se definen las medidas de cuidado y resguardos preventivos para el uso seguro de los espacios, considerando las recomendaciones y exigencias emanadas desde el Ministerio de Salud (MINSAL).

### **1. Medidas preventivas para evitar el contagio y reducir riesgos**

Resguardos exigibles para la protección del contagio y reducción de riesgos en recintos de servicios de alimentación (casinos, cafeterías, kioscos y recintos habilitados como comedor en espacio cerrado y/o terraza) son:

- Cubra nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar.
- Lave frecuentemente sus manos con agua y jabón, por 20 segundos o haga uso de alcohol gel disponible.
- Salude sin contacto físico, respetando distanciamiento físico de al menos 1,5 mts.
- Evite tocarse boca, nariz u ojos.
- Uso obligatorio de mascarilla al calentar su alimento en microondas o desplazarse dentro del recinto (terraza o espacio cerrado).
- Espere su turno para comprar o pagar y usar un microondas, respetando la señalética.
- Al comer, guarde su mascarilla de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas sobre la mesa.

## 2. Respeto de la apertura de los servicios de alimentación

Se permitirá o no el funcionamiento de los servicios de alimentación según plan paso a paso de Ministerio de Salud (MINSAL). Precizando que, todas las actividades permitidas deben procurar el cumplimiento los protocolos establecidos y su ejecución dependerá de las decisiones que tome la Universidad de Talca respecto de la apertura y funcionamiento de estos servicios.

Fase:

**Restricción:** Sólo en espacios abiertos, asistentes con pase de movilidad. Siempre debe haber 2m. entre bordes de las mesas y máximo 2 personas por mesa.

**Transición:** En espacios cerrados, sólo asistentes con pase de movilidad y un máximo de 2 personas por mesa. Siempre debe haber 2m. entre bordes de las mesas.

**Preparación:** En espacios cerrados, sólo asistentes con pase de movilidad. Siempre debe haber 2m. entre bordes de las mesas.

**Apertura Inicial:** En espacios cerrados, sólo asistentes con pase de movilidad. Siempre debe haber 2m. entre bordes de las mesas o 1m. entre mesas individuales.

**Apertura Avanzada:** En espacios cerrados, sólo asistentes con pase de movilidad.

### **3. Medidas de ventilación de espacios cerrados**

- Mantener ventilación cruzada en todo momento. Mantener puertas y/o ventanas abiertas sin obstrucción.
- Éstas permitirán el recambio de aire a través del flujo de corrientes hacia el interior, y ventilación del aire viciado hacia afuera.
- En el caso de usar sistema de ventilación forzada, se deben generar 6 recambios del volumen total de aire del recinto por hora, durante todo el periodo de funcionamiento diario.

Ventilación exigida para los servicios de alimentación en espacios cerrados:

- Natural: Se deberá mantener un rango menor a 700 ppm de CO<sub>2</sub>. Para esto se recomienda mantener, al menos, una ventana o puerta que permita la entrada de aire y luz del exterior, de un tamaño mínimo del 4% de toda la superficie útil por las personas, debiendo permanecer abiertas y libres de obstrucciones durante todo el uso de dicho lugar.
- Artificial. Se deberá mantener un rango menor a 700 ppm de CO<sub>2</sub>. Para esto se recomienda utilizar sistemas de ventilación forzada que cumplan con el estándar ASHRAE 62.1-2019, que estos sistemas estén en funcionamiento permanente y consideren 6 renovaciones de aire por hora.

#### **4. Respeto de los servicios de coffee break y/o banquetería**

- Conviene que el evento sea breve y que no congregate a muchas personas.
- La unidad organizadora debe designar a una persona encargada o responsable del evento, quien deberá estar en conocimiento de todos los protocolos sanitarios y tener la capacidad de hacerlos cumplir.
- El encargado/a del evento o la unidad organizadora será responsable de mantener un listado de todos los asistentes durante un mes, donde se detalle nombre, apellido, RUT, número de teléfono y correo electrónico, por razones de trazabilidad, controlando la temperatura y el pase de movilidad cuando corresponda en uso de espacios cerrados para el consumo de los alimentos.
- Se debe respetar el aforo de los espacios, que están debidamente señalizados, así como el distanciamiento físico de, al menos, un 1,5 m lineal entre personas.
- Preferir los eventos al aire libre. En caso de ser necesario el uso de un espacio cerrado, este debe mantener una ventilación adecuada.

## **5. Compromisos de la Universidad de Talca**

La Universidad de Talca se compromete a:

- Informar aforos permitidos en cada servicio de alimentación según el plan paso a paso de MINSAL.
- Instalar letreros con aforos totales y por mesa en lugares visibles.
- Disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- Restringir la cantidad de accesos disponibles y dejar habilitados sólo los principales.
- Delimitar los espacios para mantener la distancia física mínima permitida entre mesas y lugares de espera.
- Instalar letreros con recomendaciones y dispensadores de alcohol gel en los espacios utilizados por los/as usuarios/as.
- Mantener durante el funcionamiento, servicios higiénicos limpios y desinfectados tanto como sea posible.
- Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas, si corresponde.