



**UNEDL**  
UNIVERSIDAD ENRIQUE DÍAZ DE LEÓN

# *Protocolo de acción ante COVID-19*



***¡Yo soy UNEDL,  
UNEDL 50mos Todos!***

# Protocolo de acción ante COVID-19



## Sector servicios

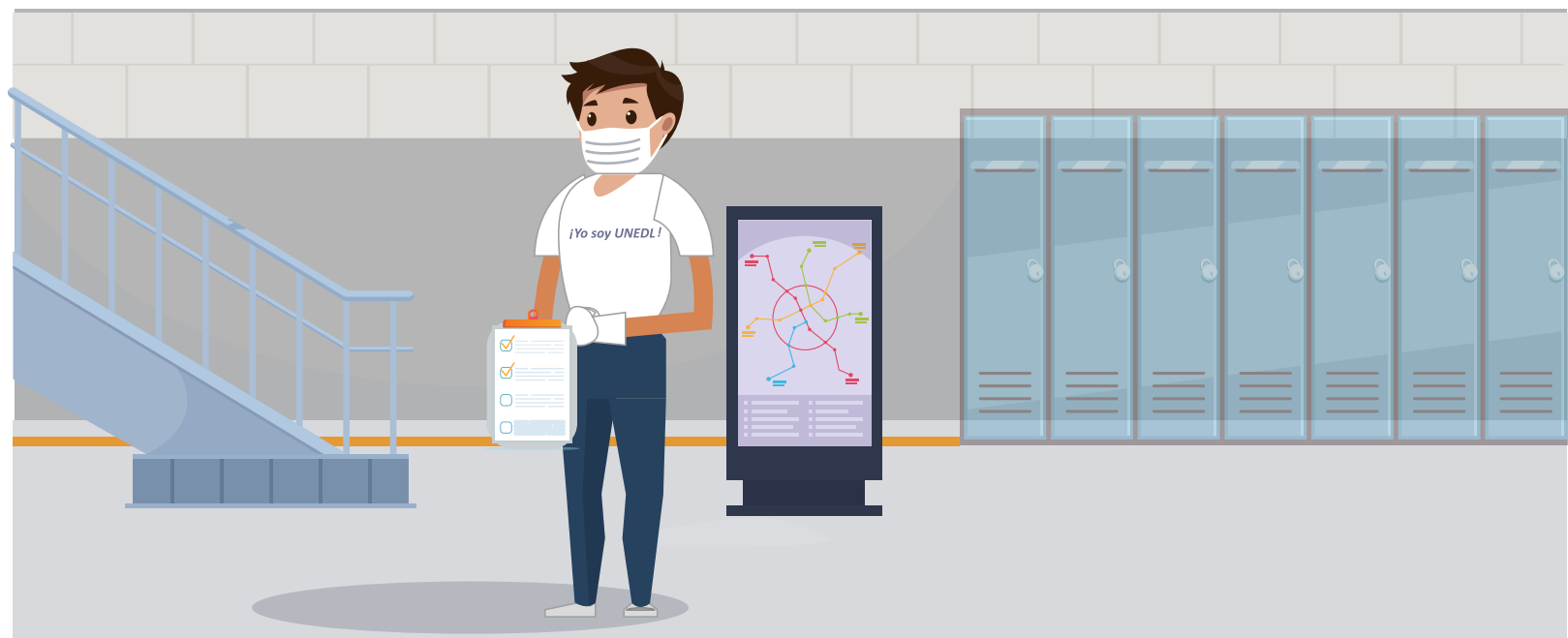
Introducción	Pág.1
Normativa	Pág. 2
Aspectos generales	Pág. 3,4,5
Protocolo de acceso del personal a las instalaciones	Pág. 6
Protocolo para las áreas de atención al cliente	Pág. 7,8
Protocolo para el personal de servicio	Pág. 9
Protocolo para el equipo de trabajo de comunicación institucional	Pág. 10
Protocolo para la licenciatura en Gastronomía	Pág. 11,12
¿Qué hacer cuando se encuentra una personas con síntomas?	Pág. 13

## Introducción

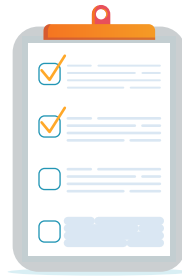
La Universidad Enrique Díaz de León pone a su disposición un Protocolo de acción, que contiene recomendaciones sanitarias y buenas prácticas para propiciar un entorno higiénico saludable y de protección adecuada ante la pandemia del COVID-19.

La aplicación de estas medidas permitirá minimizar y prevenir los riesgos de adquirir el coronavirus. Con este protocolo queremos facilitar la implementación de acciones y normas de seguridad obligatorias que se puedan aplicar de manera inmediata en nuestra institución.

El presente protocolo se podrá actualizar y precisar considerando las recomendaciones legales de seguridad e higiene y el comportamiento de la pandemia COVID-19.



## Normativa



Para la aplicación de este protocolo, nuestra institución se basará en las normas oficiales mexicanas como las que se mencionan a continuación:

### **NOM -001-STPS-2008**

Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.

### **NOM-017-STPS-2018**

Establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

### **NOM-019-STPS-2011**

Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

### **NOM-030-STPS-2009**

Se refiere a las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

## Aspectos Generales

1. Las empresas con más de 100 empleados deberán contar con un servicio médico, el cual tendrá que procurar la coordinación de la Secretaría del Trabajo y la Secretaría de Salud Jalisco para conocer las rutas a seguir en caso de identificar algún caso de coronavirus.
2. Designar y adecuar los espacios de atención y aislamiento de casos sospechosos en el área de servicios médicos. Estas áreas deben cumplir con las medidas de ventilación natural y limpieza máxima, así como idealmente ubicarse a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
3. Contar con personal de salud para asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
4. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia sobre su condición.
5. A los empleados que presenten síntomas respiratorios habrá que derivarlos al servicio médico y este, a su vez, los remitirá a la evaluación médica en el IMSS y aislamiento domiciliario por al menos 14 días.
6. Sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que proponga la Secretaría de Salud del Estado.
7. Asegurar la disposición de unidades móviles y otros vehículos adecuados para la prestación del servicio de traslados.
8. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal.

9. Reducir la movilidad del personal entre las diversas áreas de la institución.
10. Establecer horarios escalonados de entrada y salida, así como para las áreas de comedor a fin de prevenir las aglomeraciones. Es necesario evitar compartir los alimentos.
11. Comunicar de manera clara, directa, sencilla y permanente al personal sobre la vulnerabilidad individual y colectiva al COVID-19, las opciones terapéuticas y la respuesta que se podrá articular en y desde la institución, así como las acciones y restricciones adoptadas para hacer efectiva la prevención y el control del virus.
12. Asegurar la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
13. Las reuniones de trabajo se realizarán preferentemente por plataformas de videoconferencia, en caso contrario, se seguirá el protocolo del espacio determinado para la misma, aforo, sana distancia, uso de cubrebocas.
14. Demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de COVID-19 mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección y bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
15. Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en las diferentes áreas respetan las medidas indicadas en el protocolo.



## Para fines de este protocolo, se entiende por:

- **Limpieza:** acción que tiene por objeto quitar la suciedad, el polvo, los residuos alimentarios, la grasa u otra materia objetable.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes por medio de agentes químicos o métodos físicos a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- **Los procedimientos de desinfección** se realizarán por lo menos con solución clorada o gel antibacterial de acuerdo con lo establecido en la tabla 1 o con productos comerciales destinados para este fin.

**Tabla 1.**

Desinfección ante la contingencia COVID-19

Desinfectante	%	Modo de empleo	Preparación	Tiempo de contacto
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7%	En superficies inertes poner con un atomizador y dejar de 5 a 10 minutos	10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml de agua* (1000 ppm)	5- 10 minutos
Alcohol (gel antibacterial I con base alcohol al 70%)	70%- 80%	Aplicar directamente con dispensador o atomizador en superficies inertes** o superficies vivas*** y dejar secar	Uso directo	Dejar secar

\*Asegurarse de usar agua potable.

\*\*Superficies inertes: pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.

\*\*\*Superficies vivas: manos y otras partes del cuerpo.

### Nota:

1. Por seguridad, los tinacos, cisternas y demás contenedores de agua deberán mantenerse limpios para garantizar la calidad del agua.
2. Procurar el uso de productos de marca registrada con el fin de asegurar la calidad de estos.

# Protocolo de acceso del personal a las instalaciones

1. Establecer un filtro de supervisión para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación en manos de gel antibacterial al ingreso del establecimiento. Así mismo, se deberá restringir el acceso de personas con temperatura por encima de 38° C o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada en el ingreso del personal.
3. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital y hacerlo con algún otro medio.
4. Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento; lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
5. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada y al término.
7. Escalonar los horarios de entrada para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
8. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.).
9. Evitar el uso de joyería, corbatas, barba y bigote toda vez que son reservorios de virus y demás microorganismos (fómites).





# Protocolo para las áreas de atención al cliente

1. Los visitantes deben utilizar cubrebocas al momento de interactuar con el personal de la institución y aplicarse gel antibacterial durante la llegada y a la salida.
2. No compartir objetos con el cliente, como pudieran ser equipos de cómputo, bolígrafos y, en la medida de lo posible, papeles físicos. En caso de tener que hacerlo, sanitizar los objetos antes y después de ser compartidos.
3. Establecer en las puertas de acceso un filtro de supervisión, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37° C o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo) y solicitarles que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias. Así mismo, deberán aplicar gel antibacterial en manos al ingreso al establecimiento.
4. En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos vulnerables: adultos mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos.
5. Colocar al ingreso y en lugares visibles leyendas que recomienden a los clientes acudir solos a las instalaciones e invitar a que no asistan niños menores de 12 años ni personas de la tercera edad.
6. El personal debe utilizar cubrebocas durante todo el tiempo que realiza el servicio al cliente.
7. Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza del TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar la utilización de medios de pago contactless como es el pago con celular.
8. Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos o uso de gel antibacterial.

## Protocolo para las áreas de atención al cliente

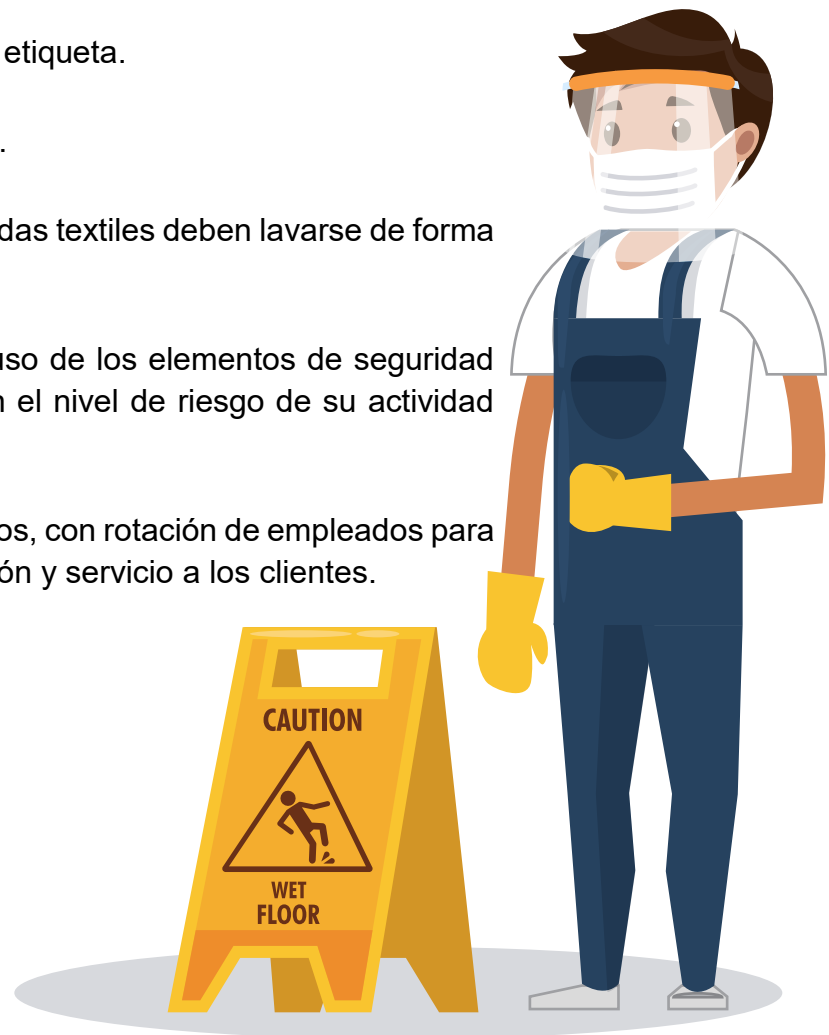
9. En cuanto al uso de telefonía, si se pasa de mano en mano, desinfectar y enseguida colgar. De la misma forma, evitar el empleo de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
10. Evitar aglomeración de clientes dentro del área y mantener sana distancia (1.5 a 2.25 metros), organizar un método de acceso para que los clientes esperen afuera, procurando igualmente mantener la distancia.
11. La densidad máxima será de hasta una persona por cada 7 m<sup>2</sup>, hasta un máximo de 50 personas.

TPV= Terminal Punto de Venta.



# Protocolo para el personal de servicio

1. Realizar lavado de manos frecuente y frotar por lo menos 20 segundos con agua y jabón.
2. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos con agua y jabón, hacer uso de gel antibacterial.
3. Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia (1.5 a 2.25 metros) entre las personas.
4. Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, lavar y desinfectar objetos antes y después de usarlos, seguido del lavado de manos.
5. Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.
6. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
7. Lavado diario de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.
8. Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados de acuerdo con el nivel de riesgo de su actividad (careta, guantes, cubrebocas, etc.).
9. Contar con un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.



# Protocolo para el equipo de trabajo de **Comunicación institucional**

## **Cobertura informativa y producción audiovisual**

1. Antes de salir de su domicilio, los integrantes del equipo se tomarán la temperatura corporal.
2. Al llegar a la institución, deben tomarse nuevamente la temperatura corporal, así como realizar el registro de posibles síntomas en caso de tenerlos.
3. Usar camisa o blusa de manga larga.
4. No llevar pulseras, anillos, pulseras o demás accesorios colgantes. Los hombres mantendrán la barba recortada y las mujeres se sujetarán el cabello.
5. Al llegar al lugar de la cobertura, el personal de producción o reportero deberá lavarse inmediatamente las manos con agua y jabón.
6. Se mantendrá la sana distancia de 1.5 a 2 metros entre cada persona.
7. Los miembros del equipo de trabajo evitarán al máximo tener contacto físico con otras personas o entre ellos.
8. El lugar de trabajo debe permanecer abierto y ventilado, en este solamente podrán ingresar los colaboradores o el equipo de producción.
9. Los elementos y equipos fundamentales deberán desinfectarse antes y después de la cobertura o producción.
10. En espacios cerrados no deben permanecer más de tres personas del equipo de producción o cobertura. Estas serán asignadas por el coordinador del área.
11. Tendrá que priorizarse el uso de guantes, caretas, cubrebocas, sanitizantes, desinfectantes y gel antibacterial, dependiendo del equipo que se utilice.
12. Habrá que apegarse a las indicaciones de las autoridades sanitarias, así como a las establecidas en el protocolo de acción ante el COVID de la institución.



# Protocolo para la licenciatura en Gastronomía

Los profesores (chefs) que lleguen por la vía peatonal y/o estacionamiento deberán pasar por las medidas de prevención en el ingreso (desinfección de zapatos, desinfección de manos con alcohol en gel, desinfección total con solución desinfectante, así como la toma de temperatura (menor de 38 grados). Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, se deberá asegurar que porte su cubrebocas, solicitarle que se retire y aisle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica, así como ponerse en contacto con las líneas de salud 3338 233220.

## Antes de entrar a cocinas

1. Uniforme completo y desinfectado
2. Uso de cubrebocas y red para el cabello
3. Lavado de manos
4. Inspección de aula taller (asegurarse de que hubiera sido limpiada y desinfectada)
5. Revisar que la estación de lavado de manos esté completa (cepillo, yodo desinfectante, toallas para secar las manos, gel antibacteriano)
6. Revisión de insumos (lo que traen los alumnos, así como lo que esté en refrigeradores)
7. Los alumnos deberán contar con:
  - Uniforme completo
  - Kit de lavado y desinfección
  - Uso de mascarilla y red para el cabello
  - En una fila fuera de cocina (con una sana distancia) esperando que el chef haga su revisión y los deje pasar a cocina; ninguno podrá pasar si el chef no lo autoriza
  - El alumno debe cambiarse en las aulas designadas para ello y no afuera de cocina
  - Desinfectar a cada alumno con el rociador desinfectante



# Protocolo para la licenciatura en Gastronomía

## Durante las clases:

- Colocar alarmas cada 40 minutos para hacer lavado de manos
- Evitar tocarse y que se toquen ojos, nariz y boca
- Usar en todo momento el cubrebocas
- Cada persona debe contar con su juego de cubiertos para degustación, los cuales que deberán ser lavados y desinfectados en todo momento
- Los alumnos deberán solicitar permiso para ir al baño y al regresar es indispensable lavarse y desinfectarse las manos
- El alumno deberá hacer limpieza y desinfección de sus áreas constantemente
- Debido al elevado riesgo de contaminación que representan los celulares, NO se permitirá su uso durante el tiempo de práctica en cocina
- Mantener la sana distancia uno o dos metros entre alumnos
- Para la presentación final, se deberá preparar un platillo que será calificado por el Chef.

## Al salir de cocina:

- Evite el retiro de los alimentos en cocina
- Eliminar todo residuo de comida en cocina
- Si quedaron alimentos sin procesar, los alumnos deberán retirarlos, no podrá quedarse alimento en refrigeradores
- Limpiar y desinfectar todas las áreas y el equipo de cocina
- Retirar las bolsas de basura y lavarse las manos al regresar
- Las clases deberán terminar en tiempo, ya que los alumnos nes de la escuela después de su horario de práctica



Todas estas medidas fueron realizadas para evitar el contagio de nuestros colaboradores, así como nuestros alumnos; por lo que se deberán acatar en su totalidad y hacerlas respetar entre nuestros compañeros.

# ¿Qué hacer si se detecta a un trabajador con síntomas de COVID-19?



Número	Protocolo sanitario
1	Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, deberá asegurarse el uso de cubrebocas, solicitar que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica y se ponga en contacto con las líneas de salud <b>33 38 23 32 20</b> .
2	Si el paciente inicia con síntomas dentro de su área de trabajo, deberá aislarse del resto, el paciente debe evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos. Informar al área médica (medicina del trabajo) de la institución y seguir los protocolos establecidos.
3	Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro), se debe llamar al <b>911</b> .
4	Todas las áreas y los objetos con los que estuvo en contacto el personal enfermo deberán limpiarse y desinfectarse.
5	Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.