



LICEO PARTICULAR AVENIDA RECOLETA

FUNDACIÓN MARÍA ROMO

AVENIDA RECOLETA #3848 FONOS: 22 621 14 71

“Confesional Católico”

www.elar.cl

PROTOSCOLOS REGRESO A CLASES

CONTEXTO COVID-19

PROTOSCOLO N° 1

**ASEO Y DESINFECCION DEL
RECINTO ESCOLAR**

JUSTIFICACION:

En el marco de la situación de pandemia mundial que hoy se enfrenta, producto de la propagación del **Covid 19**, también conocido como **Coronavirus**, cuyo alto grado de contagio lo hace particularmente peligroso para la población escolar, hemos elaborado el presente documento que pretende detallar los protocolos y pasos necesarios para la limpieza y desinfección del recinto escolar .

Este protocolo contempla plan de trabajo con los auxiliares de servicio menor, donde se organizará y distribuirá las labores para efectuar la limpieza y desinfección de cada dependencia de nuestro Establecimiento (salas de clases, oficinas, espacios comunes espacios utilizados para alimentación, etc.)

Una buena higiene es algo completamente necesario para mantener un sistema de salud de calidad para toda la comunidad escolar en esta urgencia sanitaria y que se manifiesta a nivel mundial. Aunque agrupe una serie de acciones en las que cada persona tiene que colaborar y suele requerir una responsabilidad, es imprescindible el mantenimiento de la limpieza de espacios comunes o en los que conviven e interactúan personas de manera diaria. Este es el caso de los Colegios, Jardines Infantiles y Universidades

En el caso de los dos primeros, las posibilidades de contraer y contagiarse una enfermedad son mucho más elevadas debido a las características sociales de los más pequeños. Una sala de clase es un importante foco de cultivo para los gérmenes y bacterias que provocan enfermedades como los resfriados debido al comportamiento de los niños. Por ello, es muy importante que se realice una limpieza en profundidad y con una periodicidad establecida por el Ministerio de Salud.

Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de cada jornada de clases.

OBJETIVO

Proporcionar orientaciones para limpieza y desinfección del Recinto Escolar.

Conceptos importantes de la limpieza y desinfección contexto Covid-19

1. **Limpieza:** Es el proceso de eliminar las impurezas y la suciedad de las superficies y los diferentes objetos que pueda haber en un colegio o en un lugar en general. Suele basarse en productos de limpieza básicos para eliminar la suciedad que haya a la vista. Este proceso no elimina de manera total los gérmenes, pero disminuye la cantidad que pudiera haber.

2. **Desinfección:** Es el proceso de limpieza que utiliza una serie de productos químicos para matar gérmenes de todo tipo de superficies y lugares. Este proceso se realiza para eliminar los gérmenes que pueda haber en cada dependencia del establecimiento y en cada una de las superficies utilizadas por las personas que transitan dentro del recinto escolar. Esto disminuye el riesgo de contagio.
3. **Sanitización:** Es el tercer paso y consiste en disminuir el número de gérmenes a través de la limpieza de colegios, guarderías o universidades, por medio de la aplicación de sustancias químicas y calor, las cuales eliminan los microorganismos presentes en las diferentes superficies. Este proceso se ejecuta bajo una serie de normas y requisitos que ha presentado el Ministerio de Salud frente a la urgencia sanitaria actual.



El protocolo de higiene contempla la presencia y adquisición de los insumos necesarios para el correcto aseo de los espacios del liceo, así como también la implementación de un plan de trabajo para los auxiliares de servicios menores.

El Mineduc propone un listado de utensilios que deben ser prioritarios para lo que a trabajo de higienización permanente se refiere. Entre los utensilios que se mencionan están los siguientes:

Artículos de Limpieza

- Jabón
- Dispensador de jabón
- Papel secante en rodillos
- Dispensador de papel secante en rodillos

- Paños de limpieza
- Envases vacíos para realizar diluciones de productos de limpieza y desinfección.

Productos Desinfectantes

- Soluciones de Hipoclorito de Sodio al 5%
- Amonio cuaternario
- Alcohol Gel
- Dispensador de Alcohol Gel
- Alcohol etílico 70% (para limpieza de artículos electrónicos: computadores, teclados, etc.)
- Otros desinfectantes según especificaciones del Instituto de Salud Pública)



PROCEDIMIENTOS Y ORIENTACIONES

MINISTERIO DE SALUD/MINISTERIO DE EDUCACION

1. Previo a efectuar la desinfección 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.
2. 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 rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores**, entre otros métodos.

3. Los desinfectantes de uso ambiental más usados son las soluciones de **hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles**, existiendo otros productos en que hay menor experiencia de su uso. Para los efectos de este protocolo, se recomienda el uso de **hipoclorito de sodio al 0.1% [8] (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%.**

Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de Cloro (4 cucharaditas) a una concentración de un 5%. Actualmente nuestro liceo cuenta con una provisión de amonio cuaternario y alcohol gel para iniciar proceso de limpieza y desinfección.

4. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.
5. Es posible utilizar otro tipo de desinfectante, caso del cual se recomienda observar lo señalado en el **Anexo N°1 de la Circular C37 N°10 del 05 de diciembre de 2018 del Ministerio de Salud** . En este caso, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.
6. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza. En el caso de nuestro liceo, la mayoría de las dependencias cuentan con ventanas que permiten una buena ventilación al momento de realizar la limpieza.
7. Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.
8. En el caso de limpieza y desinfección de textiles (por ejemplo, las cortinas de salas, etc.) debe lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa.

Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas de las salas de clases, escritorios, superficies de apoyo, entre otras. La periodicidad con que tales superficies serán limpiadas, se definirá en el Plan de trabajo de los auxiliares.



Dentro del listado de insumos que presenta el Mineduc podrían definirse como prioritarios algunos tales como:

- **Alcohol gel**, para ser utilizado en todas las dependencias del colegio, espacios comunes, oficinas, ascensor, espacios habilitados para alimentación, salas de clases, baños de alumnos y funcionarios y entradas del colegio.
- **Jabón líquido**, en todos los baños de alumnos y funcionarios.
- **Toalla de papel** para el secado de manos en todos los baños del establecimiento.



Elementos de Protección Personal (EPP)

Se deben considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios dentro del establecimiento.

- Pechera desechable o reutilizable;
- Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).

La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal arriba descrito, el cual debe ponerse y quitarse de manera correcta.

En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

Para el adecuado retiro de los EPP, se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa (contaminada) de guantes y pechera, y considerando la siguiente secuencia de retiro

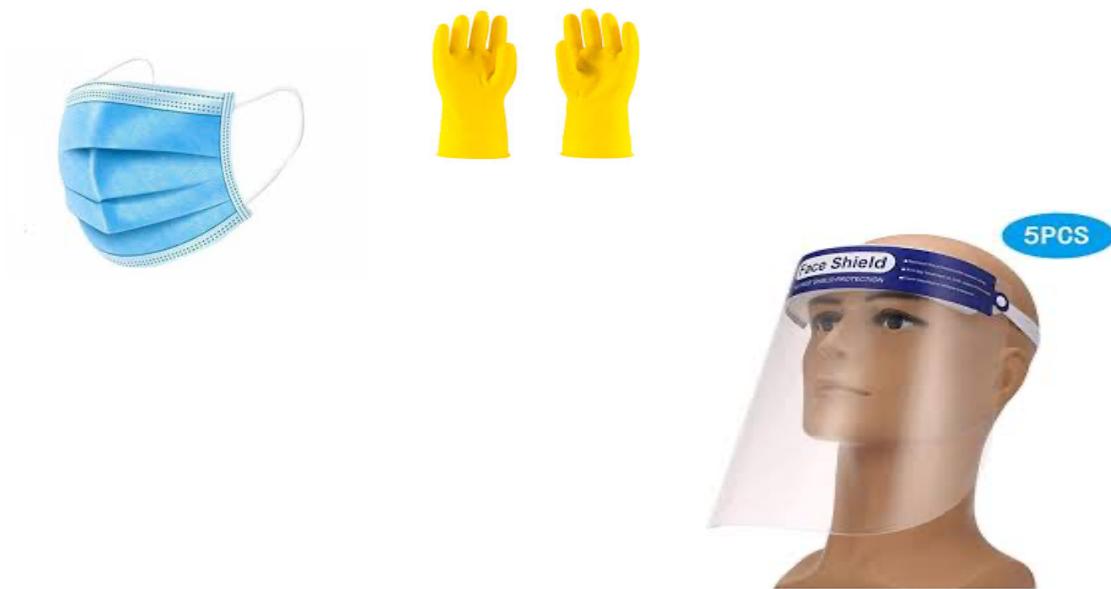
- Retirar pechera y guantes simultáneamente;
- Realizar higiene de manos

En el caso de trabajadores que estén bajo la cobertura de la Ley 16.744 sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, del Ministerio del Trabajo, el empleador será el responsable de velar por la vida y seguridad de los trabajadores, debiendo entre otras cosas, capacitar y de entregar los elementos de protección personal a los trabajadores que realicen las labores de limpieza y desinfección anteriormente descritos.

- Mascarillas. Hoy en día existe una gran variedad de este producto. Es importante que se considere el grado de protección que este adminiculo puede proporcionar. Actualmente nuestro liceo cuenta con una provisión de

protectores faciales que facilitan el evitar el contacto con el rostro, especialmente de las manos con los ojos, nariz y boca.

Elementos de Protección Personal (EP)



- Traje Tyvek para el personal de aseo.



- Botiquín básico: termómetros, gasa esterilizada, apósitos, tijeras, cinta adhesiva, guantes quirúrgicos, mascarillas, alcohol gel, vendas, tela en triángulos para hacer diferentes tipos de vendajes, parches curitas.

Es importante considerar los siguientes puntos que están considerados en el documento Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes Covid 19, elaborados por el ministerio correspondiente, especialmente en el punto Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Transcribiremos aquí lo más importante, con el fin de poder llevar esa realidad a nuestro trabajo en el liceo. Hay que considerar la pertinencia de todos estos pasos para ser aplicados en los distintos espacios y superficies del liceo, vale decir, salas, oficinas, comedor, patios, etc.

Plan de trabajo con los auxiliares

Para la mantención y desinfección de los espacios y superficies del colegio, se entregara un plan de trabajo en cuanto a horarios, procesos, uso de insumos desinfectantes, etc. Dicho plan que será elaborado por la unidad de Inspectoría General. Entre los puntos principales, se consideran los siguientes aspectos:

- ✓ Desinfección al inicio y termino de cada bloque (a través del uso de atomizadores manuales con la solución correspondiente para prevenir contagios, ya definidas y mencionadas en este documento)
- ✓ Ventilación de todas las salas de clases después de cada bloque de clases así como las diferentes dependencias del colegio.



	DIAS DE LA SEMANA				
PRIMERA JORNADA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRE- INICIO DE JORNADA Etapa 1	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes
1° RECREO Etapa 2	Aseo, Desinfección y ventilación	Aseo, Desinfección y ventilación	Aseo, Desinfección y ventilación de	Aseo, Desinfección y ventilación	Aseo, Desinfección y ventilación

	de salas de clases.	de salas de clases.	salas de clases.	de salas de clases.	de salas de clases.
DURANTE JORNADA Etapa 3	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras
2° RECREO Etapa 4	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes
DURANTE JORNADA Etapa 5	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos
FINAL DE PRIMERA JORNADA Etapa 6	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras.
	DIAS DE LA SEMANA				
SEGUNDA JORNADA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRE-INICIO DE JORNADA Etapa 1	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes
1° RECREO Etapa 2	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de				

	clases.	clases.	clases.	clases.	clases.
DURANTE JORNADA Etapa 3	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras	Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras
2° RECREO Etapa 4	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes	Aseo, Desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes
DURANTE JORNADA Etapa 5	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos	Aseo desinfección y ventilación de espacios para la alimentación de estudiantes, baños y pasillos
FINAL DE PRIMERA JORNADA Etapa 6	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras	Aseo, desinfección y ventilación de salas, pasillos, baños y escaleras.

ETAPAS RUTINA DIARIA

- 1) **ETAPA 1** → Limpieza, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes.

Se definirán grupos de trabajo y se asignaran pisos y espacios para la limpieza y desinfección. Cada grupo de auxiliar correspondiente a cada piso y dependencia del establecimiento prepararan cada dependencia, sala de clases, oficinas y espacios comunes dentro del establecimiento para comenzar la jornada. Abrir puertas y ventanas, limpiar y desinfectar con los materiales necesarios para cada proceso (limpieza y desinfección).

- 2) **ETAPA 2** → Aseo, desinfección y ventilación de salas de clases :

Terminado el primer bloque de clases, es decir durante el **primer recreo**, todos los estudiantes deben salir de la sala para poder ser ventiladas y

nuevamente desinfectadas con los insumos requeridos y necesarios en este proceso.

En esta etapa cada el profesor que esté a cargo de cada curso, deberá dar las instrucciones que al toque de timbre deben salir todos los estudiantes de la sala de clases. A su vez los inspectores de piso colaboraran con el control y orden de este procedimiento. Además de desocupar el pasillo que le corresponda a cada uno, para que los estudiantes bajen al patio central.

3) **ETAPA 3** → Aseo y desinfección de baños, pasillos y escaleras:

Una vez que los alumnos vuelvan del primer recreo y se haya ejecutado la etapa 2 , los estudiantes podrán comenzar su segundo bloque de clases en salas limpias y desinfectadas.

Durante este bloque de clases, se limpiará y desinfectará los baños de todo el Establecimiento, así como pasillos y escaleras con los materiales de limpieza y desinfección correspondientes.

4) **ETAPA 4** → Aseo, desinfección y ventilación de salas de clases, oficinas y espacios comunes.

Durante el segundo recreo se limpiara y desinfectara todas las salas de clases, asi como tambien oficinas y espacios comunes (salas de profesores, CRA, etc). Es por esta razon que durante esta etapa todos los funcionarios deben salir de su espacio de trabajo y dirigirse a patio central.

5) **ETAPA 5** → Aseo , desinfeccion y ventilacion de espacios para la alimentacion de los estudiantes, baños , pasillos y escaleras.

Los espacios para alimentacion de estudiantes seran ventilados al menos 3 veces al dia. Durante esta epata se limpiara y desinfectara los espacios para la alimentacion de estudiantes y funcionarios. Ademas durante esta etapa se limpiara y desinfectara baños, pasillos y escaleras con los materiales requeridos para esta proceso.

6) **ETAPA 6** → Aseo , desinfeccion y ventilacion de salas de clases, pasillos, baños y escaleras.

Al termino del primera jornada se ejecutara un proceso de sanitizacion de todas las salas de clases; asi mismo se repetira proceso de ventilacion , limpieza y desinfeccion de todos los espacios comunes, baños y pasillos.

PLAN DE REGULARIZACION, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESPACIOS HABILITADOS PARA BLOQUES DE ALMUERZO DE LOS ESTUDIANTES

❖ ORDENAMIENTO DE BLOQUES DE ALMUERZOS

Uno de los momentos que se presume más álgido es aquel en el que los estudiantes deben almorzar. Como es lógico, hay que partir cualquier proceso de planificación del horario de almuerzos, considerando a la empresa externa que se dedica a la elaboración de los alimentos, que después serán servidos a los estudiantes. En consecuencia se deben considerar los lineamientos emitidos por las autoridades, en relación al tema. Debido a esto se deben tener en consideración aspectos muy importantes, tales como la forma de actuar frente a casos confirmados de infección por Covid -19 entre el personal de manipuladoras de alimentos, por ejemplo.

A). Casos confirmados de infección por COVID-19 en personal manipulador de alimentos y/o familiar directo

- Si una manipuladora de alimentos estuvo en contacto estrecho (**de alto riesgo**) con una persona contagiada con COVID-19, deberá permanecer en aislamiento por 14 días, tal como lo indica el protocolo sanitario.
- Si una manipuladora de alimentos confirma caso de COVID-19, deberá informar tal circunstancia inmediatamente al **Director y/o a un responsable del Establecimiento Educativo**, para que se tomen las medidas que correspondan conforme a los protocolos establecidos para los establecimientos educativos. En este caso, la manipuladora deberá mantenerse en aislamiento y no concurrir al establecimiento educativo. **Las manipuladoras de alimentos que estuvieron en contacto con la manipuladora que presenta caso confirmado de COVID-19, deberán mantenerse en aislamiento por 14 días.**
- La autoridad que corresponda podrá determinar la continuidad o suspensión de funcionamiento del establecimiento educativo. Asimismo, se podrá determinar el cierre de la cocina del establecimiento. Tal circunstancia deberá ser comunicada a la Dirección Regional de JUNAEB para efectos de coordinar mecanismos alternativos que aseguren la entrega de alimentación a los estudiantes.
- Si se determina la continuidad del funcionamiento del establecimiento educativo, las empresas deberán efectuar las siguientes acciones:

- a) Disponer de personal de reemplazo para dar continuidad a la prestación del servicio de alimentación, en el caso de tener manipuladoras de alimentos en aislamiento, labor que deberá coordinarse con la empresa concesionaria.
- b) Realizar una limpieza profunda y desinfectar con productos establecidos por la autoridad sanitaria todas las superficies, mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, etc., de la infraestructura de cocina.
- c) Ventilar la cocina al menos 3 veces al día.

B) Qué hacer en caso de sospecha de infección por COVID-19 en personal manipulador de alimentos.

En caso de que alguna trabajadora sospeche haberse contagiado con COVID-19, conforme a la definición del Ministerio de Salud, se recomienda:

- Aislar a la trabajadora y, de manera inmediata, contactar con la autoridad sanitaria regional responsable y/o llamar a Salud Responde (**teléfono 600 360 7777**) e informar de la sospecha de infección por COVID-19. Por ese medio se le brindarán las orientaciones del caso. Los organismos pertinentes podrán evaluar la situación clínica del paciente y los antecedentes epidemiológicos y determinarán la conducta a seguir.
- Informar al Director o a un responsable del Establecimiento Educacional de la sospecha de infección por COVID-19.
- Informar a la Dirección Regional de JUNAEB de la sospecha de infección por COVID-19.
- Se deberá instar a la trabajadora a cubrirse la boca y la nariz con mascarilla, la cual deberá estar disponible en todo momento en la cocina del establecimiento educacional.
- A la espera de la evaluación del Servicio de Salud y/o del organismo que se establezca por las autoridades, se debe separar a la trabajadora del resto del personal de la cocina y de personas del establecimiento educacional.

C) En las cocinas, las empresas proveedoras deberán:

- Asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la higiene y lavado de manos, y limpieza tales como **agua, jabón, papel para el secado de manos, papelera con pedal, alcohol gel, mascarillas, desinfectantes, etc.**
- Realizar una limpieza diaria con productos establecidos por la autoridad sanitaria

para desinfectar, haciendo especial hincapié en las superficies de manipulación frecuente, por ejemplo: mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, etc.

- Dedicar tiempo a la promoción de la salud e higiene sobre las principales medidas de prevención de la infección entre sus trabajadoras manipuladoras de alimentos, a través de su personal de terreno, supervisores y agentes zonales.

PLAN DE TRABAJO DE HORARIOS DE ALMUERZO

Una vez hechas las consideraciones previamente establecidas en el presente documento, en relación a la limpieza e higiene de los espacios de preparación de los alimentos, así como también el hecho de estar atentos a la presencia de manipuladoras de alimentos que pudiesen haberse contagiado de Covid 19.

A continuación, se exponen los pasos que se considera implementar para la entrega de los almuerzos de los estudiantes dentro del liceo, en el horario que corresponda. Se describen a continuación:

1. **Habilitación de un segundo espacio físico dentro del establecimiento, destinado para la alimentación de los estudiantes:** De esta forma se busca cumplir con las normas de aislamiento, según requerimientos del Ministerio de Salud. Para esto se necesitará de la adquisición de vehículos ligeros destinados al traslado de bandejas de almuerzo, el cual se denomina **Carro bandejero (fig 1)**, que consiste en un vehículo liviano que consta de ruedas y varios espacios para ir colocando bandejas, las cuales se puedan trasladar desde el comedor de los estudiantes, al segundo espacio habilitado dentro del liceo, para el consumo de los alimentos, distinto por lo tanto al que podemos denominar Comedor principal, el cual está asociado a las cocinas.



Fig. 1

2. El segundo espacio habilitado para las funciones de comedor estaría ubicado en un costado del patio de Pre Básica, cercano a la puerta que se ubica hacia el patio central, por lo que debería considerarse una estructura de **Carpa exterior (fig 2)**, para cubrirlo, con el fin no sólo de dar privacidad, sino también la comodidad y confort necesario para este acto.

Este espacio deberá obviamente ser equipado con las mesas y sillas necesarias, para que sirva a la utilidad necesaria. **La imagen siguiente es sólo referencial.**



Fig 2

3. Crear plan de trabajo con inspectores, auxiliares y asistentes de la educación para seguridad y limpieza de los espacios utilizados para horario de almuerzo. (Hay que considerar en este caso que los estudiantes serán divididos en dos jornadas, con el fin de propiciar el aislamiento social entre los estudiantes)

Este plan de trabajo debiese contemplar de todas formas, lo siguiente:

3.1. **Aseo y ventilación de las salas de clases, de manera que se reduzca ostensiblemente el riesgo de partículas y polvo en suspensión.** Este aseo involucra la desinfección de pisos y superficies, con una solución que sea aprobada y no tóxica para las persona. Se debe tener en cuenta, que esto es complementado por el aseo que debe realizarse al término de cada bloque de clase, durante recreo. Para eso que se ocuparían a su vez atomizadores manuales, rellenos con algunas de las soluciones líquidas, mencionadas previamente en este documento, para ir limpiando.

3.2. Durante el período de almuerzo, deben haber auxiliares de servicio en los espacios de ambos comedores, no sólo manteniendo ventilado y limpio el espacio, sino que también haciendo mantención de aseo.

4. Ordenamiento de los cursos en el horario de almuerzo

4.1. Al igual que en el período regular de clases, se dispondrá de **dos turnos de almuerzo**, uno para los estudiantes de la jornada de la mañana y el otro para los estudiantes que vendrán en el horario de la tarde. Pensando en esto, si la jornada de la mañana sale a 12:30 horas su hora de almuerzo debería comenzar a las 12:00 horas y durar hasta las 13:15 horas aproximadamente. La jornada de la tarde debería comenzar su período de almuerzo a esa hora y extenderse hasta las 14:20 horas, pero sólo en el caso

de los estudiantes de Séptimo a Cuarto Medio, debido a la distribución que se verá más adelante.

4.2. La distribución de los estudiantes debería ser de la siguiente forma. En el comedor principal, que es el de mayor capacidad debería funcionar a un 50% de su total, de forma que sea efectivo el distanciamiento social entre los participantes. Siempre deberá haber personal del liceo cautelando el orden y distanciamiento exigido. Una forma sería que las mesas que tienen capacidad para 10 sillas, debería reducirse a 5 sillas, para que los estudiantes no queden hacinados. En el segundo espacio habilitado como comedor, deberíamos habilitar al menos 100 cupos, lo que no significa necesariamente que esté completa siempre.

4.3. Los horarios debiesen ser los siguientes:

Jornada Mañana

Pre Básica jornada mañana: 12:00 horas

Primero y Segundo Básico 12:20 horas

Tercero a Sexto Básico: 12:40 horas

Séptimo a Cuarto Medio: 13:00 horas

Jornada Tarde

Pre Básica jornada mañana: 13:00 horas (en su sala. Luego salen patio)

Primero y Segundo Básico 13:20 horas

Tercero a Sexto Básico: 13:40 horas

Séptimo a Cuarto Medio: 14:00 horas (hasta 14:20)

4.4. En cada turno de almuerzo deberán haber adultos presentes para cautelar el orden, así como el distanciamiento social que se requiere. En el caso del comedor secundario, un funcionario llevará las bandejas con los alimentos en el o los carros bandejeros, retirando las bandejas vacías.

4.5. El comedor deberá estar ventilado permanentemente y la superficie de las mesas debe ser desinfectada. No podrá circular por el comedor ningún funcionario sin su mascarilla y sus guantes. A la entrada de ambos espacios de comedor, debe haber uno o varios dispensadores de alcohol gel para los estudiantes.

4.6. **El lavado de manos debe ser una práctica incentivada por los docentes.**