	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002 Versión: 03

1. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

RAZON SOCIAL: AVANCES EDUCATIVOS SANTO DOMINGO S.A.S.
PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COLEGIO SANTO DOMINGO BILINGÜE
NIT: 901.131.572-1
A.R.L: POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS
ACTIVIDAD ECONOMICA: Establecimientos que combinan diferentes niveles de educación.
CODIGO DE ACTIVIDAD ECONOMICA: 8530
CLASE Y GRADO de Riesgo asignado por la A.R.L: 1

DIRECCION:

SEDE ADMINISTRATIVA: CALLE 38A NO. 72P - 39 SUR BTÁ D.C.- LOC. 8VA. / KENNEDY - B. LUCERNA

SEDE 1 – BACHILLERATO PROFUNDIZACIÓN VOCACIONAL: CARRERA 72P NO. 38A - 17 SUR LOC. 8VA. / KENNEDY - B. LUCERNA

SEDE 2 – PRIMARIA EXPLORACIÓN VOCACIONAL: CARRERA 73 NO. 36A - 36 SUR LOC. 8VA. / KENNEDY - B. CARVAJAL

SEDE 3 - AULAS ESPECIALIZADAS DESARROLLO VOCACIONAL / CAPILLA: CARRERA 73 NO. 36A - 06 SUR LOC. 8VA. / KENNEDY - B. CARVAJAL

SEDE PREESCOLAR DESARROLLO VOCACIONAL / CAPILLA: CARRERA 73 NO. 36A - 06 SUR LOC. 8VA. / KENNEDY - B. CARVAJAL

ECOTURISM FARM - EL EDEN: VÍA SIBERIA-TENJO KM. 7, VEREDA EL CHACAL TENJO, CUNDINAMARCA COLOMBIA

TELEFONO: 7450600

2. INTRODUCCIÓN


Por medio del presente plan, se adoptan las medidas de bioseguridad para mitigar, controlar y manejar la pandemia actual de Coronavirus SARS Cov2 / COVID-19 descritas en la resolución 000666 del 24 de abril de 2020 y en los lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa, en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de Bioseguridad en la comunidad educativa emitidos por el Ministerio de Educación el 13 de junio de 2020 que responde a las líneas de trabajo enunciadas en las Directivas 011 del 29 de mayo y 012 del 2 de junio de 2020.

Lo anterior teniendo en cuenta las disposiciones legales establecidas por las Entidades de Control, Resolución 666 de 2020, Resolución 1721 de 2020, Resolución 221 de 2021, entre otros.

Yirha Rangel
 Enfermera Especialista
ELABORO

Tatiana Ayala
 Consultor
REVISO

Flavio Burbano
 Rector
APROBO

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 2 de 29

3. OBJETIVO

Definir e implementar las medidas de bioseguridad relacionadas con la mitigación, control y manejo de la pandemia actual causada por el nuevo coronavirus SARS Cov2 en cada una de las áreas de actividad laboral que tiene el Colegio Santo Domingo Bilingüe minimizando los factores de riesgo generados desde el ámbito educativo.

4. ALCANCE


La aplicación del presente protocolo inicia desde el momento en que los empleados: (administrativos, docentes, servicios generales, vigilancia, transportadores escolares), y estudiantes ingresan a la institución educativa Colegio Santo Domingo Bilingüe; continúa con las actividades realizadas de acuerdo con la función asignada de cada uno y termina con el egreso del colegio de todos los mencionados. Nota: Aplica en todas las sedes del Colegio Santo Domingo Bilingüe (sede preescolar, sede primaria, sede bachillerato, sede campestre, sede administrativa).

5. RESPONSABLES

De acuerdo con la resolución 000666 del 24 de abril de 2020, “son responsabilidades a cargo del empleador o contratante y del trabajador, contratista cooperado o afiliado partícipe, vinculado mediante contrato de prestación de servicios o de obra, las siguientes”; además se adicionan otras responsabilidades consideradas por la institución educativa como fundamentales dentro de esta contingencia:

5.1. A cargo del empleador o contratante

- Adoptar, adaptar e implementar las normas contenidas para mitigar el riesgo de infección del nuevo coronavirus SARS CoV2.
- Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o cualquier otra forma de contratación con relación a las medidas adoptadas en este protocolo.
- Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo.
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa según la institución considere es viable.
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COV1D-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.
- Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002 Versión: 03

- Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.
- Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- Promover ante sus trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.
- Si el empleador o empleadores laboran en la misma institución, deben realizar de una forma verás, completa y oportuna el diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB. **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)**
- Este formulario hace una semaforización inicial para determinar **quiénes** pueden asistir de forma presencial a la institución. **(Anexo 1.1 Instructivo de diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB.)**
- Igualmente, debe reporta al CSDB, cualquier cambio en el estado de salud de su persona y/o de cualquiera del grupo familiar con que conviva o tenga contacto y que coincida con síntomas respiratorios o confirmación de SARS Cov2- Covid 19. Esta información la reportará mediante el **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)** pestaña dos “reporte nuevos datos”


5.2. A cargo del trabajador, contratista, cooperado o afiliado participe:

- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Realizar de una forma verás, completa y oportuna el diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB. **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)**
- Además de lo anterior, debe reportar al CSDB, cualquier cambio en el estado de salud de su persona y/o de cualquiera del grupo familiar con que conviva o tenga contacto y que coincida con síntomas respiratorios o confirmación de SARS Cov2- Covid 19. Esta información la reportará mediante el **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)** pestaña dos “reporte nuevos datos”
- El hecho de reportar a la institución educativa no exime en ningún momento del reporte en CoronApp.

5.3. A cargo del padre de familia o tutor del estudiante

Al presente protocolo se adiciona el padre de familia o tutor del estudiante como responsable dentro del proceso de minimización del riesgo de trasmisión de la infección por coronavirus SARS CoV2 y mitigación de la enfermedad.

Dentro de sus responsabilidades se encuentran:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 4 de 29

- Realizar de una forma verás, completa y oportuna el diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB. **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)**
- Reportar en el momento que sea necesario al CSDB, cambio en el estado de salud del estudiante y/o de cualquiera del grupo familiar que conviva o tenga contacto con el niño (padres, Abuelos, tíos, primos o cuidadores externos a la familia) y que coincida con síntomas respiratorios o confirmación de SARS Cov2- Covid 19.

Esta información la reportará mediante el **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB)** pestaña dos “reporte nuevos datos”

- Firmar el consentimiento autorizando la asistencia presencial del estudiante según organigrama del colegio
- Enviar todos los días, el kit de aseo a cada estudiante con el fin de contribuir a la mitigación de riesgo de transmisión.
- Ese Kit de aseo debe venir en una bolsa ziplop y contener lo siguiente:

- ✓ 3 tapabocas
- ✓ 3 toallas desechables
- ✓ Gel antibacterial
- ✓ Pañitos húmedos
- ✓ 1 toalla pequeña
- ✓ 1 jabón de baño pequeño líquido
- ✓ 1 bolsa plástica pequeña

- Velar porque el estudiante antes y después de salir de la institución utilice los elementos de bioseguridad y procure su cuidado dentro de las indicaciones dadas en el marco de la pandemia por las diferentes entidades gubernamentales


5.4. A cargo del estudiante:

Se adiciona a este protocolo al estudiante porque es fundamental su proceso de participación para la disminución del riesgo de trasmisión de virus. Dentro de sus responsabilidades se encuentran:

- Previo al ingreso a la presencialidad, presentar una evaluación del proceso de capacitación en torno a las medidas de bioseguridad (preparado y ejecutado por las enfermeras del colegio).
- Cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el colegio durante el tiempo que permanezca en las instalaciones.
- Llevar todos los días el kit de aseo y utilizarlo según se requiera (con todos los elementos que fueron solicitados en el aparte de responsabilidades de los padres)
- Velar por su salud antes y después de salir del colegio, utilizando todos los elementos de bioseguridad indicados en esta pandemia por las entidades territoriales.

6. DEFINICIONES

6.1. Definiciones Técnicas:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 5 de 29

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

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.

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus SARS Cov2, 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.

Conglomerados: agrupación de casos de COVID-19 en una zona determinada.

Asintomático: personas que no presenta síntomas asociados con el contagio de COVID-19.

Cuarentena: Significa el aislamiento de una persona o grupo de personas que razonablemente se cree que han estado expuestas a una enfermedad contagiosa.

Cuidado: conjunto de prácticas o actividades que realiza un individuo con la finalidad de promover, mantener y proteger la salud y bienestar propio y de las demás personas, con el fin de reducir el potencial riesgo de contagio del virus SARSCoV-2/ COVID-19.


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 su participación en el servicio educativo no atente contra su salud y seguridad.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos 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.

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.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 6 de 29

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Aislamiento social: 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 lo están, para prevenir la propagación del virus SARSCoV-2/ COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Distanciamiento físico: aumento de la medida espacial entre las personas y disminución de la frecuencia de contacto entre ellas para reducir el riesgo de propagación de una enfermedad. Para el caso del COVID-19 se indica mantener 2 metros entre las personas, incluso entre aquellas que son asintomáticas. Las estrategias de distanciamiento físico se pueden aplicar a nivel individual, grupal y espacial. Las primeras buscan evitar el contacto físico, las segundas limitar las concentraciones, desplazamientos de la población, entre otras, y las terceras incidir en la disposición y manejo de los espacios para favorecer la distancia entre las personas. Aunque el distanciamiento físico es un reto, es una piedra angular en la reducción de la transmisión de enfermedades respiratorias tales como el COVID-19


Limpieza: acción de eliminar la suciedad en superficies y materiales, con el uso de productos químicos como detergentes, líquidos limpiadores, etc.

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.

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

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.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de 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.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002 Versión: 03

Amonio Cuaternario: El amonio cuaternario es un limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismos como: virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas, E. coli, Salmonella typhimurium, Estafilococos, Estreptococos, Clostridium sp., Pseudomonas aeruginosa, causantes de malos olores y enfermedades gastrointestinales. Tiene un importante efecto residual, es decir, permanece activo después de la aplicación conservando sus propiedades por mucho más tiempo. Puede ser aplicado sobre superficies de paredes, pisos y techos, para desinfección de equipos y utensilios, vehículos de transporte, entre otros.

Material contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos perjudiciales o es sospechoso de contenerlos.

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.

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.


6.2. Otras definiciones:

Colegio Santo Domingo Bilingüe (CSDB): Es una institución de educación formal en los niveles de preescolar, básica y media de carácter académico y énfasis en agroindustria. Desde el año 2014 se constituyó en un colegio Bilingüe.

Transición progresiva casa-institución educativa: preparación y puesta en marcha de acciones concretas de bioseguridad y de gestión escolar por parte de los integrantes de la comunidad educativa para retomar de manera gradual y consentida por las familias y estudiantes, la prestación del servicio en modalidad presencial, durante la medida de flexibilización del aislamiento preventivo en tiempo de emergencia sanitaria.

7. VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO

7.1. Interno

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 8 de 29

7.1.1. Comité de contingencia

Se realiza la constitución del comité de contingencia para la reapertura gradual, progresiva y segura a las aulas, el cual está liderado por las directivas del **CSDB**. El comité trabajará durante todo el tiempo de confinamiento, el post-confinamiento y durante toda la duración de la pandemia y tendrá como función principal definir el qué, el cómo, el cuándo y entidades y autoridades distritales que proporcionan lineamientos normativos y de operación.

7.1.2. Líder del proceso de capacitación

La vigilancia y cumplimiento del presente protocolo, al igual que su socialización y capacitación estará a cargo en primera instancia de la enfermera del Colegio Santo Domingo Bilingüe y/o de personal profesional y entrenado en el área que así lo designe el empleador.

Para lo anterior:

La persona encargada implementará un plan de capacitación en bioseguridad relacionada con la contingencia (**Anexo 2 Plan de capacitación de bioseguridad por contingencia**) en todas las áreas objeto de la institución: Administrativos, Docentes, servicio de cafetería, transporte escolar, servicios generales, vigilancia, estudiantes y padres de familia o cuidadores.

Igualmente establecerá mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo, recolectando y archivando evidencia de estas, que indiquen la periodicidad y coherencia según protocolo y plan de capacitación (**Anexo 3 Listas de chequeo**)


7.2. Externo

Las gobernaciones y alcaldías de las entidades territoriales certificadas, a través de las secretarías de Educación y sus directivos docentes – apoyadas por las secretarías de Salud territoriales – deben realizar las gestiones necesarias para garantizar condiciones higiénico sanitarias en las instalaciones educativas así como las prácticas de cuidado, higiene y distanciamiento físico, recomendadas para prevenir el contagio y la propagación del COVID-19, durante la prestación del servicio educativo en modalidad presencial bajo el esquema de alternancia.

En caso de no adopción y aplicación del protocolo de bioseguridad por parte del empleador, trabajador o contratista vinculado mediante contrato de prestación de servicios o de obra, deberán informar a las Direcciones Territoriales del Ministerio del Trabajo, para que adelanten las acciones correspondientes en el marco de sus competencias.

8. ORIENTACIONES EN SALUD PARA EL REGRESO GRADUAL Y PROGRESIVO DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA AL ENTORNO ESCOLAR BAJO EL ESQUEMA DE ALTERNANCIA EN EL CSDB

8.1. Transición gradual y progresiva a la presencialidad bajo el esquema de alternancia del servicio educativo:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 9 de 29

Con el compromiso de hacer todo lo necesario para proteger a la comunidad educativa, preservando su derecho a la salud individual y colectiva y el derecho de las niñas, niños y jóvenes a la vida, a la educación y al pleno desarrollo; el Colegio Santo Domingo Bilingüe con 1581 estudiantes matriculados para el año lectivo 2020, y en virtud de los lineamientos establecidos por los entes territoriales competentes y con el aval de estos para iniciar la transición gradual, decide empezar con un máximo de 13% de la población estudiantil de forma presencial los lunes, martes, miércoles y viernes en jornada de 6:45 am a 15:00 horas, con un máximo permitido de 35% de estudiantes por salón.

El 87% restante de alumnos continuarán utilizando la estrategia pedagógica en casa según el programa establecido por el colegio Santo Domingo Bilingüe. **(Anexo 4 Descripción de las actividades de flexibilización)**

De las cinco sedes, el colegio iniciará su fase de retorno gradual en la sede Bachillerato y en caso de que se autorice las salidas pedagógicas, se utilizará la sede de la granja, la cual tiene las condiciones higiénico-sanitarias y de Bioseguridad indicadas por ley. La Granja Agro turística el EDEN, cuenta con el protocolo de bioseguridad documentado, el cual fue radicado ante la Alcaldía Municipal de Tenjo Cundinamarca. **(Anexo 13. Protocolo de bioseguridad Granja Agro turística el Eden)**

La sede administrativa será ocupada por el personal correspondiente para atender toda la operación retorno.

El colegio prestará el servicio de restaurante bajo las medidas de bioseguridad correspondientes y consignadas en el protocolo de restaurante y cafetería del CSDB **(Anexo 5 Protocolo de Bioseguridad restaurante y cafetería CSDB)**

En cuanto al transporte escolar el colegio decide por este año, no prestar el servicio de ruta en la ciudad; pero para las veces que los estudiantes se dirijan a la granja, al momento en que se autorice las salidas pedagógicas, los llevarán y los traerán bajo las medidas de seguridad y bioseguridad contempladas en el protocolo propio para esta actividad **(Anexo 6 Protocolo de Bioseguridad Transmerced SAS)**


El Colegio Santo Domingo Bilingüe, cuenta con una infraestructura y unas instalaciones higiénico-sanitarias aprobadas y aptas para responder a la propuesta de retorno gradual seguro. **(Anexo 7 Distribución de la relación unidades sanitarias, lavamanos, dispensadores de jabón y alcohol glicerinado)**

Todas las sedes cuentan con condiciones de iluminación, ventilación y señalización acordes al número de personas que ocuparán cada espacio. Igualmente, se destinó el salón contiguo a la enfermería para el aislamiento de los casos sospechosos que se detecten durante la jornada académica. **(Anexo 8 Logística y planeación de actividades dentro de la transición gradual, progresiva, segura y voluntaria y señalización de espacios en los diferentes ambientes)**

8.2. Criterios para la aplicación de la medida de Transición gradual y progresiva

8.2.1. La medida que aplica para el CSDB incluye:

a) Niñas, niños y adolescentes a partir de los 3 años de vida

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 10 de 29

- b) Familias: padres, madres, cuidadores, hermanos y demás miembros que interactúen con el estudiante de forma directa.
- c) Personal directivo, docentes, agentes educativos y demás personal administrativo y de apoyo (entre 18 y 59 años).
- d) Personal externo: visitantes y otros que no tengan vínculo laboral directo con la institución.


8.2.2. Criterios de excepción a la medida de Transición gradual y progresiva

- a) Niñas y niños menores de 3 años (1)
- b) Adultos mayores de 60 años
- c) Niñas, niños, jóvenes y/o adultos con comorbilidades de riesgo para enfermedad respiratoria grave.
- d) Todo caso probable o confirmado de COVID -19 hasta completar el periodo de aislamiento y tener evidencia clínica y paraclínica de recuperación. Así mismo las personas que han tenido contacto estrecho con caso probable o confirmado de COVID-19.
- e) Niñas, niños y/o adultos con síntomas agudos de cualquier tipo (respiratorios, gastrointestinales, fiebre, entre otros) (2)

8.2.3. Condiciones asociadas a la excepción de la medida: comorbilidades de riesgo para enfermedad respiratoria grave y condiciones de discapacidad: (6)

- a. Para las niñas y los niños, de acuerdo con la evidencia disponible se han definido las siguientes comorbilidades como asociadas a alto riesgo de enfermedad grave por COVID-19: cardiopatías incluyendo cardiopatías congénitas no corregidas, hipertensión arterial, neumopatías crónicas desde asma no controlada y/o asma grave , enfermedad pulmonar crónica -EPOC, fibrosis quística, etc.; enfermedad hepática aguda o crónica sintomática, anemia de células falciformes, inmunodeficiencias primarias y secundarias incluido VIH, cáncer, uso prolongado de esteroides, inmunosupresores o quimioterapia, insuficiencia renal; y condiciones metabólicas como diabetes, desnutrición entre otros(3).
- b. Para los adultos se consideran comorbilidades de riesgo para enfermedad grave: afecciones cardíacas graves, enfermedades pulmonares crónicas, hipertensión arterial no controlada, diabetes mellitus no controlada, enfermedad renal crónica, enfermedad hepática, obesidad severa con índice de masa corporal mayor de 40, malnutrición, anemia de células falciforme, afecciones que generan inmunosupresión (tratamiento para cáncer, tabaquismo, trasplante de médula ósea u otros órganos, inmunodeficiencias primarias, VIH, SIDA, uso prolongado de esteroides u otros medicamentos que alteren el sistema inmune)(4).
- c. Las mujeres en periodo de gestación deberán tener en cuenta las recomendaciones dadas por el médico tratante o las planteadas dentro de criterios de excepción por comorbilidad.

***** (1) Todos los niños y niñas deben cumplir con el esquema de vacunación actualizado de acuerdo con su edad. (2) existe una alta vulnerabilidad de los niños menores de 5 años por virus respiratorios que circulan siempre en este periodo del año (febrero a junio), lo que implica que no solamente debemos cuidarlos de COVID-19 sino de otros agentes que pueden generar infecciones respiratorias severas. (3) consenso de expertos -Asociación Colombiana de Neurología Infantil. Junio 2020. (3) Consenso colombiano de atención, diagnóstico y manejo de la infección por SARS-CoV2/COVID -19 en

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 11 de 29

establecimientos de atención en salud. Recomendaciones basadas en consenso de expertos e informadas en la evidencia. Infectio. Revista de la asociación Colombiana de Infectología ACIN.

Volumen 24 Número 3 (S1) marzo 2020- junio 2020. (4) <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higher-risk.html>

8.3. Recomendaciones de Bioseguridad, distanciamiento social e higiene, implementadas por el Colegio Santo domingo Bilingüe para disminuir riesgo de trasmisión del coronavirus SARS-Cov2

8.3.1. Condiciones generales

“El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, 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, la cultura y los mercados financieros, entre otros.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas ya sea por transmisión directa persona-persona o por contacto indirecto persona-objeto-persona. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal”.

Por lo anterior, y desde los lineamientos nacionales, el Colegio Santo Domingo Bilingüe adapta y adopta las medidas de bioseguridad de acuerdo con el sector y a las particularidades de la institución educativa, que permiten mitigar la transmisión y mejorar la capacidad de respuesta frente a un caso sospechoso o confirmado.


8.3.2. Medidas de Bioseguridad generales adoptadas y adaptadas desde la resolución 000666 de abril de 2020 por el CSDB:

Estas medidas de Bioseguridad generales deberán ser cumplidas por los trabajadores del Colegio Santo Domingo Bilingüe, por los estudiantes y en general por toda persona que en algún momento tenga contacto directo con la institución, sea como proveedor o visitante.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus hasta el momento son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social (Distanciamiento físico)
- Uso de tapabocas

8.3.2.1. Lavado de manos:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 12 de 29

El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara.

El colegio cuenta con los puntos e insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).

Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar entre 20 a 30 segundos. Para los estudiantes, preferiblemente bajo supervisión de un adulto (antes y después de consumir alimentos, cuando se vean visiblemente sucias, antes de ingresar a clase, después de los recesos etc.)

Procedimiento de lavado de manos (instructivo OMS)

1. Humedece las manos antes de aplicar el jabón
2. Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de la mano?
3. Frota palma con palma entre sí
4. Frota palma de la mano derecha con dorso de la mano izquierda entre lazando los dedos y viceversa
5. Frota palma de la mano entre sí con dedos entre lazados (entrelazados)
6. Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos (Candado)
7. Frota con movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa
8. Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa
9. Enjuaga las manos con agua
10. se seca con una toalla desechable
11. El procedimiento dura 20 segundos o más


8.3.2.2. *Higienización de manos:*

La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias y en casos en donde no sea posible acceder a un lavamanos como por ejemplo en el transporte escolar.

El alcohol glicerinado a utilizar tiene una concentración mínima de 60% y una máxima de 95%.

Importante higienizarse las manos, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (puertas, manijas, pasamanos, cerraduras, escritorios, pupitres, buses de transporte escolar, mesas y otros elementos relacionados con las horas de descanso siempre y cuando no se visiblemente no estén sucias).

La institución cuenta con los elementos y disposiciones para estos dos procedimientos descritos en el **Anexo 7 Distribución de la relación unidades sanitarias, lavamanos, dispensadores de jabón y alcohol glicerinado.**

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002 Versión: 03
		Vigencia: 10/03/2021 Página 13 de 29

Dentro de la institución educativa los estudiantes, docentes y demás personal administrativo, realizará el lavado de manos conservando la medida de distanciamiento físico de 2 metros, cuando se hace uso del baño, al salir al primer descanso antes de tomar onces y al ingreso al aula nuevamente o al retomar sus actividades laborales en el caso de los empleados. Este procedimiento se repite a la hora del almuerzo. De igual forma, la institución mantiene los dispensadores de alcohol glicerinado con producto en lugares de acceso fácil según distribución antes mencionada para que los estudiantes y trabajadores de cada sede puedan hacer uso de estos.

En cada baño encima del lavamanos se tienen recordatorios de la técnica del lavado de manos y por encima de los dispensadores de gel los recordatorios para la correcta higienización. **(Anexo 9 Instructivo Técnica de lavado e higienización de manos correcto, OMS.)**

Procedimiento de lavado de higienización de manos (instructivo OMS)


1. Deposita en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda la superficie
2. Frota las palmas de la mano entre sí
3. Frota palma con palma entre sí
4. Frota palma de la mano derecha con dorso de la mano izquierda entre lazando los dedos y viceversa
5. Frota palma de la mano entre sí con dedos entre lazados (entrelazados)
6. Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos (Candado)
7. Frota con movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa
8. Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa
9. El procedimiento dura 20 segundos o más

La enfermera del colegio o el delegado del empleador para la función de supervisión del cumplimiento de las medidas de bioseguridad realizará en cada grupo de estudiantes mínimo un control al azar utilizando las listas de chequeo, con el fin de determinar la efectividad de la capacitación y realizar las acciones correctivas o preventivas según el caso. La evidencia se almacenará en medio físico y se escaneará en electrónico guardando la evidencia según control documental.

8.3.2.3. Distanciamiento físico

(C.DC, Distanciamiento social, cuarentena y aislamiento, disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html>),

COVID-19 se transmite principalmente entre personas que están en contacto cercano durante un período prolongado. La propagación ocurre cuando una persona infectada tose, estornuda o habla, y las gotas de su boca o nariz se lanzan al aire y aterrizan en la boca o la nariz de las personas cercanas. El distanciamiento social ayuda a limitar las oportunidades de entrar en contacto con superficies contaminadas y personas infectadas que hayan estornudado o tosido sin protección.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 14 de 29

Los trabajadores y estudiantes deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo o de estudio, evitando contacto directo; esto también incluye las personas circulantes de aseo y seguridad.

En espacios propios de trabajadores (docentes y administrativos) se debe evitar las aglomeraciones y aunque se cuenta con la señalización de los ambientes, el autocontrol es el mejor garante de la medida de bioseguridad.

Para el caso de los estudiantes, serán los docentes y la líder de fase quienes garanticen que cada aula o cada espacio en donde haya estudiantes se mantenga la distancia de 2 metros reglamentarios. Las señalizaciones están para recordar la medida, pero el acompañamiento y compromiso personal son muy importantes.

Estas mismas condiciones deben aplicarse en todos los ambientes del colegio: comedores, cafeterías, pasillos, biblioteca, patios etc.). No se deben permitir reuniones en grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.

El colegio continuará aprovechando las ayudas tecnológicas para disminuir el riesgo de transmisión de la enfermedad por falta de espacio y evitará el intercambio físico de documentos de trabajo en la medida de lo posible.


El colegio realizará recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas ya que es una de las mejores estrategias de minimización del riesgo; e igualmente que en cualquiera de las otras medidas adoptadas, por cada grupo se realizarán auditorias al azar con el fin de determinar la efectividad de la capacitación y realizar las acciones correctivas o preventivas según el caso. La evidencia se almacenará en medio físico y se escaneará a electrónico.

8.3.2.4. *Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19: Uso de Mascarilla facial o tapabocas*

El CSDB determinó el uso de 3 mascarillas faciales o tapabocas para la jornada de 8 horas, tanto para administrativos y docentes, como para estudiantes y demás personal que por su necesidad deba permanecer la jornada completa de 6:45 am a 15:00 horas.

El primer tapabocas se utilizará para cambio posterior al primer descanso luego de haber consumido alimentos. El segundo tapabocas se utilizará para cambio posterior al segundo descanso, igualmente luego de consumir los alimentos. Esto de acuerdo con el literal 4.1.4 de la resolución 000666 de abril 2020 que dice “Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.....”

En el caso de los trabajadores, el colegio entregará dos tapabocas si hay un solo descanso para consumir alimentos o tres si la jornada tiene dos descansos en donde se consuman alimentos. Estas mascarillas faciales serán de tela (reutilizables) para que lo cambien según protocolo.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST	
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 15 de 29

En el caso de los estudiantes, los padres de familia enviarán los dos o tres tapabocas (según intensidad horaria de la jornada) dentro del kit de aseo y es responsabilidad de los docentes y líder de fase velar porque la norma de cambio de cumpla.

Se aclara que mientras haya un solo descanso para consumo de alimentos sólo se requieren dos tapabocas, uno que se coloca al ingresar a la institución hasta enseguida del descanso y el otro al terminar ese descanso hasta finalizar la jornada. Pero si la jornada llega a tener dos descansos en donde haya consumo de alimentos, se utilizarían tres tapabocas; uno al ingreso a la institución hasta enseguida del primer descanso, el segundo al terminar primer descanso hasta iniciar segundo descanso y el tercero enseguida de terminar segundo descanso hasta terminar la jornada para dar cumplimiento a la resolución 666/2020 que indica que luego del consumo de alimentos es necesario utilizar un nuevo tapaboca para retornar a las labores.

En ningún caso, el trabajador o el estudiante debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral o académica por fuera de la institución.

En el caso de proveedores y visitantes, estos deben hacer uso de una mascarilla facial durante todo el tiempo que permanezcan en las instalaciones. Para cualquiera de los casos es importante que lleven un segundo tapabocas limpio (reutilizable o desechable) para cambiarlo cuando necesiten ingresar a la institución.

Las mascarillas faciales reutilizables deberán ser guardadas en una bolsa y lavadas en casa para su nuevo uso. Debe distinguirse una cara interna hacia la boca y una externa hacia el frente con el fin de disminuir el riesgo de ponerla en ambos sentidos si en algún momento la tienen que reacomodar.

Las mascarillas faciales desechables deben ser retiradas y depositadas en caneca roja colocadas según distribución realizada en el protocolo de servicios generales.

Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.


El uso del tapabocas es obligatorio.

Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales pueden ser consultados en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf> Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia. Ministerio de Salud y Protección Social.

Siempre debe hacerse el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

Tapabocas convencional:

- Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.
- Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 16 de 29

- Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.
- Para la colocación y uso del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.


Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón (cubre tabique de la nariz hasta el mentón)
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección. La parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acúmulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- En el caso del reutilizable de tela debe diferenciarse una cara de la otra.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldeando la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación; si no es posible, por lo menos higienícese las manos.
- El tapabocas se puede usar durante un día según protocolo, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas (si es de tela lávelo antes de su nuevo uso)
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

8.3.2.5. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19: Uso de Guantes

El uso de guantes está indicado sólo en los siguientes casos:

- a) Cuando una persona tenga dermatitis u otro tipo de afección que genere una pérdida de la integridad de la piel, lo que facilitaría la entrada de microorganismos. Es importante que cuando se requiera el uso de guantes en este caso, la persona tenga claro evitar al máximo el contacto con objetos y cambiar los guantes antes y después de consumir alimentos o de ir al baño.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 17 de 29

- b) En el personal de servicios generales y cafetería, quienes por los protocolos propios de sus actividades tengan ya establecido utilizarlos, con las medidas de seguridad indicadas en los mismos
- c) Personal de transporte escolar, sólo cuando se encuentren realizando aseo a los vehículos y de acuerdo con los protocolos específicos de su actividad comercial. Es importante que posterior a su retiro realicen lavado de manos o higienización de manos en su defecto, si no tuvieran acceso a agua y jabón.

Limítense exclusivamente al uso de guantes para la actividad que debe desarrollar. Puede convertirse en una falsa sensación de protección que sí puede perjudicar a otros.

En ningún caso el uso de guantes reemplaza el lavado de manos cada tres horas o antes según sea necesario

8.3.2.6. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19: Uso de Careta

El uso de catera está restringido a únicamente al personal de servicios generales en donde tengan contacto o riesgo de exposición a fluidos corporales (baños, lavados, canecas etc.) **(Anexo 10 protocolo de bioseguridad personal de servicios generales CSDB)**

8.3.2.7. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19: Uso de anti fluidos


El uso de uniformes antifluido sólo está contemplado para el personal de servicios generales de acuerdo con las indicaciones descritas en el protocolo de servicios generales

8.3.2.8. Limpieza y Desinfección

Teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se fortalecen los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual en las instalaciones del colegio, al igual que el manejo de residuos, optimización de la ventilación en espacios de trabajo y estudio al igual que el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

Se mantiene la limpieza y desinfección descrita en los protocolos de servicios generales, transporte escolar, restaurante y cafetería, pero se cambia la frecuencia de estas así:

- a) Servicios Generales: El personal de servicios generales pasa a realizar limpieza y desinfección de las diferentes áreas, cada tres horas manteniendo el mismo desinfectante (5) que actualmente utiliza, a las mismas concentraciones de dilución y con las mismas instrucciones descritas en el protocolo de su área (Horarios de limpieza y desinfección por contingencia 6:00-9:00-12:00-15 horas). Debe enfatizar más la limpieza en las áreas comunes (patios, baños, pasamanos, puertas, perillas, mesas, sillas o pupitres etc.)

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 18 de 29

- b) De igual forma el personal de cafetería y restaurante aumenta la limpieza y desinfección de sus áreas según necesidad con los elementos, las indicaciones y a las concentraciones descritas en su protocolo. (pisos, paredes, techos, mesones de trabajo, vitrinas etc.). Igualmente, la manipulación de alimentos se debe realizar según protocolo.
En esta área es difícil determinar una frecuencia de las actividades ya que por su finalidad los tiempos pueden variar. Importante conservar el ambiente limpio.
En esta área no es aconsejable el uso de gel antibacterial o alcohol glicerinado sino el lavado de manos cada vez que se requiera.
- c) Para transporte escolar (6) la limpieza y desinfección de los vehículos y demás indicaciones relacionadas con la actual medida de contingencia son adaptadas de la circular 04 de abril 2020 numeral 5 y de la resolución 677 de junio de 2020 numeral 3-3,1-3,5. Las medidas cotidianas descritas en el protocolo de transporte escolar del CSDB se mantienen siempre y cuando no sean contradictorias a la circular 04 y a la resolución 677. ..

** (5) recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. El listado de desinfectantes puede ser consultado en el siguiente enlace: https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf.

(6) Numeral 3.6 Resolución 666 de 2020. 9 tener en cuenta numeral 3.10, 3.11 y 3.12 del anexo técnico de la Resolución 677 de 2020. Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus COVID- 19 en el sector Transporte. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.677%20de%202020.pdf

8.3.2.9. *Limpieza y desinfección del calzado al ingreso del colegio del personal docente, administrativo, estudiantes y demás visitantes*

El Colegio Santo domingo Bilingüe tendrá en cada una de las entradas del personal (trabajadores, visitantes, proveedores y estudiantes), un tapete desinfectante para los zapatos el cual tendrá como desinfectante base amoníaco cuaternario de quinta generación diluido según especificación de ficha técnica (**Anexo 11 Fichas técnicas de productos desinfectantes**)


El personal, estudiante proveedor o visitante, antes de ingresar a la institución se colocará de pie sobre estos tapetes esperando a que su acción haga efecto mientras toman temperatura y/o datos de ingreso (**Anexo 12 Planilla de control diario para ingreso y egreso de la institución**)

En caso de algún cambio en el estado de salud del personal, estudiante o acudientes del estudiante detectado durante esta planilla, se debe retroalimentar la base de datos a que hace referencia el (**Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB**) pestaña 2 “reporte nuevos datos”.

Dicha retroalimentación la hace la enfermera del colegio o a quien el empleador designe para esta función.

8.3.2.10. *Manipulación e insumo de productos*

Para el control de proveedores se cuenta con el **PGP.001 Procedimiento selección de proveedores v1**, adicional se tienen en cuenta:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 19 de 29

- Se realiza limpieza y desinfección en la recepción de insumos y productos.
- Se realiza limpieza y desinfección de productos, antes y después de la entrega final.
- El espacio en el que se almacenan los insumos y productos es desinfectado una vez al día.
- El espacio en el que se almacenan los insumos y productos asegura un distanciamiento mínimo de 2 mts y se encuentra debidamente señalizado.
- Para productos químicos, se asegura el rotulado y la disposición de hojas de seguridad.
- El espacio de almacenamiento de insumos se encuentra debidamente señalizado.

8.3.2.11. Manejo de residuos

El Colegio Santo Domingo Bilingüe cuenta con el SGS.SST.003 Protocolo de manejo de residuos y clasificación de desechos

La disposición de tapabocas y EPP de prevención de contagio COVID-19 deben ir separados en canecas con tapa y doble bolsa negra marcada con el mensaje residuos no aprovechables.

Se realizará la recolección permanente de residuos sólidos de las áreas comunes, aulas y áreas de baños, entre otros y se dispondrá para su recolección de acuerdo con los horarios establecidos por la empresa responsable del servicio de aseo.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

El CSDB, ha dotado a todos sus trabajadores de los EPP (mascarillas faciales o tapabocas, ropa de dotación, caretas, guantes etc.) contemplados en la ley para disminuir el riesgo de transmisión directa del nuevo coronavirus, de acuerdo con las características de cada área de trabajo o estudio en el caso de los alumnos.

Así mismo provee mediante el personal de servicios generales los medios para disminuir el riesgo de transmisión indirecta del nuevo coronavirus a través de elementos contaminados (superficies de trabajo, máquinas o equipos de trabajo,).


Y favorece mediante las medidas adoptadas de bioseguridad y la inspección de los sitios de trabajo el continuo seguimiento de las acciones en busca de minimizar el riesgo de contagio.

8.4. Vigilancia de la salud de los trabajadores (docentes y administrativos) de estudiantes y otros actores que intervengan de forma directa con la institución en el contexto de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST

Se aplicará la encuesta diaria de salud en pro de identificar síntomas de COVID-19, adicionalmente se implementarán las siguientes medidas:

8.4.1. Uso de los ambientes de aprendizaje del colegio

En pro de garantizar las medidas de bioseguridad establecidas por el gobierno nacional y distrital para asegurar la salud, el bienestar y protección de toda la comunidad educativa, se establece:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 20 de 29

8.4.1.1. *Al llegar y salir del colegio*

La institución tendrá en su puerta de ingreso una estación de desinfección que incluya:

- Tapetes desinfectantes para los zapatos.
- Toma de temperatura de toda la comunidad educativa al ingreso y salida de la jornada escolar.
- Disposición de gel antibacterial y alcohol glicerinado.
- Se recomienda definir un puesto de control al ingreso de la institución educativa, donde se puedan manejar las novedades, por ejemplo, de presencia de síntomas de algún integrante de la comunidad educativa, fundamentalmente para aquellos estudiantes que asisten solos y que en caso de alguna alerta se debe aislar mientras se soluciona el regreso a casa.
- Ningún integrante de la comunidad educativa podrá ingresar si muestra algún síntoma sospechoso.

8.4.1.2. *En las zonas comunes*

- Se implementa un sistema de señalización que indique a cada miembro de la comunidad educativa el distanciamiento mínimo de dos metros lineales en todas las direcciones. Esta señalización será de fácil comprensión para todos los miembros de la comunidad.
- Previo a la apertura del CSDB, todos los espacios comunes deben estar organizados e identificados de modo tal que al ingreso los estudiantes, maestros y personal de apoyo tengan claras las condiciones de su uso.


8.4.1.3. *En las aulas y ambientes de aprendizaje*

- Se asegura el distanciamiento mínimo de 2 metros, lo anterior teniendo en cuenta:
- Señalización de las sillas que pueden ser usadas para que se conserve el distanciamiento físico y/o la reorganización de los puestos para evitar el uso de todas las sillas por parte de los estudiantes.
- Esto mismo con los espacios de salas de reuniones, laboratorios, aulas máximas, salas de conferencia y teatros, laboratorios, aulas especializadas (según corresponde a algunas poblaciones) con las que realmente contarán y que permita el distanciamiento mínimo de 2 metros.
- Las actividades deportivas, artísticas o culturales solo podrán llevarse a cabo si cumplen con el principio de distanciamiento físico.

8.4.1.4. *En los baños*

Se asegura el distanciamiento mínimo de 2 metros, limpieza y desinfección y lavado de manos, lo anterior se logrará a través de:

- Personal que controle el ingreso de personas y evitar aglomeraciones.
- Garantizar permanentemente el suministro de agua y jabón en todos los baños y lugares donde personal y estudiantes puedan realizar lavado frecuente de manos.
- Uso de jabón líquido dispuesto mediante mecanismo que impida el contacto de las manos con el recipiente o el líquido
- Toallas desechables o secador de manos con sensor.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 21 de 29

8.4.1.5. Zona de servicios generales

Se destinará de implementos exclusivos para actividades de limpieza y desinfección acompañada por rutinas frecuentes de limpieza y desinfección de zonas comunes, pasamanos, puertas, muebles y superficies.

Se Incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies, elementos y equipos de trabajo, así mismo, se ejecutará la desinfección periódica de oficinas, aulas de clase, mobiliario, pasillos, restaurante, baños y materiales de uso común, entre otros.

8.4.1.6. Tiempo de descanso en el colegio

Los momentos de descanso o pausa activa de los estudiantes durante su permanencia en la institución podrán realizarse, pero cumpliendo las medidas de distanciamiento físico. Para lo cual, se garantiza:

- El tiempo estimado de descanso en las instituciones educativas no tendrá la duración habitual.
- Si el tiempo de permanencia en el colegio no amerita tiempos de consumos de alimentos o descanso, se podrá establecer un espacio de pausa activa que se realizaría en cada aula y estaría a cargo del docente titular.
- En todo caso, el uso responsable de los elementos de bioseguridad por parte de toda la comunidad y la constante supervisión por parte de los docentes responsables será indispensable. Parte del acompañamiento debe incluir la sensibilización a todos los estudiantes, para que la responsabilidad del cuidado sea de todos y en comunidad se cuiden unos a otros.


8.4.1.7. Consumo de alimentos en el colegio

El consumo de alimentos en el colegio garantizará adecuadas condiciones de bioseguridad, teniendo en cuenta:

- No se autoriza la venta de productos alimenticios en cafeterías o tiendas escolares, entre tanto no se validen los protocolos de bioseguridad ajustados en coherencia a los del CSDB.
- Organización de horarios para evitar la aglomeración de personas.
- Todos los lugares estarán debidamente señalizados.
- El mobiliario del área estará señalado y organizado para evitar la aglomeración de personas y asegurar el distanciamiento de 2 metros.

8.4.1.8. Actividades lúdicas, extracurriculares, eventos y salidas pedagógicas

Los ambientes de aprendizaje en la institución además de considerar actividades de tipo académico también contemplan la disposición de escenarios y momentos que contribuyen al desarrollo integral de los estudiantes. Frente a estas actividades se tendrá en cuenta:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 22 de 29

- Actividades lúdicas: Se **realizarán** juegos que permitan la interacción entre los estudiantes, pero a su vez mantengan los protocolos de bioseguridad, actividades que no requieran necesariamente espacios amplios y que no generen contacto físico (manualidades, pensamiento lógico) ejercicios y juegos corporales acordes con los grupos etarios.
- No se realizarán salidas pedagógicas.

8.4.1.9. *Uso de uniformes y elementos de bioseguridad*

Se presentarán los estudiantes y docentes con la sudadera del colegio, en pro de tener la menor exposición de piel al medio, adicional las mujeres deberán asistir con cabello recogido.

8.4.1.10. *Uso del transporte escolar*

El transporte escolar cumple con todas medidas de bioseguridad para quienes lo utilicen, respondiendo a las consideraciones que para el uso de transporte público haya en la ciudad. Teniendo en cuenta:


- Señalización de los puestos de las rutas escolares asegurando el distanciamiento mínimo.
- Durante el desplazamiento de las rutas, el o la coordinadora y el conductor, dará ejemplo del uso de elementos de bioseguridad (tapabocas y guantes), motivando a los estudiantes a usar estos elementos debidamente.
- Se garantiza disponibilidad de gel antibacterial por parte de los estudiantes al ingresar a automotor.
- Se realizará controles dentro del automotor, verificando el uso de **EPP** y distanciamiento mínimo.
- Se prohíbe el intercambio de puestos durante el recorrido de la ruta, así como el consumo de alimentos.
- Se asegura ventilación del vehículo (no aire acondicionado).
- Realizar desinfección de los vehículos de transporte de personal o de operaciones antes de ser usado.
- Se deben usar soluciones desinfectantes aprobadas y hacer énfasis en superficies de mayor contacto como timón, chapas de puertas, manijas o botones de ventanas, barra de cambios, pedales y lavado de las llantas.

8.4.1.11. *Comunicación y participación de las familias y cuidadores*

En el marco de los esquemas para la reapertura gradual, progresiva y segura se continuará fortaleciendo la relación entre las familias, cuidadores y la institución educativa, con el objetivo de acompañar los procesos educativos. Para ello, es importante continuar disponiendo de la planeación de los espacios o tiempos de interacción con las familias.

Esta relación continuará mediándose principalmente por recursos tecnológicos: llamadas telefónicas, mensajes de texto, correos electrónicos, reuniones virtuales o videollamadas.

Ante la reapertura gradual, progresiva y segura de la institución educativa, es fundamental considerar la disposición de las familias y los cuidadores, en tanto es sobre ellos en quien recae la decisión de enviar o no a las y los estudiantes a un escenario presencial. En este sentido es fundamental definir estrategias de participación, en donde las familias puedan dejar en evidencia su posición ante una reapertura progresiva, y que dichas herramientas, técnicas o instrumentos utilizados, permitan expresar las

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 23 de 29

expectativas, temores, posibilidades, fortalezas o debilidades que estos actores identifican como comunidad educativa y que se deben tener en cuenta como institución.

8.5. Capacitar a los trabajadores, estudiantes y padres de familia en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:

El Colegio Santo Domingo Bilingüe mediante sus diferentes medios de comunicación virtual como Facebook y Edupage, y de forma presencial, ha capacitado a los colaboradores de las diferentes áreas de trabajo y a los estudiantes y padres de familia que integran la comunidad Dominguista.

Ha habido temas generales relacionados con fisiología del Coronavirus SARS CoV2, forma de transmisión y medidas de prevención, mitigación y control basados en la normatividad vigente de contingencia y artículos científicos del tema.


Dentro del **(Anexo 2 Plan de capacitación de bioseguridad por contingencia)** del presente protocolo “Plan de capacitación de bioseguridad por contingencia”, el colegio Santo Domingo Bilingüe contempla la realización de una capacitación a todo el personal, padres de familia y estudiantes por grados que asistan en forma presencial. Esta capacitación está enfocada en dos aspectos: el primero, Generalidades del coronavirus SARS Cov2 relacionadas con el proceso de transmisión; y segundo medidas generales de bioseguridad: Uso de tapabocas, importancia del distanciamiento físico y lavado e higienización de manos. Dicha capacitación se realizará mínimo tres días antes de que asistan al colegio.

La capacitación contará al final con una evaluación de conocimientos y cuya puntuación mínima como pre-requisito de ingreso debe ser del 80% o de lo contrario deberá repetir.

Se realizarán otras capacitaciones según la evaluación de las acciones contempladas por el colegio a los diferentes actores que integran la Comunidad Dominguista.

8.6. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- a. Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo. Si no cuenta con guantes, higienizarse las manos al bajar del autobús para que ejerza su acción mientras ingresa a la institución y realiza el lavado de manos correspondiente.
- b. Cuando el transporte sea suministrado por la empresa, (sólo para las actividades en la granja), se debe garantizar que el vehículo se encuentre limpio y desinfectado de acuerdo con el protocolo adaptado por el colegio y el estudiante debe ingresar al mismo portando su tapabocas y habiendo ingresado al colegio a lavarse las manos. Debe conservar durante todo el camino las medidas de bioseguridad que les serán recordadas por el personal designado de Transmerced SAS antes de subir al bus.
- d. Si el estudiante llega al colegio en transporte particular, igualmente debe procurar el uso de tapabocas durante el trayecto y cambiarlo al ingreso a la institución.
- e. En lo posible, es recomendable el uso de bicicletas, motocicletas o caminando para llegar al colegio, según distancias y medios.
- f. La institución tiene en sus puertas de ingreso una estación de desinfección que incluye:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 24 de 29


- Tapetes desinfectantes para los zapatos.
 - Toma de temperatura de toda la comunidad educativa al ingreso y salida de la jornada escolar.
 - Disposición de gel antibacterial o alcohol glicerinado.
 - Un puesto de control al ingreso de la institución educativa, donde se pueden manejar las novedades, en el caso, de presencia de síntomas de algún integrante de la comunidad educativa, fundamentalmente para aquellos estudiantes que asisten solos y que en caso de alguna alerta se debe aislar mientras se soluciona el regreso a casa.
 - Ningún integrante de la comunidad educativa podrá ingresar si muestra algún síntoma sospechoso.
- g. Los niños y niñas que requieran **acompañamiento deben** llegar a la institución con un adulto entre 18 y 59 años, sano, que no haya tenido contacto estrecho con casos sospechosos o confirmados de COVID-19.
- h. Los estudiantes deben traer a la institución educativa los útiles escolares estrictamente necesarios, no deben ingresar juguetes, ni otros objetos que no sean indispensables para sus actividades académicas.
- i. Las familias o cuidadores no deben ingresar a las instalaciones de la institución educativa, salvo en los casos en que hayan sido requeridos, y deben retirarse lo antes posible, una vez se despidan a los niños, niñas o adolescentes para evitar aglomeraciones.
- j. Si existe algún caso sospechoso se debe manejar según las indicaciones del numeral 4.7 de este protocolo
- k. Es importante recordar que al ingreso ni al egreso de la institución educativa, los trabajadores ni los estudiantes deben hacer uso de los mismos elementos utilizados durante la jornada laboral. Esto para mitigar el riesgo de transmisión desde y hacia las casas.

8.7. Recomendaciones en la vivienda

Las medidas de seguridad y prevención del contagio deben ser aplicadas también en los trayectos realizados entre la vivienda y la institución educativa, por lo tanto, se deben tener en cuentas las siguientes medidas:

8.7.1. Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Antes de salir de casa se debe realizar lavado de manos durante 20 segundos.
- Debe portar el tapabocas cubriendo boca y nariz durante el trayecto de desplazamiento, manteniendo las medidas de distanciamiento físico con otras personas diferentes a los que conviven en la misma casa.
- El desplazamiento debe realizarse directo al destino institución educativa.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio especialmente.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 25 de 29


- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.
- No comer en los vehículos, sean particulares o las rutas escolares. Por seguridad, la comunidad Dominguita en general no debe consumir alimentos hasta no realizarse un lavado de manos con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus.
- No enviar al estudiante al colegio si tiene algún síntoma respiratorio, gastrointestinal o fiebre y diligenciar el formulario de reporte de inasistencia que se encuentra en el **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2-Covid 19 CSDB)** pestaña 3 “reporte inasistencia”.

8.7.2. Al regresar a la vivienda

- Debe portar el tapabocas cubriendo boca y nariz durante el trayecto de desplazamiento, manteniendo las medidas de distanciamiento físico con otras personas diferentes a los que conviven en la misma casa. Idealmente en los estudiantes por seguridad, el padre de familia debe traer un tapaboca limpio de la casa y cambiárselo al salir del colegio.
- El desplazamiento debe realizarse directo al destino vivienda.
- Si no es necesario, las personas deben evitar dirigirse a otros lugares, para así contribuir a evitar aglomeraciones o congestión de sitios en el territorio.
- No se debe hacer uso de instalaciones de parques o salas de juego durante los trayectos.
- Se debe evitar el consumo de alimentos durante el recorrido.
- Al llegar a la vivienda, Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo o estudio de las prendas personales.
- No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.
- En general, se deben vigilar los síntomas, en especial signos de alarma asociados al contagio del virus COVID-19. En caso de tener duda sobre el cuadro clínico, se debe buscar orientación del servicio de salud (EPS).

8.8. Convivencia con una persona de alto riesgo

Si el trabajador o estudiante convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (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 desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:


	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 26 de 29

- 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 a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- 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: retiro de polvo, lavado con agua y jabón, enjuague con agua limpia y 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.

8.9. Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales — ARL


- Diseñar con la asesoría de la Administradoras de Riesgos Laborales - ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar a sus empresas afiliadas en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los colaboradores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.
- Las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL deberán orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los colaboradores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- Orientar a los empleadores, contratantes, colaboradores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de las empresas referentes al control del riesgo laboral por COVID - 19.

8.10. Manejo de situaciones de riesgo por parte del Colegio

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 27 de 29

En pro de asegurar la prevención del contagio, se documenta el siguiente plan de contingencias, en el cual se consolida el paso a paso a seguir, ante una persona con síntomas compatibles con COVID-19.

1. Indique a estudiantes y sus familias, docentes y funcionarios enfermos, los criterios de aislamiento. Enfatique sobre la importancia de quedarse en casa si presentan síntomas, hasta por lo menos 24 horas después de no presentar fiebre o signos de fiebre (escalofríos, sensación de mucho calor, cara enrojecida o sudoración) sin el uso de medicamentos antifebriles y mejoría de los síntomas respiratorios. Si la persona tiene un resultado positivo en una prueba de diagnóstico de COVID-19, pero no presenta síntomas, debe quedarse en casa hasta que hayan pasado al menos 10 días desde la obtención del resultado.
2. Identifique en estudiantes, docentes y funcionarios administrativos, los síntomas asociados al COVID-19 (tos seca y persistente, fiebre sobre los 38°C, dolor muscular y dificultad respiratoria y síntomas gastrointestinales, dolor de cabeza, pérdida del sentido del olfato y gusto, diarrea y náuseas).
3. Lleve a la persona (estudiante, docente, funcionario) al lugar que hayan dispuesto para su correcto aislamiento, preferiblemente un lugar diferente a la enfermería. Evite exponerla frente a las demás personas para no generar estigma y asegure un trato humanizado.
4. Dele un tapabocas y registre la información básica y de su salud. No olvide usar todo el tiempo que tenga contacto con la persona, los implementos de bioseguridad y conservar una distancia de 2 metros.
5. Cierre las áreas utilizadas por la persona enferma e impida el uso de éstas hasta que no estén limpias y desinfectadas. Espere al menos 24 horas antes de limpiar y desinfectar para evitar contagio del personal de aseo. Si no puede dejar pasar 24 horas, ventile el espacio y espere tanto como sea posible.
6. Identifique los contactos cercanos de la persona afectada para determinar el cierre parcial de una cohorte (grupo de convivencia), el cierre de un nivel escolar o el cierre de un grupo de aulas con actividades compartidas y, pasar a estas personas a la educación remota durante 14 días después de la exposición.
7. Provea un transporte, específicamente destinado para estos casos y que cumpla con todas las medidas de bioseguridad, tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo. Si existe dificultad para respirar o los síntomas son muy graves, llame a una ambulancia y disponga el acompañamiento hasta un servicio de salud mientras el familiar se hace cargo.
8. Registre el caso en la plataforma de “Reporte de alertas tempranas por enfermedades respiratorias”, al cual se puede acceder a través del siguiente link: <http://encuestased.educacion-bogota.edu.co/index.php/956825?lang=es>, y notifique a la Dirección Local de Educación que corresponda.
9. Garantice una comunicación clara y permanente con las personas sintomáticas, familiares o acudientes, para brindar las pautas de manejo señaladas por el Ministerio de Salud. Esta persona no puede asistir por ningún motivo a la Institución Educativa hasta que haya pasado el periodo de aislamiento o al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas o si tiene dos resultados negativos, espaciados al menos con 24 horas de diferencia, según las pruebas de diagnóstico COVID-19 autorizadas por un profesional médico.
10. Haga seguimiento de las personas que tuvieron contacto con el afectado (a) e informe a la Secretaría de Salud según protocolos y rutas establecidas. Lleve el registro de cada caso como lo indica la Secretaría de Educación para realizar seguimiento y trabajar con la Secretaría de Salud para evitar brotes la Institución Educativa. Si la propagación del SARS-CoV-2 dentro de una escuela es más alta que en la comunidad, o si la escuela es la fuente de un brote, los

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS		SUBPROCESO: SST
	PLAN DE REAPERTURA GRADUAL, PROGRESIVA Y SEGURA	Código: PGS.SST.002	Vigencia: 10/03/2021
		Versión: 03	Página 28 de 29

administradores deben trabajar en conjunto con los funcionarios de salud locales para determinar si es necesario el cierre temporal del colegio o si hay que mantener en funcionamiento los colegios con vigilancia activa durante los 14 días posteriores a la última exposición con el caso confirmado.

11. Si un estudiante, docente o funcionario administrativo da positivo en la prueba de detección del SARS-CoV-2, aquellos que se encuentren dentro de la misma cohorte/grupo también deberían realizarse la prueba y deben permanecer en sus casas hasta obtener un resultado negativo o hacer la cuarentena. Esto ayuda a prevenir interrupciones para el resto de la escuela y la comunidad al limitar la exposición.
12. Recuerde que, en la mayoría de las circunstancias, un único caso de COVID-19 en una escuela no justificaría el cierre de toda la escuela. Sería necesario considerar el nivel de propagación comunitaria y cuánto contacto ha tenido con otros la persona con COVID-19, además de cuándo tuvo lugar el contacto.

13. PLAN DE COMUNICACIONES

Se establecerán jornadas de socialización virtual de las estrategias de prevención y demás medidas propuestas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

El plan de comunicaciones inició desde el mes de agosto en las diferentes instancias de Gobierno Escolar: Consejo Académico, Consejo Directivo, Consejo Docente, Comité de Convivencia escolar.

La socialización de las medidas de Bioseguridad y en general los procesos de retorno gradual, progresivo y seguro, se hará de la siguiente forma:

- Socialización en Consejo de Padres
- Asamblea de Padres de Familia
- Asamblea de Estudiantes
- Se hará un comunicado formal a padres de familia explicando los aspectos más relevantes de la operación de retorno gradual

Se publicarán los protocolos y procedimientos que se deriven del mismo en las redes sociales del CSDB. Se realizarán jornadas de capacitación para padres y estudiantes, una semana antes de ingreso a la presencialidad, con el fin de hacer mayor énfasis en los puntos clave de las medidas de Bioseguridad. Se recepcionarán los consentimientos de autorización de retorno presencial a la institución educativa firmados por parte de los padres.

14. DOCUMENTOS RELACIONADOS

SGS.SST.003 Protocolo de manejo de residuos y clasificación de desechos

PGP.001 Procedimiento selección de proveedores

15. ANEXOS

- Anexo 1. Formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB:



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS

SUBPROCESO: SST

**PLAN DE REAPERTURA GRADUAL,
PROGRESIVA Y SEGURA**

Código: PGS.SST.002

Vigencia: 10/03/2021

Versión: 03

Página 29 de 29

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSevATYv515Q5tdGKbjy6v5JyqpTVFndD9TmMgD4hv2V-r_iNQ/viewform

- Anexo 1.1. Instructivo de diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB
- Anexo 2 Plan de capacitación de bioseguridad por contingencia
- Anexo 3 Listas de chequeo
- Anexo 4 Descripción de las actividades de flexibilización
- Anexo 5 Protocolo de Bioseguridad restaurante y cafetería CSDB
- Anexo 6 Protocolo de Bioseguridad Transmerced SAS
- Anexo 7 Distribución de la relación unidades sanitarias, lavamanos, dispensadores de jabón y alcohol glicerinado
- Anexo 8 Logística y planeación de actividades dentro de la transición gradual, progresiva, segura y voluntaria y señalización de espacios en los diferentes ambientes
- Anexo 9 Instructivo Técnica de lavado e higienización de manos correcto, OMS.
- Anexo 10 protocolo de bioseguridad personal de servicios generales CSDB
- Anexo 11 Fichas técnicas de productos desinfectantes
- Anexo 12 Planilla de control diario para ingreso y egreso de la institución
- Anexo 13. Protocolo de bioseguridad la Granja Agro turística el Eden

16. REFERENCIAS

REQUISITOS NORMATIVOS Y LEGALES

Resolución 666 de 2020

Decreto 124 de 2020

Guía General Instituciones del Sector Educativo Privado – SED

Lineamientos Ministerio de Educación

17. CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	VERSION	DESCRIPCION
09/09/2020	01	Se crea
12/12/2020	02	Se amplía la descripción de medidas de bioseguridad. Los cambios específicos pueden ser evidenciados resaltados en el documento.
10/03/2021	03	Se incluye la Granja Agro Turística el Eden y todas las sedes del Colegio. Los cambios específicos pueden ser evidenciados resaltados en el documento.

ANEXOS

Anexo 1. Formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSevATYv515Q5tdGKbjy6v5JyqpTVFndD9TmMgD4hv2V-r_iNQ/viewform

Anexo 1.1. Instructivo de diligenciamiento del formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19 CSDB



CODIGO ALUMNO	NOMBRE DEL ALUMNO	ACTIVO	GRADO 2020	CURSO 2020	FORMULARIO
2020741259	ABELLA CHIA MARIA ANTONIA	NUEVO 2020	PREJARDÍN	PREJARDÍN A	8
2020886114	BERNAL PINZON ARIANA	NUEVO 2020	PREJARDÍN	PREJARDÍN A	6

Estudiantes Docentes Administrativos +



2DO. APELLIDO	1ER. NOMBRE	2DO. NOMBRE	CARGO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CELULAR
RODRIGUEZ	SANDRA	MILENA	DOCENTE	CALLE 40 C SUR 72 K 80 CASA 49 QUINTAS DE TIMIZA		3204158399

Estudiantes Docentes Administrativos +



1ER. APELLIDO	2DO. APELLIDO	1ER. NOMBRE	2DO. NOMBRE	FORMULARIO
ADARME	SANCHEZ	LEXI	RUBIELA	70
ALEJO	RODRIGUEZ	SANDRA	MILENA	15
ALVAREZ	CASTRO	NATALIA	ANDREA	15
ALVAREZ	CORRALES	ROBERTO	TADEO	15
BENITEZ	GARCIA	NANCY	LUCIA	56
CABEZA	QUIÑONES	JOHN	MANUEL	0
CASTILLO	POMPEYO	KELLY	TATIANA	70
CHUQUIN	DAMIDEZ	BLANCA	PATRICIA	70

Anexo 2 Plan de capacitación de bioseguridad por contingencia

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BIOSEGURIDAD POR CONTINGENCIA CSDB (Prueba piloto)

Objetivo General:

Socializar con la Comunidad Dominguita las principales medidas de Bioseguridad adoptadas por el Colegio Santo Domingo Bilingüe en el marco de la pandemia por Coronavirus SARS CoV2 CoVID-19


Objetivos específicos:


- Capacitar los trabajadores en cuanto a medidas de bioseguridad según área de trabajo
- Socializar con los padres de familia, las medidas de bioseguridad relacionadas con el proceso de transición a la presencialidad gradual progresivo y seguro.
- Capacitar a los estudiantes en el manejo de los elementos de Bioseguridad y las demás medidas adoptadas por el colegio para disminuir el riesgo de transmisión del virus.

Cronograma

	Fecha	Nombre	Responsable	Objetivos
1	11-09-2020	Principales medidas de Bioseguridad adaptadas y adoptadas por el Colegio Santo Domingo Bilingüe para la transición a la presencialidad gradual progresiva y segura	Yirha Rangel Parra Enfermera Especialista	Socializar con los padres de familia, las bioseguridad relacionadas con el p transición a la presencialidad gradual p seguro
2	15-09-2020	Principales medidas de Bioseguridad adaptadas y adoptadas por el Colegio Santo Domingo Bilingüe para la transición a la presencialidad gradual progresiva y segura	Yirha Rangel Parra Enfermera Especialista	Socializar con los padres de familia, las bioseguridad relacionadas con el p transición a la presencialidad gradual p seguro
3	14-09-2020	Protocolo de limpieza, desinfección e Ingreso a instalaciones y vehículos.	Elena Sevilla Bacterióloga	<ul style="list-style-type: none">• Capacitar al personal en el adecuado de limpieza y desinfección al i instalaciones.• Dar a conocer los protocolos estat bioseguridad.• Generar conciencia en el persc importancia en el uso de eler protección personal y cumplimie protocolos de bioseguridad estable institución.
4	15-09-2020	Protocolo de limpieza, desinfección e Ingreso a vehículos.	Aníbal Gutiérrez Gerente TransMerced	<ul style="list-style-type: none">• Capacitar al personal en el adecuado de limpieza y desinfección al i vehículo• Dar a conocer los protocolos estat bioseguridad.

Anexo 3 Listas de chequeo

 Lista de chequeo Lavado de manos CSDB															
FECHA:	D	D	M	M	A	A	A	A	Hora					AM	PM
APLICADO A:									GRADO Y CURSO SI ES ESTUDIANTE						
ÁREA Y CARGO SI ES TRABAJADOR									SEDE:						
APLICADO POR:									PROFESIÓN:						
PUNTAJE:									Visto bueno líder de capacitación				SÍ	NO	
1. Humedece las manos antes de aplicar el jabón															
2. Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de la mano?															
3. Frota palma con palma entre sí															
4. Frota palma de la mano derecha con dorso de la mano izquierda entre lazando los dedos y viceversa															
5. Frota palma de la mano entre sí con dedos entre lazados (entrelazados)															
6. Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos (Candado)															
7. Frota con movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa															
8. Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa															
9. Enjuaga las manos con agua															
10. se seca con una toalla desechable															
11. El procedimiento dura 20 segundos o más															

 Lista de chequeo Higienización de manos CSDB															
FECHA:	D	D	M	M	A	A	A	A	Hora					AM	PM
APLICADO A:									GRADO Y CURSO SI ES ESTUDIANTE						
ÁREA Y CARGO SI ES TRABAJADOR									SEDE:						
APLICADO POR:									PROFESIÓN:						
PUNTAJE:									Visto bueno líder de capacitación				SÍ	NO	
1. Deposita en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda la superficie															
2. Frota las palmas de la mano entre sí															
3. Frota palma con palma entre sí															
4. Frota palma de la mano derecha con dorso de la mano izquierda entre lazando los dedos y viceversa															
5. Frota palma de la mano entre sí con dedos entre lazados (entrelazados)															
6. Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos (Candado)															
7. Frota con movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa															
8. Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa															
9. El procedimiento dura 20 segundos o más															



Lista de chequeo otras actividades de Bioseguridad CSDB

FECHA	D	D	M	M	A	A	A	A	Hora					AM	PM	
APLICADO A:	_____												GRADO Y CURSO SI ES ESTUDIANTE	_____		
ÁREA Y CARGO SI ES TRABAJADOR	_____												SEDE:	_____		
APLICADO POR:	_____												PROFESIÓN:	_____		
PUNTAJE:	_____												Visto bueno líder de capacitación	_____	SÍ	NO
1. Al ingreso al colegio porta el kit de aseo completo																
2. Hace cambio de mascarilla facial (Tapabocas) al momento de ingresar al colegio																
3. Se higieniza las manos al ingreso a la institución con el gel ubicado a la entrada																
4. Desinfecta zapatos con el tapete de desinfección ubicado en la entrada																
5. Se lava las manos según protocolo al salir al primer descanso																
6. En el marco de la pandemia, consume sus alimentos sin compartir con otros																
7. Guarda o desecha en forma adecuada los consumidos en el descanso																
8. Se lava las manos según protocolo antes de ingresar al aula nuevamente																
9. Se retira primer tapabocas y lo desecha o lo guarda en bolsa																
10. Se lava las manos según protocolo al salir al segundo descanso																
11. se lava las manos según protocolo al terminar segundo descanso																
12. Se coloca segundo tapaboca																
13. Porta el tapabocas durante toda la jornada y con las indicaciones de bioseguridad dadas en la capacitación																



Chequeo general de Bioseguridad RGPS CSDB

FECHA	D	D	M	M	A	A	A	A	Hora					AM	PM				
APLICADO POR:	_____												Cargo	_____					
SEDE	TRANSICIÓN	PRIMARIA	BACHILLERATO	ADMINISTRATIVA	GRANJA	OTRO	_____												
Visto bueno líder de capacitación	_____												SÍ	NO					
1. En revisión del área, se evidencia llenado de los dispensadores de jabón por lo menos hasta la mitad de su capacidad																			
2. Se evidencia el funcionamiento correcto de todos los dispensadores de jabón																			
3. Alguno necesita mantenimiento preventivo															PREVENTIVO	CORRECTIVO	NINGUNO		
4. Presentan riesgo físico para el estudiante o personal (están asegurados o fijados)																			
5. Se encuentran en correcto funcionamiento los pedales de los lavamanos																			
6. Alguno necesita mantenimiento preventivo															PREVENTIVO	CORRECTIVO	NINGUNO		
7. En revisión del área, se evidencia llenado de dispensadores de Gel por lo menos hasta la mitad de su capacidad																			
8. Se evidencia el funcionamiento correcto de todos los dispensadores de Gel																			
9. Alguno necesita mantenimiento preventivo															PREVENTIVO	CORRECTIVO	NINGUNO		
10. Presentan riesgo físico para el estudiante o personal (están asegurados o fijados)																			
11. Se encuentran ubicadas las canecas con su respectiva bolsa para el desecho de alimentos según sitio destinado																			
12. Se encuentran funcionando los termómetros asignados a cada punto de control																			
3. Alguno necesita mantenimiento preventivo															PREVENTIVO	CORRECTIVO	NINGUNO		
OBSERVACIONES	_____																		

Anexo 4 Descripción de las actividades de flexibilización

Tomando como lineamiento la directiva 10 del Ministerio de Educación Nacional se acoge la necesidad de Flexibilizar el plan de estudios, donde se promuevan aprendizajes personales y familiares, el trabajo autónomo y el apoyo familiar según la edad y el nivel educativo. Por esta razón el CSDB propuso a partir del 18 de marzo de 2020, la estrategia pedagógica APRENDE EN CASA caracterizada por:

- Prácticas Pedagógicas Flexibles, estratégicas, integradoras y contextualizadas,
- Actividades Académicas reconocedoras de las características individuales de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes de sus capacidades en términos de autonomía para poderlas realizar.
- Horarios Posibles de ser desarrolladas con tranquilidad y en los tiempos disponibles.
- Sistema Integral de Evaluación Escolar que promueve el aprendizaje autónomo, colaborativo e incentive el desarrollo de proyectos pedagógicos.
- Directivos, docentes y personal administrativo conscientes de las dinámicas de las familias y consideradas con sus condiciones y capacidades para poder cumplir un papel de acompañantes en la realización de estas, de acuerdo con las características y momentos de desarrollo de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y de sus circunstancias.”

El Colegio Santo Domingo Bilingüe de acuerdo a la “nueva realidad” que afronta la ciudad generada por la pandemia COVID - 19 y en ejercicio de su autonomía institucional opta por la reapertura gradual, progresiva y segura. Para lo cual adopta la estrategia de Alternancia entendida como una “opción de combinar estrategias de trabajo educativo en casa con encuentros presenciales en los establecimientos educativos consentidos por las familias y los estudiantes, previo diagnóstico de cumplimiento de las condiciones de bioseguridad para preservar el bienestar de la comunidad educativa y definición por parte de directivos y docentes, del ajuste del plan de estudios, adecuación de la jornada escolar, edades de los estudiantes que pueden retornar, cantidad de grupos, lugares de encuentro, entre otros” (Lineamientos del MEN - Junio de 2020). A continuación, se describe de forma general la propuesta de trabajo que continuarán desarrollando aquellos estudiantes que no asisten a las actividades presenciales desarrolladas por el colegio y para todos los alumnos de la institución durante los días que no son convocados para actividades presenciales, a esta estrategia la seguiremos denominado APRENDE EN CASA, y su ejecución y características será igual a lo desarrollado desde el 18 de marzo a la fecha, así:

TRABAJO ACADÉMICO CON LA INTEGRACIÓN DE LA ESTRATEGIA APRENDE EN CASA

OBJETIVOS

- Garantizar el derecho a la vida, la salud, la educación y el trabajo de los integrantes de la comunidad educativa.
- Brindar el mejor servicio educativo en la modalidad trabajo académico en casa hasta que se autorice la atención presencial de los estudiantes y luego se incorpore diversos elementos virtuales al ejercicio pedagógico cotidiano.

- Mantener una ágil, clara y continua comunicación con los padres de familia y estudiantes, que permitan recoger sus intereses, prioridades y necesidades y también informarlos, explicarles y aclararles sus dudas, garantizando así una excelente percepción del servicio.
- Lograr una reapertura gradual, progresiva y segura, que brinde a la comunidad educativa recobrar la confianza desde la “nueva realidad de la ciudad”.
- Generar espacios de alternancia para el reencuentro del estudiante con la vida escolar en la presencialidad.

Para el desarrollo de estos objetivos se crean las siguientes estrategias:

1. Con base a la construcción pedagógica de 43 años del colegio, “Educamos para la vida, interactiva, multicultural y globalizada; por medio de nuestro Modelo Pedagógico Humanista, para formar personas integrales en reconocimiento a sus seis dimensiones: espiritual, socioafectiva, comunicativa, corporal y estética”.
 - A nivel pedagógico aplicamos la Pedagogía Conceptual como teoría de aprendizaje.
 - El método natural como herramienta para el aprendizaje transversal de inglés como lengua extranjera.
 - EL sistema integral de evaluación con sus tres principios fundamentales: integridad, continuidad y retroalimentación.
 - Integración de las TIC’s al proceso educativo.

Nuestra institución implementa la estrategia de educar en casa para continuar el proceso educativo de nuestro estudiantado teniendo en cuenta los lineamientos enunciados anteriormente.

2. Nuestra institución cuenta con seis plataformas académicas, cada una con un objetivo determinado: Datosoft, es allí donde se registran los instrumentos evaluativos y las calificaciones obtenidas en cada una de ellos; Edupage, en esta plataforma se visualiza el horario de clases y planeación de cada una de las sesiones con sus respectivas fases, por último, tenemos la plataforma Milton Ochoa, en ella se encuentran los resultados y los detalles de las pruebas basadas en evidencias, LMS Santillana donde nos permiten clases sincrónicas y asincrónicas con nuestros estudiantes, así como actividades en los libros interactivos; myON esta plataforma nos nutre de material de lectura en inglés y español aportándonos en el desarrollo del plan lector; por último, tenemos la plataforma de Richmond que aporta en nuestro proceso bilingüe desde las áreas de inglés y ciencias naturales.

El manejo de estas herramientas cobra gran protagonismo ya que se convierten en un medio de comunicación bidimensional entre padres de familia y profesores, en ellas se encuentran los objetivos de cada sesión de clase, las actividades asignadas para los estudiantes, la planeación y la información aclaratoria por parte de los docentes. Así mismo se retoma el manejo de los correos institucionales y del LMS como herramienta para la recepción de trabajos y actividades y la socialización de comunicados institucionales. El uso permanente de las plataformas digitales nos asegura la plena continuidad del proceso educativo, garantizando el acceso a la totalidad de los estudiantes, a la información dirigida específicamente por área y grados, sustentando además el deseo de brindar el aprendizaje en casa, técnicamente fácil y metodológicamente divertido.

3. Como apoyo a la educación en casa se comparte material audiovisual por la plataforma Edupage, inicialmente por medio de la producción de videos institucionales realizados por los docentes, donde se desarrolla la explicación de una noción, proposición y/o concepto mediante la Pedagogía Conceptual dando continuidad al plan de estudios y permitiendo que los estudiantes puedan alcanzar los instrumentos evaluativos propuesto.
4. Asignación de actividades, revisión y retroalimentación de los diferentes docentes.
5. Utilizar la plataforma Zoom como herramienta para el desarrollo de las sesiones de clases virtuales dirigidas por los docentes y directivos; al mismo tiempo integrar diversos elementos digitales para enriquecer cada una de las sesiones.
6. Las actividades pedagógicas de preescolar, primero y segundo de primaria inician a las 8:00 a.m y se desarrollan hasta las 3:00 p.m. Los grados terceros a once inician a las 7:30 a.m. y terminan a las 3:00 p.m. De acuerdo a los horarios establecidos en la plataforma Edupage. En esta franja de horarios los estudiantes tendrán sus sesiones de clase, sesiones para el descanso, sesiones para el almuerzo y sesiones de trabajo individual autónomo. También se desarrolla un núcleo de refuerzo que se ubica de 3:00 a 5:00 p.m. o los sábados de 8:00 a 12:00 m y un núcleo de atención personaliza a padres, acudientes o estudiantes de 5:00 a 7:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m a 12:00 m.
7. Cada espacio de aprendizaje se organiza por objetivos que se direccionan al desarrollo de una competencia que será evaluada en los retos cognitivos.
8. Todas las sesiones de clase están organizadas en tres momentos: fase afectiva en donde se busca motivar, cautiva, enganchar, crear disonancia cognitiva e interés frente a lo que se va a desarrollar; fase cognitiva donde se trabaja los conocimientos por medio del desarrollo de nociones, proposiciones y conceptos dependiendo el grado en que se encuentra, por medio de la "Pedagogía Conceptual y por último, la fase expresiva en donde se hace la modelación, la simulación y la ejercitación para lograr un verdadero dominio de las competencias.
9. Al inicio de la clase todos los estudiantes de un mismo grado se encuentran con los docentes que trabajarán esta sesión y guiarán conjuntamente la fase afectiva, durante 10 minutos; luego la fase cognitiva, por 20 minutos y por último, la fase expresiva, en donde se dividen los alumnos para buscar una mayor interacción y participación por parte del estudiantado, es por ello que se propicia mayor tiempo al desarrollo de esta fase que puede durar entre 30 y 80 minutos dependiendo de la intensidad horaria.
10. Todas las actividades institucionales deben apoyar el proceso del bilingüismo por ello, al inicio de las clases se debe precisar en forma verbal y escrita la fecha, el clima del día, el objetivo y las palabras clave que se van a trabajar.
11. Teniendo en cuenta que "un instrumento evaluativo, debe caracterizarse, por ser una actividad: clara enriquecedora, motivante, pertinente y sobre todo propender por la construcción de competencias por parte del estudiantado dominguista". Los instrumentos evaluativos deben ser reestructurados de acuerdo a las nuevas condiciones de aprendizaje. Para ello, se dividen las asignaturas en dos grupos: Áreas de alta intensidad académica y de énfasis cognitivos. (Matemáticas, español, Ciencias, Inglés, Sociales, Química, Física, Filosofía y Ciencias políticas y económicas). Sus instrumentos evaluativos son:

PREESCOLAR

INSTRUMENTO EVALUATIVO	PORCENTAJE
RETO 1	25%
RETO 2	25%
Evaluación Bimestral	25%
Seguimiento y compromiso	25%

PRIMERO – SEGUNDO – TERCERO

INSTRUMENTO EVALUATIVO	PORCENTAJE
EVALUACIONES BASADAS EN EVIDENCIA (Ciclo)	30%
RETO 1	25%
RETO 2	25%
SEGUIMIENTO Y COMPROMISO	20%

CUARTO – QUINTO – SEXTO

INSTRUMENTO EVALUATIVO	PORCENTAJE
EVALUACIONES BASADAS EN EVIDENCIA (ciclo)	40%
RETO 1	20%
RETO 2	20%
SEGUIMIENTO Y COMPROMISO	20%

SÉPTIMO A UNDÉCIMO

INSTRUMENTO EVALUATIVO	PORCENTAJE
EVALUACIONES BASADAS EN EVIDENCIA (ciclo)	50%
RETO 1	15%
RETO 2	15%
SEGUIMIENTO Y COMPROMISO	20%

Áreas de baja intensidad académicas y de énfasis no cognitivo (Religión, Ética y Valores, Artes, Educación Física Recreación y Deportes, Modelo de Lector Óptimo, International Exams Training, Information and communication technology, emprendimiento).

INSTRUMENTO EVALUATIVO	PORCENTAJE
TRABAJO	40%
SEGUIMIENTO Y COMPROMISO	40%
BUENOS HÁBITOS EN EL HOGAR, SEGUIMIENTO DE PADRES	20%

NOTA: El instrumento evaluativo TRABAJO es una actividad planeada por el área que contempla el desarrollo de la competencia que se desarrolla durante el bimestre y deberá ser entregado en el plazo establecido por cada docente.

12. CRONOGRAMA ACADÉMICO: Este cronograma se organiza cada bimestre, de acuerdo al cronograma anual siguiendo la reglamentación dada por el Ministerio de Educación.

14 DE SEPTIEMBRE – 30 DE NOVIEMBRE 2.020 (IV BIMESTRE)

ACTIVIDAD	FECHA
RETO 1	12 – 16 de octubre
SUPERACIÓN 1 DEL RETO 1	19 – 22 de octubre
SUPERACIÓN 2 DEL RETO 1	26 – 30 de octubre
FERIA CIENTÍFICA	23 – 24 octubre
SEGUIMIENTO Y COMPROMISO	2 al 6 de noviembre
CIERRE DEL PERIODO	11 de noviembre

13. Para esta nueva modalidad de enseñanza cobra un papel fundamental los retos dentro del Sistema Integral de Evaluación, se deben entender como una prueba que define si el estudiante puede continuar con su aprendizaje o debe hacer un alto y buscar actividades de refuerzo para alcanzar el objetivo planteado, en una nueva oportunidad evaluativa.

Los retos son actividades que buscan crear un desafío personal en los alumnos, el desarrollo de las habilidades y el dominio conceptual; en los profesores los estimula a que el colectivo del estudiantado aprenda con diferentes estrategias metodológicas e impulsar a los niños y jóvenes a la superación permanente. Esta actividad se realiza utilizando plataformas evaluativas como Kahoot, Quizz, entre otras, las cuales facilitan el proceso interactivo en una sesión de clase. Para aprobar un reto se debe tener como mínimo un 70% de aciertos positivos, el estudiante que obtenga este resultado se le deberá asignar como nota 10. Quienes no alcancen el porcentaje de aciertos, a la semana siguiente, deberá presentar la primera superación del reto académico,

después de haber trabajado en equipo con el docente para superar sus dificultades y enfrentarse a un nuevo reto.

El estudiante Dominguiста tendrá como máximo tres oportunidades para alcanzar el reto; si el alumno lo obtiene en la primera presentación del reto obtendrá una calificación de diez, si lo alcanza en la primera superación del reto, se le asigna una nota de nueve y si lo consigue en la segunda superación del reto su nota será de 8.5. Los docentes que no llegan el puntaje de acierto mínimo obtendrán el valor más alto de los resultados obtenidos en los tres intentos anteriores. El reto se aplicará en el horario de clase de cada área y la superación 1 y 2 se realizará en el horario de refuerzo asignado para cada grado. La intención de esta actividad evaluativa es motivar, retar, desafiar a cada uno de los educandos para dar lo mejor de sí y buscar ayuda en sus docentes para que en los espacios definidos en el horario de clase como refuerzos y atención personalizada aclaren dudas o profundicen, así mismo, se hace necesario que en las horas de trabajo autónomo de los estudiantes ellos refuercen las competencias trabajadas en las diferentes sesiones de clase que son evaluadas en los retos.

14. Uno de los instrumentos evaluativos que se adoptó en la modalidad trabajo en casa es el de seguimiento y compromiso, el cual busca fortalecer valores de responsabilidad y compromiso, por medio del trabajo continuo, permanente, organizado y participativo del educando. El docente debe tener en cuenta para la asignación de su calificación los siguientes aspectos: puntualidad, asistencia a las sesiones de clase virtual, actividades de ejercitación para ser desarrolladas de forma autónoma, ejercicios realizados en la fase expresiva de las diferentes áreas, actividades evaluativas de las sesiones de clases, trabajo en el libro, y demás actividades propuestas en la sesión. Otro aspecto fundamental en el desarrollo de este instrumento es la participación en clase que puede ser oral o escrita, para el control de la asignación de estos puntos se maneja un Excel en un drive donde los docentes irán registrando los puntos obtenidos por cada estudiante. Para la asignación de su calificación se tendrá como referencia el valor máximo de puntos obtenidos en el curso por materia y a partir de esto se realizará la escala correspondiente.
15. El instrumento Buenos hábitos en el hogar - seguimiento de padres, está contemplado para las áreas de baja intensidad académica y de énfasis no cognitiva, el cual se calificará mediante una encuesta diligenciada por los acudientes donde evalúan a su hijo en el cumplimiento de estas actividades realizadas en casa. Con esta estrategia se busca fortalecer el desarrollo de buenos hábitos en los estudiantes y se convierta en un miembro activo, líder, proactivo consiente de su compromiso y realidad familiar como parte de su formación integral.
16. Nuestra institución utiliza para la realización de sus exámenes bimestrales el mecanismo de la evaluación por competencias bajo la metodología del modelo basado en evidencias, para su realización una entidad independiente al colegio nos facilita actualmente las pruebas virtuales para ser desarrolladas desde su plataforma, únicamente el martes, de acuerdo al cronograma establecido. Es de aclarar que estas pruebas se encuentran alineadas con los estándares curriculares emanados del MEN.

PARÁGRAFO 1: Es de aclarar que el estudiante es responsable de su proceso académico y la familia es quien debe velar por el cumplimiento del desarrollo adecuado de los instrumentos evaluativos, dentro de las fechas establecidas por el cronograma de trabajo en casa. La no presentación de los instrumentos evaluativos causase perjuicio académico en las calificaciones del estudiante.

ANULACIÓN DE UN INSTRUMENTO EVALUATIVO

Cuando se presente uno o varios de los siguientes hechos habrá lugar a anular el instrumento evaluativo y, por tanto, remitir la situación al líder de fase:

- Realizar las actividades evaluativas en compañía del padre, acudiente u otra persona que le facilite las respuestas o le brinde información clave para la resolución de las pruebas.
- Utilizar cualquier medio tecnológico o físico para hacer tentativa o consumir el fraude en las actividades evaluativas de carácter individual.
- Enviar por cualquier medio, información sobre las pruebas realizadas a otros compañeros con el fin de intentar o realizar fraude en la actividad evaluativa.
- Realizar cualquier actividad evaluativa ingresando desde dos o más dispositivos.
- Efectuar dos o más intentos para el desarrollo de una actividad evaluativa sin la autorización del docente.
- El comprobado plagio de un instrumento evaluativo.
- No mantener la cámara encendida durante las actividades evaluativas como martes de prueba, retos, entre otros.
- Utilizar audífonos, auriculares, bafles u otros elementos durante la presentación de las actividades evaluativas individuales.

Anexo 5 Protocolo de Bioseguridad restaurante y cafetería CSDB

INTRODUCCIÓN

Este documento se realiza con la Resolución **2674 del 2013**, resolución **748 del 2020**. En todo establecimiento en donde se expendan alimentos se debe seguir un manual de procedimientos higiénicos sanitarios de tal forma que garanticen que los productos alimenticios que se preparan sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo para el consumidor. Se quiere conseguir productos alimenticios realmente higiénicos y seguros, conforme a la normatividad sanitaria vigente, todo el personal involucrado debe mantener permanentemente unas buenas prácticas higiénicas.

El presente documento describirá los procedimientos:

- a. **Limpieza y desinfección:** programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable,
- b. **Control de plagas:** programa documentado de manejo integrado de plagas, que detalla diagnóstico, procedimientos, (preventivos y correctivos) cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.
- c. **Desechos sólidos:** programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables
- d. **Abastecimiento o suministro de agua potable:** programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento, controles fisicoquímicos y microbiológicos y registros. Se realizan controles periódicos de agua (fisicoquímicos y microbiológicos) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento.

OBJETIVO GENERAL:

Socializar este documento para todas las personas que laboran en el establecimiento de tal forma que se haga un seguimiento estricto de él, logrando así ofrecer a nuestra clientela productos de excelente calidad.

Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación, servido y distribución de los alimentos en el establecimiento, se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar, prevenir, y mantener los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los productos procesados.
- Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, para adaptar en las diferentes actividades y áreas de la Empresa, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de todas sus actividades.

ALCANCE: El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos en el Establecimiento

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTIVIDADES PREVIAS AL REINICIO DE LA ACTIVIDAD

- Programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable.
- Las áreas serán desinfectadas al inicio y final de las actividades con Hipoclorito de sodio al 5% para las labores de desinfección en las instalaciones Amonio cuaternario de quinta generación.
- Limpiar y desinfectar los Elementos de Protección Personal, estantes, vitrina, productos, herramientas, equipos y/o maquinaria que se tocan con frecuencia usando alcohol con una concentración mayor al 60% o agua y jabón.
- La desinfección de cada uno de los objetos o elementos del establecimiento comercial se realizará antes de manipularlo y cuando termine su uso.
- La desinfección de cada uno de los objetos o elementos del establecimiento comercial se realizará antes de manipularlo y cuando termine su uso.

FINALIZACION DE LA ACTIVIDAD

- Realizar limpieza y desinfección general de las instalaciones, equipos, vitrinas, estantes, superficies, productos, calzado y demás objetos utilizados en la actividad
- Dirigirse al vestir y retirar el traje anti fluido, desinfectarlo y depositarlo en una bolsa para lavarlo.
- Desinfección de calzado y ropa y calle
- Toma de temperatura
- Lavado de manos

NOTA: Los proveedores y visitantes que estén autorizados para ingresar a las instalaciones solo realizaran el diligenciamiento de la encuesta de síntomas COVID-19, toma de temperatura, desinfección de calzado y lavado de manos al ingreso y salida del establecimiento.

RUTINAS DIARIAS

AREA O OBJETO	FRECUENCIA	METODO DE DESINFECCION
Frutas	Al momento del ingresar a la institución se lava y se arregla la fruta	Hipoclorito de sodio al 5% o Amonio cuaternario de quinta generación.
lavaplatos	Dos veces al día: al inicio y final de la jornada laboral y cada vez que sea necesario	Hipoclorito de sodio al 5% o Amonio cuaternario de quinta generación.
Instalaciones	Dos veces al día: al inicio y final de la jornada laboral	Hipoclorito de sodio al 5% o Amonio cuaternario de quinta generación
Estantes, Vitrinas, Equipos	Cada 4 Horas	Alcohol con concentración mayor al 60%
Mercancia o productos	Antes la Recepción y despacho.	Alcohol con concentración mayor al 60%
Desinfección del personal	Dos veces al día: al ingreso y salida del establecimiento comercial	Alcohol con concentración mayor al 60%
Lavado de Manos	Cada 3 Horas	Con agua y jabón

LAVADO Y DESINFECCION AREAS COMUNES PISOS, PASILLOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (INTERMEDIO FINAL). CADA VEZ QUE SEA NECESARIO.	PERSONAL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-ESCOBA -TRAPERO -ATOMIZADOR -AGUA -BALDE -LIMPIADOR	ATOMIZAR PISO CON AGUA. BARRER EN HÚMEDO. APLICAR JABON CON EL TRAPERO, TRAPEAR. ENJUAGAR DEJAR SECAR.
DESINFECCION	SEMANAL.	PERSONAL SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. TRAPERO.	DOSIFICAR AL 6 ml DE DESINFECTANTE.EN UN LITRO DE AGUA DEJAR ACTUAR DE 10 A 15 MINUTOS TRAPEAR EL PISO. DEJAR SECAR.

LIMPIEZA AREAS PAREDES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	SEMANAL	PERSONAL DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE	-AGUA -DETERGENTE. -ESPONJA. -TOALLAS.	APLICAR LA SOLUCIÓN JABONOSA, RESTREGAR LA PARED CON LA ESPONJA; APLICAR AGUA PARA RETIRAR EL JABON, SECAR LA PARED.

LIMPIEZA AREAS TECHOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	CUATRO VECES AL AÑO	RESPONSABLE DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE	-AGUA. -DETERGENTE. -ESPONJA. -TOALLA.	HUMEDECER LAS SUPERFICIES RETIRAR EL POLVO CON LA TOALLA Y REFREGAR CON LA ESPONJA; ENJUAGAR Y DEJAR SECAR.
LIMPIEZA	ANUAL	SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-PINTURA	PINTURA GENERAL DE LA CAFETERIA Y RESTAURANTE

LAVADO Y DESINFECCION AREAS COMUNES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (INTERMEDIO FINAL). CADA VEZ QUE SEA NECESARIO.	PERSONAL DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE	-ESCOBA -TRAPERO -ATOMIZADOR -AGUA -BALDE -LIMPIADOR	ATOMIZAR PISO CON AGUA. BARRER EN HÚMEDO. APLICAR JABON CON EL TRAPERO, TRAPEAR. ENJUAGAR DEJAR SECAR.
DESINFECCION	DIARIO.	PERSONAL DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. TRAPERO.	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 8 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION IMPLEMENTOS Y UTENCILIOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIA	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	- AGUA. - JABON LOZA - DETERGENTE. - CEPILLO - TRAPO LIMPIO	APLICAR LA SOLUCION JABONOSA, RESTREGAR LOS OBJETOS CON LA ESPONJA; APLICAR AGUA PARA RETIRAR EL JABON, SECAR EL OBJETO.
DESINFECCION	DIARIA SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE		DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA SUMERGIR DE 8 A 10 MINUTOS, DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION NEVERA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (CUANDO SEA NECESARIO).	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-ATOMIZADOR -AGUA -TOALLAS -LIMPIADOR	DESCONECTAR PARTE ELECTRICA SACAR TODOS LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES HERMETICOS APLICAR SOLUCION JABONOSA Y RESTREGAR RETIRAR TOTALMENTE ESTA SOLUCION CON TOALLA ABSORBENTE LIMPIA Y HUMEDA
DESINFECCION	SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. ATOMIZADOR. TOALLA	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA SUMERGIR LAS REJILLAS Y UTENCILIOS DE LA NEVERA DEJAR ACTUAR DE 8 – 10 MINUTOS Y ATOMIZAR INTERIOR Y EXTERIOR PASA SACAR DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION PUNTO DE PAGO

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (INTERMEDIO FINAL). CADA VEZ QUE SEA NECESARIO.	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-AGUA -TOALLAS	LIMPIAR EL POLVO CON LA TOALLA HÚMEDA. LIMPIAR TODA EL AREA Y DEJAR SECAR.
DESINFECCION	SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. ATOMIZADOR.	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION MESAS Y SILLAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIA	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	- AGUA. - ATOMIZADOR - TRAPO LIMPIO	LIMPIAR CON TOALLA HUMEDA DEJAR SECAR
DESINFECCION	DIARIA Y SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DE 8 A 10 MINUTOS DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION ESTUFA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	CADA DOS DIAS	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-AGUA. -DETERGENTE. -CEPILLO	EN FRIO QUITAR LAS PARTES DESARMABLES, APLICAR SOLUCION JABONOSA, RERTREGAR CADA PARTE CON AGUA Y JABON, ENJUAGAR Y SECAR.
DESINFECCION	SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 8 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR Y SUMERGIR LAS PARTES DE 10 A 15 MINUTO, DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION CANECAS DE BASURA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIA	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	- AGUA. - ATOMIZADOR - TRAPO LIMPIO	RETIRAR LA BOLSA DE LA CANECA LIMPIAR APLICAR SOLUCION JABONOSA REFREGAR ENJUAGAR
DESINFECCION	DIARIA Y SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DE 8 A 10 MINUTOS DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION PLATERO

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIA	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	- TOALLA LIMPIA	APLICAR SOLUCION JABONOSA ESTREGAR APLICAR AGUA
DESINFECCION	DIARIA Y SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION CAMPANA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (CUANDO SEA NECESARIO).	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-ATOMIZADOR -AGUA -TOALLAS -LIMPIADOR	DESCONECTAR PARTE ELECTRICA APLICAR SOLUCION JABONOSA Y RESTREGAR RETIRAR TOTALMENTE ESTA SOLUCION CON TOALLA ABSORBENTE LIMPIA Y HUMEDA
DESINFECCIÓN	SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. ATOMIZADOR. TOALLA	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA SUMERGIR LAS REJILLAS Y UTENCILIOS DE LA NEVERA DEJAR ACTUAR DE 8 – 10 MINUTOS Y ATOMIZAR INTERIOR Y EXTERIOR PASA SACAR DEJAR SECAR

LAVADO Y DESINFECCION POCETA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	DIARIO (CUANDO SEA NECESARIO).	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	-AGUA -DETERGENTE -CEPILLO	APLICAR AGUA JABONOSA ESTREGAR APLICAR AGUA
DESINFECCIÓN	SEMANAL	PERSONAL DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	DESINFECTANTE. ATOMIZADOR.	DOSIFICAR EL DESINFECTANTE.A 3 ml EN UN LITRO DE AGUA ATOMIZAR DEJAR SECAR

TABLA DE DOSIFICACION CON HIPOCLORITO (5%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Frutas Verduras y Hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, Aspersión
Utensilios y Equipos	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión, Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directo
Paredes, Pisos, Techos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directo, Aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	-----	Aspersión

FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCION

Se debe realizar una ficha técnica por cada producto que se utiliza

FICHA TÉCNICA	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticicas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vomito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS

Por tu salud y la de tu Familia

LÁVATE Y SÉCATE BIEN las manos



-  Moja tus manos con agua.
-  Aplica suficiente jabón.
-  Frota las palmas entre sí.
-  Frota las manos intercaldando tus dedos.
-  Empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo.
-  Frota la yema de los dedos contra la palma.
-  Frota los pulgares rotándolos.
-  Enjuaga tus manos con agua.
-  **Seca bien** tus manos con una toalla de papel.
-  Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

Control de plagas y vectores

CONTROL DE PLAGAS

Programa documentado de manejo integrado de plagas, que detalla diagnóstico, procedimientos, (preventivos y correctivos) cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un servicio de alimentos, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas en todas las instalaciones del establecimiento.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.

- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Evitar la entrada y anidación de plagas.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del establecimiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores

DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y s, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

PLAGUICIDA: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de

contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso

MARCO TEORICO

Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- ✓ **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- ✓ **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
- ✓ **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si s
e les permite vivir en las plantas alimentarias.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- ✓ Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpaes.
- ✓ Los excrementos de los roedores.
- ✓ La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- ✓ La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- ✓ Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro local.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a local de venta y lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarias si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.

- ✓ Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
- ✓ Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- ✓ No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo

hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- ✓ Revise que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- ✓ Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO: Debido a que el establecimiento es un establecimiento donde se procesan y distribuyen alimentos y se atiende personal, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA PROCESO:

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior. Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

AREA DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

AREAS COMUNES

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las

BAÑO:

- Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

ACTIVIDADES PERMANENTES

- Revisión de las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se deben mantener siempre limpias, ordenadas y desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspección los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

CONTROL QUIMICO

El control de plagas se realiza conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes parámetros:

- Definir zonas, puntos de cegamiento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos (insecticidas y rodenticidas).
- Definir rotación y manejo de plaguicidas.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.

ANEXOS

- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Formato de control de roedores y aplicación de rodenticidas.
- Formato de aplicación de insecticidas.
- Ficha técnica del insecticida o sustancias empleadas.
- Ficha técnica del rodenticida.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.

Concepto Sanitario de la empresa que realiza la actividad.

FORMULARIO DE DIAGNOSTICO

EVALUACIÓN DEL CONTROL DE PLAGAS		DIAGNÓSTICO	
EMPRESA		FECHA:	
ASPECTO	C / NC	COMENTARIOS	
A	ALREDEDORES Y ACCESOS		
1	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua		
2	Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huecos en los alrededores		
4	Perímetro contra roedores		
5	Las puertas tienen una luz inferior menor de 1 cm de alta		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos libres de rotos o respiraderos		
8	Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros		
B	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		
1	Escaleras, pasos y otras estructuras elevadas libres de nidos		
2	Empalmes de pisos y paredes a media caña		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Facilidad de limpieza y desinfección		
5	Iluminación suficiente		
6	Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores		
C	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
1	Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior		
2	Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes		
3	Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores		
D	ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
1	Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad		
2	Ausencia de materiales caídos en desuso		
3	Protección de alimentos contra la contaminación por plagas		
4	Se realiza limpieza previa a la fumigación		
E	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		
1	Área independiente y en buen estado de aseo		
2	Recipientes tapados y limpios		
3	Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente		
F	MANEJO DE EFLUENTES LÍQUIDOS		
1	Conducciones cerradas y limpias		
3	Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla		
G	HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS		
1	Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas		
2	Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores		
3	Ausencia de excrementos de roedores, murciélagos, pájaros u otros		

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
<ol style="list-style-type: none">1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad.2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas.3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas.4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas.5. Revise que no haya agujeros en paredes, techos6. Revise la entrada de tuberías de acometida.7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan.8. Revise el estado de los techos.	Cada 15 días	Administración

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

DESECHOS SOLIDOS

Programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables

INTRODUCCIÓN

En el proceso de producción de alimentos en un establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos), con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.
- Desarrollar la cultura de la no basura mediante sensibilización a cada una de las personas que laboran en el *establecimiento*.

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

Orgánicos. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Con características especiales. Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Reutilización. Se trata de prolongar el tiempo de vida de un artículo reutilizándolo en la misma o en otras aplicaciones antes de su descarte final.


Reciclaje. Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

LUGAR DE GENERACION	PROCEDIMIENTO	MATERIALES	RESPONSABLE	FRECUENCIA
AREA COMUN	- Desocupar canecas al finalizar servicio de distribución de alimentos.	- Canecas con tapa de vaivén, dispuestas con bolsa	- Personal de servicios generales	Cada vez que haya servicio de alimentos
BANO	- Desocupar canecas	- Canecas con tapa de vaivén, dispuestas con bolsa	personal de servicios generales	- Diario - Cada vez que se requiera
AREA PROCESO	- separar residuos orgánicos e inorgánicos	- Caneca con tapa y bolsa rotuladas, para residuos	Personal responsable de servicios generales	- Diario - Cada vez que se requiera
AREA DE ASEO	- Organizar residuos en canecas grandes - Separar residuos orgánicos e inorgánicos - Lavar y desinfectar pisos, paredes y techos. - Organizar residuos para sacarlos al servicio de aseo - Retirar material reciclado	- Canecas grande con tapa rotuladas para separación de Residuos. - Detergente - Desinfectante - Cepillo - Escoba - Trapeador - Recogedor	Personal responsable de servicios generales	- Cada tercer día

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Retirar diariamente los residuos sólidos orgánicos generados durante el proceso de alimentos, se puede contratar personal para que realice su retiro y los aproveche adecuadamente.
- Ubicar los residuos sólidos inorgánicos en las canecas asignados para ello, ubicadas en los puntos estratégicos.
- Entregar al reciclador semanalmente empaques, papel, vidrio reciclado
- Revisar permanentemente toda el área con el fin de evitar acumulación de embalajes y empaques (bolsas, cajas de cartón, costales, frascos, elementos deteriorados y/o en desuso). La acumulación de estos elementos puede convertirse en hábitat de roedores e insectos Se deben retirar semanalmente.
- Realizar revisión periódica al menaje del área de procesos, con el fin de retirar elementos que se hayan deteriorado y /o estén en desuso.
- Sacar la basura en los días y horarios establecidos por la empresa recolectora de servicio de aseo. (Salud, s.f.) (Salud, s.f.)
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20748%20de%202020.pdf, s.f.)

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001 Versión: 02
		Vigencia: 11/03/2021 Página 1 de 13

1. OBJETIVO

Establecer criterios de bioseguridad, ajustados a la normatividad vigente, que se aplican al sector de transporte especial de pasajeros con objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivados del SARS CoV2 (COVID-19), permitiendo a la organización reaccionar a la emergencia de manera organizada y eficiente, garantizando la implementación de medidas de prevención y control a través de los planes de acción que se determinen.

2. ALCANCE

Este protocolo incluye las medidas a ejecutar por la empresa, para prevenir el contagio del virus SARS CoV2 (COVID-19).

3. DEFINICIONES

KIT DE BIOSEGURIDAD: El kit se compone tapabocas, alcohol, gel antibacterial, bolsa ziploc y toallas.

ETIQUETA RESPIRATORIA: Hay varias recomendaciones que debemos seguir para evitar el contagio del coronavirus y infecciones respiratorias en general. La etiqueta respiratoria consiste en: No escupir en vías públicas, Lavarse las manos constantemente, Evitar saludos de mano y de beso, Toser en el ángulo del codo, No auto medicarse o usar remedios milagrosos y Acudir con un profesional de la salud en caso de sospecha.

4. CONTEXTO ACTUAL

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.


El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes y, el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

Se piensa que el virus se propaga principalmente de persona a persona, también se tiene presente que es por vía aérea, a través de pequeñas gotas de saliva expulsadas convertidas en partículas que se producen cuando una persona enferma tose o estornuda con el virus, entrando este en contacto con otras personas y su entorno cercano.

Los síntomas de esta enfermedad pueden ser leves o moderados y son semejantes a los de otras infecciones respiratorias agudas, como:

- Dificultad para respirar.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001
	Versión: 02	Vigencia: 11/03/2021
		Página 2 de 13

- Fiebre muy alta de difícil control con temperatura mayor a los 38°
- Sonido en el pecho con tos seca.
- Somnolencia o dificultad para despertar, cansancio general.
- Ataques o convulsiones.
- Decaimiento o deterioro del estado general de salud en forma rápida.
- Pérdida del olfato y el gusto.
- Malestar estomacal.
- Conjuntivitis.
- Entre otros

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

5.1. Medidas recomendadas para trabajadores

- Cuidar su salud y la de sus compañeros manteniendo el lugar de trabajo limpio y ordenado.
- Diligenciar diariamente el formulario a la llegada al punto de trabajo para monitoreo de su salud.
- En las conversaciones o interacciones, mantener una distancia adecuada de al menos dos metros.
- Evitar demostraciones afectivas como saludar de beso, estrechar la mano o abrazar.
- Lavar sus manos frecuentemente durante el día con agua y jabón iniciando la jornada de trabajo, antes y después de su hora de almuerzo y a la salida de la jornada.
- Toma de temperatura para trabajadores y clientes.
- Evitar intercambiar elementos de trabajo tales como esferos, grapadoras, lápices, en su parte administrativa. En elementos correspondientes a la manipulación de vehículos entre otros. En caso de utilizarlos, desinfectarlos también luego de cada uso.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y la boca, sobre todo después de tener contacto con el personal de oficina, compañeros de transporte y personal a transportar.
- Si tiene tos, fiebre u otros síntomas de resfriado, use tapabocas y evite asistir a sitios de alta afluencia de personas. En caso de presentar los síntomas mencionados, informe a su jefe inmediato, y notifique a las líneas designadas de sus EPS.
- Si a su lado se encuentran personas que presentan los síntomas de resfriado y no tienen tapabocas, úselo usted.
- Estornude en el antebrazo o cubriéndose con pañuelos desechables la boca, nunca use la mano.
- Mantener el aseo permanente de las superficies de trabajo, teléfonos, equipos de cómputo, teclados, puerta de acceso y otros implementos utilizados frecuentemente en el trabajo.
- El personal que atiende público debe usar tapabocas y guantes para el desempeño de su función, evitando tocarse la cara. También puede usar toallas de papel desechables y gel antibacterial.

5.2. Medidas recomendadas para conductores

- Evitar intercambiar elementos de trabajo tales como elementos correspondientes a la manipulación de vehículos entre otros. En caso de utilizarlos, desinfectarlos también luego de cada uso.



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS

SUBPROCESO: SST

PROCOLO DE BIOSEGURIDAD

Código: PGS.SST.001


Vigencia: 11/03/2021

Versión: 02

Página 3 de 13

- Para el personal de transporte mantener el aseo permanente de las superficies de sus vehículos tanto exterior como en su interior como son: las sillas, tapetes, vidrios, tableros del vehículo y todas aquellas de manipulación diaria y constante.
- Organizar filas con distancia entre personas de por lo menos (2) dos metros.
- Velar porque durante el trayecto exista una distancia entre cada usuario de por lo menos un metro.
- Velar por el uso obligatorio de tapabocas por parte de los usuarios durante todos los trayectos y/o recorridos.

ACTIVIDAD	PROCEDIMIENTO
Inicio de operación	<p>Abrir las puertas del vehículo y permitir que se ventile durante un par de minutos antes de ocupar.</p> <p>Retirar de los vehículos elementos susceptibles de contaminación como alfombras, tapetes, forros de sillas acolchados, bayetillas o toallas de tela de uso permanente, protectores de cabrillas o volantes, barra de cambios o consolas acolchadas de tela o textiles con fibras de difícil lavado, entre otros que puedan albergar material particulado. Asear el vehículo con agua y jabón y desinfectar con regularidad las superficies y partes de la cabina de la siguiente manera: iniciar la limpieza mediante la remoción de polvo y suciedad con un paño limpio y húmedo. Continuar aplicando desinfectantes en el tablero, botones, palanca de cambios, manubrio, espejos retrovisores, pasamanos, hebillas de cinturones de seguridad, radio, manijas de puertas y todas las superficies con las que se tiene contacto en la cabina o el vehículo. Con una toalla desechable limpiar todas estas superficies, hacer esta actividad con guantes, los cuales pueden ser de caucho o normales para actividades de aseo, atendiendo lo previsto en el numeral 3 del anexo técnico de la <u>Resolución 666 de 2020</u>, respecto de medidas de bioseguridad, en lo que corresponda.</p>
Ante un retén de Policía o autoridad de tránsito	<p>Ante el requerimiento por parte de las autoridades en la vía, deberá entregar los documentos solicitados y mantener una distancia mínima de dos metros. Una vez le regresen los documentos, deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón y, de no ser posible, efectuar la desinfección con alcohol glicerinado, gel antibacterial o toallas desinfectantes.</p> <p>Al utilizar tapabocas, tener en cuenta que la autoridad puede solicitarle el retiro de éste para hacer un reconocimiento facial.</p>
Alimentación	Se prohíbe ingerir alimentos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Código: PGS.SST.001 Versión: 02	Vigencia: 11/03/2021 Página 4 de 13


Tanqueo de combustible	Evitar el contacto con otras personas (mínimo dos metros de distancia). una vez terminado el proceso, lavarse las manos o desinfectarlas con alcohol glicerinado o gel antibacterial después de pagar. Procure realizar el pago por medios electrónicos o con el monto exacto de la compra de conformidad con lo previsto en el numeral 4.1.7 del anexo técnico de la Resolución 666 de 2020 relacionado con la interacción con terceros.
Culminación del recorrido	Asear el vehículo con agua y jabón, desinfectar todas las partes con la cuales los usuarios han tenido contacto y atender las medidas de bioseguridad previstas en el numeral 3 del anexo técnico de la Resolución 666 de 2020, particularmente el numeral 3.4 de limpieza y desinfección.

Adicional a lo anterior, debera cumplir con las siguientes medidas:

ACTIVIDAD	PROCEDIMIENTO
Proceso recogida de pasajeros	Asegurarse que la entrada del conductor no se comparta con la entrada de los pasajeros. Evitar el contacto cercano con otras personas, y mantener el tapabocas puesto. No se manipula dinero.
Durante el viaje	<p>Cuando los usuarios ingresen al vehículo, se deben registrar en el formato Ingreso de usuarios (Anexo 3). Lo anterior, en pro de evitar el ingreso de usuarios con síntomas.</p> <p>En caso de evidenciar algun usuario con síntomas, se debe informar al acudiente y/o al colegio.</p> <p>No consumir alimentos ni bebidas dentro del vehículo.</p> <p>Usar los elementos de protección personal y reportar cualquier novedad o cambio que se requiera.</p>

5.3. Medidas generales para el uso de tapabocas

- Uso obligatorio en el transporte y de áreas de afluencia masiva de personas, así como durante la totalidad de la jornada laboral si estás asistiendo de forma presencial a laborar.
- Lávese las manos antes de colocárselo, úselo tapando desde la nariz hasta abajo del mentón.
- No toque el tapabocas durante su uso, cuando lo retire hágalo de los elásticos o tiras sin tocar la parte externa.
- Lávese las manos después de retirarlo.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001 Versión: 02
		Vigencia: 11/03/2021 Página 5 de 13

- Los tapabocas no deben dejarse sin protección encima de cualquier superficie por riesgo de contaminarse.

5.3.1. En caso de tener tapabocas desechable:

Tenga en cuenta lo siguiente:


- Moldee la banda flexible sobre el tabique nasal.
- No reutilice el tapabocas.
- Revise el estado de su tapabocas, si este se encuentra roto o húmedo solicite el reemplazo.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en los contenedores exclusivos para estos elementos, los cuáles están debidamente demarcados.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se puede contaminar, romper o dañar.

5.3.2. En caso de tener tapabocas de tela:

- Lavarlo antes del primer uso a mano y con jabón suave. Dejarlo secar a la sombra.
- Úsalo siempre en la misma orientación, nunca intercambies los lados.
- Recuerda que es de uso individual.
- Si el tapabocas se humedece por sudor, por favor reemplázalo.
- Asegúrese que cubran la nariz y la boca y no queden espacios entre la cara y la tela.
- Lávalo muy bien después de cada uso.

5.4. Medidas generales

- Limpiar y desinfectar los sitios en los cuales los usuarios, trabajadores y demás personas pueden o han entrado en contacto directo con los vehículos, tales como sillas, ventanas, pasamanos, entre otros. Cuando se apliquen desinfectantes de uso común se deben seguir las recomendaciones de las **fichas de seguridad del producto (Anexo 2)**. Se dejara registro en el formato **Limpieza y desinfección de vehículos (Anexo 1)**.
- Implementar medidas para controlar el aforo en el vehículo, asegurando el distanciamiento mínimo de dos metros.
- Evitar las aglomeraciones.
- Velar porque durante el trayecto (al interior del vehículo) exista una distancia entre cada usuario de por lo menos un metro. Esta actividad sera realizada por la Coordinadora de rutas.
- Velar por el uso obligatorio de tapabocas convencionales, supervisar el uso permanente en usuarios y personal.
- Mantener ventilado el vehículo, las ventanas estaran abiertas.
- Se dara cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente, en cuanto a Transito y Transporte.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001
	Versión: 02	Vigencia: 11/03/2021
		Página 6 de 13

6. ATENCIÓN EN OFICINAS

La puerta de la oficina deberá permanecer cerrada. En caso que en la oficina haya un número de personas tal que no pueda guardarse la distancia mínima de seguridad (2 metros), deberá limitarse el aforo, clientes o usuarios deberán esperar afuera. Sin sobrepasar el número máximo permitido por decreto. Cada oficina debe poner indicadores en el piso (puede ser con cinta) a 2 metros de distancia entre los mismos y sugerirle a los clientes que esperen su turno en los puntos señalados por su seguridad.

Asignar un funcionario que supervise la gestión en la oficina y esté comunicando protocolos de la empresa para clientes, y revisando la afluencia de público y que coordine la notificación a cliente/usuarios de guardar la distancia y permanecer en los puntos delimitados para contribuir a su bienestar. Tener acceso a lavado constante de manos para su personal y distribuir al ingreso de las oficinas gel antibacterial, igual que tener el termómetro reglamentado para el control de toma de temperaturas.


7. ATENCIÓN VEHÍCULOS

- Abrir las puertas del vehículo y permitir que se ventile durante un par de minutos antes de iniciar cada servicio.
- Retirar de los vehículos elementos susceptibles de contaminación como alfombras, tapetes, forros de sillas acolchados, bayetillas o toallas de tela de uso permanente, protectores de cabrillas o volantes, barra de cambios o consolas acolchadas de tela o textiles con fibras de difícil lavado, entre otros que puedan albergar material contaminado. Asear el vehículo con agua y jabón.
- Desinfectar con regularidad las superficies y partes de la cabina de la siguiente manera:
- Iniciar la limpieza mediante la remoción de polvo y suciedad con un paño limpio y húmedo. Posteriormente, continuar con la desinfección, aplicando desinfectantes en el tablero, botones, palanca de cambios, manubrio, espejos retrovisores, pasamanos, hebillas de cinturones de seguridad, radio, manijas de puertas y todas las superficies con las que se tiene contacto en la cabina. Con una toalla desechable limpiar todas estas superficies, hacer esta actividad con guantes, los cuales pueden ser de caucho o normales para actividades de aseo.
- Implementar su kit de aseo para el personal a transportar como lo es instalar su gel antibacterial, el alcohol, y tapetes de desinfección de calzado para el ingreso al vehículo; al igual que verificar la distancia entre pasajeros demarcando las sillas para su uso correspondiente.

8. NOTIFICACIÓN EN SOSPECHA DE CASOS

8.1. Casos sospechosos y positivos:

En caso de que un colaborador sea sospechoso o este ya sea diagnosticado de padecer COVID-19 por haber tenido contacto estrecho con una persona positiva o haber sido ya diagnosticado como positivo para COVID-19, deberá notificarlo a su EPS, a las líneas habilitadas para su lugar de residencia y a su jefe inmediato.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001 Versión: 02
		Vigencia: 11/03/2021 Página 7 de 13

8.2. Criterios para la valoración médica

El criterio que debe llevar a una valoración médica de un trabajador es:

- Presencia de síntomas tales como: Tos, dolor muscular, dificultad para respirar, fiebre, pérdida del olfato y el gusto.
- Contacto estrecho con una persona confirmada como caso de Covid-19: Se entiende como contacto estrecho aquel que se da con la persona positiva confirmada a una distancia inferior a 2 metros de distancia, por un tiempo superior a 15 minutos y sin hacer uso de los elementos de protección personal como son: Tapabocas y guantes. Si lo anterior se cumple y se establece que si hubo contacto estrecho, sólo estas personas deberán ser reportadas como tal.
- Importante tener en cuenta que no todo el que estuvo cerca es un contacto estrecho. Los que se confirman pasarán a la validación médica pertinente.

9. ROLES Y RESPONSABILIDADES COVID-19


9.1. Alta Dirección

- Designar los recursos necesarios para control y monitoreo del cumplimiento a los protocolos y a las normas establecidas para la contención del COVID19.
- Adoptar e implementar las normas contenidas la normatividad legal vigente.
- Dirigirlas acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo.
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados y comunidad en general.
- Recibir la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades para la prevención de contagios por COVID-19

9.2. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo con el fin de garantizar el cumplimiento de las medidas generales indicadas en la normatividad legal vigente para cada uno de los centros de trabajo
- Promover la participación de todos los miembros de la empresa en cuanto a las medidas y recomendaciones generales a acatar para prevención del SARS CoV2 (COVID-19).
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de SARS CoV2 (COVID-19).
- Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle.

10. PROTOCOLOS GENERALES

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001 Versión: 02
		Vigencia: 11/03/2021 Página 8 de 13

Para prevenir el contagio del virus SARS CoV2 (COVID-19) en rutas, se asegura la implementación de:

- **Ventilacion:** Ventanas abiertas cuando el vehiculo se encuentre ocupado.
- **Limpieza y desinfeccion:** Antes y despues del ingreso a la ruta, se debe realizar desinfeccion del vehiculo, la limpieza debe ser semanal. Se debe dejar registro de la limpieza y desinfeccion en el formato **Limpieza y desinfeccion de vehiculos (Anexo 1)**.
- **Higienizacion de manos:** Se les debe aplicar gel antibacterial a los ocupantes de la ruta, al ingreso.
- **Uso de tapabocas:** Se debe supervisar permanente a los ocupantes de la ruta, para asegurar el uso de tapabocas.
- **Distanciamiento:** Señalizar los asientos que no pueden ser ocupados, procurando el distanciamiento de 2 metros. Controlar el aforo.

Para prevenir el contagio del virus SARS CoV2 (COVID-19) en la Empresa, se asegura la implementación de:


- **Ventilacion:** Las oficinas deben estar con las ventanas abiertas.
- **Limpieza y desinfeccion:** Se debe realizar limpieza y desinfeccion de areas diariamente, lo anterior dejando registro en el formato **Limpieza y desinfeccion de areas (Anexo 3)**.
- **Higienizacion de manos:** Se ubican puntos de higienizacion de manos en diferentes espacios de la oficina.
- **Lavado de manos:** Se señalizan los baños, con el protocolo de lavado de manos.
- **Uso de tapabocas:** Se realizan inspecciones para verificar el uso de tapabocas.
- **Distanciamiento:** A traves de señalizacion se da a conocer el distanciamiento minimo de 2 metros.

Adicional a lo anterior, se implementa el **programa de capacitaciones (Anexo 4)**, en pro de generar una cultura de autocuidado en los trabajadores.


Para identificar los sintomas relacionados al virus, se aplica la **encuesta de sintomatologia diaria (Anexo 5)**, lo anterior a los empleados. Los visitantes quedan registrados en el formato **Registro de visitantes (Anexo 6)**.

11. ANEXOS

- Limpieza y desinfeccion de vehiculos (Anexo 1)
- Fichas de seguridad del producto (Anexo 2)
- Limpieza y desinfeccion de areas (Anexo 3).
- Programa de capacitaciones (Anexo 4)
- Encuesta de sintomatologia diaria (Anexo 5): URL <https://forms.gle/e2EdJKA9R2zcUr3E7>
- Registro de visitantes (Anexo 6).
- Encuesta de condiciones de salud (Anexo 7): URL <https://forms.gle/CaxtviHqLb83SE1n8>

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001
	Versión: 02	Vigencia: 11/03/2021
		Página 10 de 13

Anexo 2.

	PRODUCTOS QUÍMICOS PANAMERICANOS S.A. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACIÓN 10% PQP PROFESIONAL	FT-CC-810 Versión 1 Fecha: enero 2020 Página 1 de 1												
1. ASPECTOS GENERALES														
PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5ª generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aetuginosa), hongos y Levaduras.														
El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.														
CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.														
USOS: Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.														
La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza. No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza.														
DESINFECTAR 1. Preparar la solución con concentración de 5 ml, por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 10 minutos y enjuagar.														
SANITIZAR 1. Preparar la solución con concentración de 2 ml, por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 1 minuto y dejar secar. 4. Para el uso en loza como platos o vasos, se debe dejar actuar 3 minutos mínimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.														
BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO: El componente activo de este producto es una sustancia reconocida como segura y es aprobada por la FDA, Agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos además se encuentra dentro de la lista de inventarios químicos de la agencia de protección ambiental de los Estados Unidos.														
BENEFICIOS: Alto poder germicida. Desinfectante industrial. Con alto espectro de microorganismos de origen microbiano. Limpieza e higiene. Amigable con la naturaleza. Elimina virus, hongos, bacterias. Producto seguro. Superficies desinfectadas. Amonio cuaternario de 5ª Generación. Uso profesional e industrial. Desinfectante profesional. Desodorizador y desinfectante. Elimina de manera segura microorganismos. Su componente activo es amigable con el medio ambiente. Tecnología que desinfecta. Tecnología desinfectante.														
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades físico-químicas y/o microbiológicas)														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PROPIEDADES</th> <th style="text-align: center;">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Apariencia</td> <td style="text-align: center;">Líquido</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color</td> <td style="text-align: center;">Traslucido</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Característico</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">pH (Directo)</td> <td style="text-align: center;">7.0 – 8.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Densidad (25°C)</td> <td style="text-align: center;">0.95 – 1.05</td> </tr> </tbody> </table>			PROPIEDADES	VALOR	Apariencia	Líquido	Color	Traslucido	Olor	Característico	pH (Directo)	7.0 – 8.0	Densidad (25°C)	0.95 – 1.05
PROPIEDADES	VALOR													
Apariencia	Líquido													
Color	Traslucido													
Olor	Característico													
pH (Directo)	7.0 – 8.0													
Densidad (25°C)	0.95 – 1.05													
3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES														
PARA EL USO: Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias. Puede provocar o agravar un incendio. Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas. Leer la etiqueta antes del uso. Se recomienda el uso de protección ocular y guantes de caucho para su manipulación.														
4. EMPAQUE Y TRANSPORTE UN: No clasificado como sustancia peligrosa. No es un producto peligroso en condiciones normales de transporte.														
5. ALMACENAMIENTO Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.														
6. DATOS DEL FABRICANTE: Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A. Planta: Km 22 Autopista Norte - Girardota - Colombia NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOH08107-1900.														

FICHA TÉCNICA HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% CARACTERÍSTICAS GENERALES EL HIPOCLORITO DE SODIO

Es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio - costo. Es un utilizador de todo tipo de virus, bacterias, hongos y levaduras. Recomendado para limpieza profunda de áreas comunes en todo tipo de industria, hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos, ropa de enfermería blanca y de pacientes y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y fungicida. Eficaz y económico. Máxima concentración, menor costo por litro. Máxima efectividad en uso hospitalario. Para aplicación de sistemas de control no contaminante, se recomienda dilución al 2% como mínimo para aspersion, limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

Ingredientes activos: Hipoclorito de Sodio.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Apariencia a 20°C	Líquido Amarillo Transparente
Viscosidad a 15°C	N.A.
Punto de Congelación	-4 °C
Olor	Característico al cloro
Densidad a 20°C	1.10 g/cc
Valor de pH	11.00 – 13.00
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración (%m/v NaOCl)	5% Máx.
Alcalinidad Total (%m/v NaOH)	1.67 Máx.

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva aproximadamente 40 cc en un balde con 10 litros de agua para limpieza y desinfección del hogar e industria en superficies lavables, baños y pisos. En ropa blanca de trabajo y hogar 80cc por cada 4 litros de agua, mezcle bien y sumerja su ropa por 10 minutos, luego enjuague y deje secar.

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO


Guárdese en un lugar fresco y evítase la exposición directa a la luz solar. Evítase contacto con otros insumos químicos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Consérvese bajo llave y manténganse fuera del alcance de los niños.

RECOMENDACIONES


Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras, máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas. En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acuda aun médico. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muéstrelle la etiqueta).

PRESENTACION COMERCIAL

Envase de 1 litro y 4 litros. Tambor 20 litros, 60 litros y 220 litros.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS	SUBPROCESO: SST
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	Código: PGS.SST.001 Versión: 02
		Vigencia: 11/03/2021 Página 12 de 13

Anexo 4

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION					
	PROCESO: GESTIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS					SUBPROCESO: SST
	PROGRAMA DE CAPACITACION					Código: PGS.SST.001-F02 Version: 01
						Vigencia: 11/03/2021 Pagina 1 de 1
PROGRAMA DE CAPACITACIONES 2021						
N ^a	Descripcion	Dirigido a	Fecha	Programada	Ejecutada	Observaciones
1	Medidas generales para prevencion del contagio del virus SARS CoV 2 (COVID-19).	Todos	Abril	X		
2	Limpieza y desinfeccion en areas	Todos	Mayo	X		
3	Limpieza y desinfeccion en vehiculos	Todos	Junio	X		
4	Uso del tapabocas y pilares de prevencion del contagio.	Todos	Junio	X		
5	Elementos de proteccion personal.	Todos	Agosto	X		
6	Buenas practicas de bioseguridad.	Todos	Septiembre	X		
7	Roles y responsabilidades.	Todos	Octubre	X		
8	Protocolos de bioseguridad	Todos	Noviembre	X		
9	Marco legal y contexto actual	Todos	Diciembre	X		

Anexo 7 Distribución de la relación unidades sanitarias, lavamanos, dispensadores de jabón y alcohol glicerinado

DISTRIBUCIÓN DE LA RELACIÓN UNIDADES SANITARIAS-LAVAMANOS-DISPENSADORES DE JABÓN Y ALCOHOL GLICERINADO						
PISO O NIVEL	UNIDAD SANITARIA	LAVAMANOS	DISPENSADORES DE JABÓN	SECADOR DE MANOS	DISPENSADOR DE TOALLAS	DISPENSADOR DE ALCOHOL GLICERINADO
1	7	4	1	2	4	8
2	7	6	4	4	6	8
3	10	10	3	2	6	8
4	12	13	1	1	6	8
SEDE ADMINISTRATIVA	5	5	5		5	6
SEDE PREESCOLAR	4	3	2		2	3
GRANJA (uso únicamente cuando esté autorizado)	8	4	2		2	8

Anexo 8 Logística y planeación de actividades dentro de la transición gradual, progresiva, segura y voluntaria y señalización de espacios en los diferentes ambientes

CAPÍTULO 1: El Colegio Santo Domingo Bilingüe propone a los miembros de la comunidad educativa un encuentro presencial para cada uno de los grados, donde los estudiantes con la autorización de sus padres podrán asistir a desarrollar actividades programadas por sus Directivos y docentes. Esta actividad se propone cumpliendo con todos los requerimientos necesarios para el desarrollo de este encuentro y velando por el cuidado de la salud y protección de cada estudiante, generando medidas y protocolos específicos que componen la Logística para el desarrollo de esta jornada.

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES POR AUTORIZACIÓN DE LOS PADRES MEDIANTE CONSENTIMIENTO ESCRITO.

Los estudiantes serán citados para asistir de 6:45 am a 3:00 pm institución por grados. Previo al desarrollo de esta actividad presencial los padres de familia, una semana antes de la fecha programada para cada grado, deben hacer entrega del consentimiento informado autorizando la asistencia y el desarrollo a las actividades programadas por la institución educativa. Cada director de grupo confirmará el recibido de esta información y le dará el respectivo reporte al Líder de fase para que con base en esta información se asignen los espacios a utilizar y el número de estudiantes por grupo, teniendo en cuenta no exceder el 35% de la capacidad indicada en cada salón.

DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS A UTILIZAR Y CANTIDAD DE ESTUDIANTES

Los estudiantes podrán ubicarse en los diferentes salones o espacios disponibles para tal fin. Se han escogido estos puntos de tal manera que no se generen aglomeraciones en el ingreso a la institución, desplazamiento por escaleras o rampa y que tengan cerca baños disponibles para poder ir en caso de necesitarlo de manera ordenada e individual.

Los espacios asignados para el desarrollo de las actividades no pueden superar el 35% de ocupación habitual y estarán distribuidos en pisos diferentes, de manera que la circulación de personal sea apropiada. Cada espacio tendrá una tabla guía que indique por donde se debe realizar el desplazamiento de ingreso y salida y qué baños estarán disponibles para los estudiantes.

DEFINICIÓN DE PROFESORES QUE ASISTEN.

Los profesores serán asignados por el Líder de Fase del grado que asita al colegio de acuerdo al número de estudiantes. No podrá asistir ninguna persona que esté inhabilitada para tal fin, en concordancia a las disposiciones gubernamentales y de la institución en cumplimiento de ellas.

Los docentes que asistan a la actividad presencial organizarán con el Líder de Fase el correcto desarrollo tanto de la actividad presencial como los ajustes en el horario de cada grado para que las sesiones de clase virtuales de los estudiantes de la institución se mantengan de manera regular y sin afectación al proceso académico.

SEÑALIZACIÓN EXTERNA A LA INSTITUCIÓN

Se habilitarán tres entradas para el ingreso de los estudiantes, las cuales estarán debidamente señalizadas y se ubicará un mapa en cada una de las puertas con el fin de obtener una mejor ubicación para los padres de familia y acudientes.

Las entradas que se utilizarán para que los estudiantes ingresen serán :

- Entrada 1: Carrera 72 P No 38 A – 17 Sur.
- Entrada 2: Calle 38 A Sur No 72 P -19
- Entrada 3: Calle 38 B Sur No 72 P -10

En los andenes contiguos, a estas entradas se colocará señalización para que los padres de familia puedan identificar por cuál puerta va a ingresar el estudiante dependiendo de su curso.

De la misma manera está contemplada la marcación respecto al distanciamiento, el cual debe ser tenido en cuenta por el acudiente al momento de acercarse al colegio a dejar al estudiante. Para ellos se colocará marcación sobre los andenes para hacer la fila de ingreso con los acudientes respetando la distancia mínima establecida y evitar aglomeraciones en el ingreso de los estudiantes. (2 mts entre estudiante y estudiante).

PROTOCOLO DE INGRESO DE ESTUDIANTES

Los estudiantes deben dirigirse a la institución en compañía de uno de sus acudientes e ingresar por una de las puertas asignadas para tal fin. Tanto los estudiantes como los acompañantes deben portar en todo momento tapabocas cubriendo boca y nariz y llevará el kit de aseo solicitado y socializado en capacitación.

En cada una de las puertas se encontrará un docente y una persona encargada del protocolo de desinfección de los estudiantes. El estudiante se pondrá sobre el tapete para la desinfección del calzado, mientras le toman temperatura y datos de ingreso.

En caso de que el estudiante tenga una temperatura superior a la permitida para el ingreso 38°C, se le indicará a él y su acudiente que no puede ingresar a la institución y que por favor tome las medidas recomendadas para el cuidado de la salud del estudiante. Se harán recomendaciones según el punto 8.9 y demás recomendaciones del protocolo de retorno gradual progresivo y seguro del CSDB. Para poder ingresar el estudiante deberá mostrar que porta el kit de aseo personal solicitado en una bolsa Ziploc o transparente. Este kit está compuesto por los siguientes elementos:

- 3 tapabocas, adicionales al que porta el estudiante en el momento de ingreso.
- 3 Toallas desechables
- Gel antibacterial
- Pañitos húmedos
- 1 toalla pequeña
- 1 jabón de baño pequeño líquido

- 1 bolsa plástica pequeña

Todo lo anterior es de uso personal y no podrá ser prestado, ni regalado. El colegio dispone de jabón y toallas de papel en cada uno de sus baños, pero recomienda el uso personal de estos elementos.

El docente dará la indicación al estudiante ubicando el sitio por donde debe dirigirse para llegar al salón que corresponda. Para ello hará referencia a la tabla guía dispuesta en los pasillos para que el estudiante conozca por cual ruta y hacia qué espacio se debe dirigir.

Al llegar al salón, el docente lo recibirá y le indicará su puesto, los estudiantes dentro del salón estarán ubicados teniendo en cuenta el distanciamiento respectivo y distribución que se explica a continuación.

INGRESO A LOS SALONES

Los estudiantes ingresarán al salón asignado y dispuesto para tal fin, recibiendo un máximo del 35% de la capacidad habitual de estudiantes. Allí se encontrarán las sillas que están habilitadas para su uso marcadas con un punto verde sobre el piso indicando el lugar donde el puesto debe mantenerse, cumpliendo con el distanciamiento establecido. Los estudiantes y docentes deben respetar esta distribución y mantener los asientos en la disposición fijada, de tal manera que en ningún momento dentro del aula haya estudiantes que se acerquen más de lo permitido.

DESPLAZAMIENTOS

Los estudiantes realizarán desplazamientos dentro de la institución, siguiendo las instrucciones de la tabla guía que indica la forma correcta y las rutas establecidas para dirigirse al lugar de destino. Esta tabla guía estará disponible en todos los accesos, espacios asignados para actividades, baños y pasillos habilitados para dar información específica de cómo y por cuál ruta hacer los desplazamientos. Los desplazamientos permitidos son en los siguientes momentos:

- Ingreso a la institución y direccionamiento a los salones siguiendo la ruta establecida en la tabla guía.
- Ingreso a los baños asignados de manera individual por autorización o indicación de los docentes.
- Salida por la ruta establecida en la tabla guía para esperar en el primer piso y ubicarse para cumplir con el protocolo de salida.
- En caso de que un estudiante manifieste o el docente considere que el estudiante debe ser remitido a enfermería, se hará el llamado a la Enfermera del colegio quien se dirigirá al salón y acompañará al estudiante hacia el lugar establecido para su atención en estos casos, siguiendo la ruta establecida en la tabla guía y cumpliendo con los protocolos establecidos para su atención.

RECESO DURANTE LA JORNADA

Durante la jornada de 6:45 am a 3:00 pm habrá dos espacios de receso en el salón para el consumo de alimentos. El primero de 9:45 a 10:15 am y el segundo de 12:45 mpm a 1:30 pm. Cada estudiante

llevará desde su hogar los alimentos que deberá consumir durante el receso y lo hará dentro del espacio asignado para el desarrollo de la actividad. Los docentes supervisarán que los estudiantes cumplan con las normas establecidas para el consumo de alimentos.

- Los estudiantes deben retirarse el tapabocas que llevan puesto desde el inicio de la jornada para consumir sus alimentos y guardarlo en la bolsa plástica que se encuentra en su kit de aseo personal.
- Durante ese momento deben evitar hablar con otros compañeros y mantendrán la distancia de los 2 metros, la ventilación adecuada.
- Posterior a su consumo y de manera individual por indicación del docente, deben desplazarse al baño asignado para lavarse las manos y colocarse el segundo tapabocas que traen en su kit y portarlo hasta el retiro del segundo descanso; donde se realizará el mismo procedimiento de guardarlo en la bolsa del kit de aseo, almorzar, lavarse las manos y colocarse el tercer tapabocas hasta terminar la jornada escolar.
- Si el estudiante le sobra alimento, debe mantenerlo dentro de sus loncheras y al llegar a su casa desechar los excedentes.

USO DE BAÑOS Y LAVADO DE MANOS.

Cada espacio asignado donde se desarrolla la actividad presencial tendrá un baño cercano al cual los estudiantes se podrán dirigir de manera individual en caso de necesitarlo y con permiso del docente quien supervisará que se cumplan los protocolos establecidos. El baño tendrá la marcación para el ingreso de mujeres y hombres por separado, contando con jabón y toallas disponibles.

USO DE CANECA PARA BOTAR RESIDUOS

A su vez si algún estudiante necesita arrojar algún elemento de paquete a la basura debe solicitar permiso al docente. Ningún estudiante está autorizado a levantarse o cambiar su lugar asignado sin la autorización del docente a cargo.

PROTOCOLO DE SALIDA

Una vez terminada la actividad en el espacio asignado, el docente de aula organizará los estudiantes en fila, teniendo en cuenta el debido distanciamiento y siguiendo la ruta de desplazamiento establecida en la tabla guía.

Si el desplazamiento es por las escaleras debe haber tres escalones entre cada estudiante, con el fin de generar distanciamiento. Una vez realizada la fila se procederá al desplazamiento.

Durante los desplazamientos por rampa o pasillo, la distancia mínima entre cada uno de los estudiantes debe ser como mínimo de un metro y medio.

A dirigirse al primer piso los estudiantes estarán en una zona establecida para ubicarse y esperar a ser llamados por el docente a medida que sus acudientes se presentan en la entrada de la institución. Una vez lleguen los estudiantes al área donde deben esperar a ser recogidos, se deben ubicar en los sitios

demarcados previamente para tal fin que se encuentran sobre el piso y que tienen en cuenta el distanciamiento mínimo establecido.

Los padres de familia que se acerquen al colegio a recoger al estudiante deben ubicarse en los sitios demarcados utilizando tapabocas que cubran boca y nariz, haciendo la fila respetando la distancia mínima establecida.

El estudiante será recogido por la misma puerta por donde ingresó y los estudiantes se entregarán en el orden en que los padres de familia vayan llegando. El acudiente mostrará al docente encargado el carné del estudiante para hacer su llamado y entregarlo a su acudiente. En ninguna circunstancia el docente tomará el carné con sus manos. En caso de que el acudiente no muestre el documento solicitado debe dirigirse a la Sede administrativa donde una persona estará encargada de realizar la verificación para poder dar salida al estudiante.

Nota: Los procedimientos anteriores pueden estar sujetos a ajustes, de acuerdo a la normatividad existente en el momento.

CAPÍTULO 2: PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN LA TRANSICIÓN GRADUAL, PROGRESIVA, SEGURA Y VOLUNTARIA

OBJETIVO GENERAL

Brindar espacios de encuentros de niños, niñas y adolescentes bajo el esquema de alternancia que favorezcan y promuevan la formación integral y humanista de los mismos al participar de espacios diferentes para su desarrollo integral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Promover la construcción de ambientes sanos y redes de apoyo en los niños, niñas y adolescentes, en tiempos de contingencia.
2. Generar espacios de encuentros seguros y participativos, promoviendo la narración de experiencias y anécdotas durante la pandemia.
3. Fortalecer el crecimiento en valores humanos y cristianos acordes a sus intereses y necesidades.
4. Propiciar el crecimiento de relaciones sanas intra e interpersonales: con la sociedad, con su colegio, con su familia y con Dios.

JUSTIFICACIÓN

El colegio Santo Domingo Bilingüe busca por medio de actividades formativas, interdisciplinarias y de desarrollo integral, fomentar a través de un enfoque didáctico – pedagógico el regreso al Colegio de manera íntegra, participativa y segura para la comunidad Domingüista.

La pandemia actual por SARS Cov2 - COVID19 la cual tiene un impacto multifacético en el bienestar de los niños y niñas, el Colegio Santo Domingo Bilingüe se prepara para su reapertura en alternancia,

abordando las necesidades de nuestros estudiantes y fomentando la participación infantil y juvenil. La motivación, el interés y las expectativas se convierten en los elementos que posibilitan un ambiente adecuado para la construcción y exploración del conocimiento y un aprendizaje más significativo.

Por lo anterior, el rol del educador y del orientador escolar en este tipo de actividades es el de guiar, apoyar y motivar las diferentes experiencias que permitan la interacción directa con el contexto, motivando al aprendizaje cooperativo y asumiendo posiciones éticas y de sana convivencia, asimismo en incentivar al desarrollo de habilidades de pensamiento superior y adquisición de competencias para un aprendizaje autónomo y colaborativo.

HORARIOS: Inicio: 6:45 am - Finalización: 3:00 pm

TIEMPOS

- 6:45 am a 7:30 am protocolo de ingreso, limpieza y desinfección
- 7:30 am a 8:20 am Bienvenida y Encuentro espiritual
- 8:20 am a 9:45 am Desarrollo de actividades
- 9:45 am a 10:30 am Primer descanso
- 10:30 am a 12:30 pm Desarrollo de actividades
- 12:30 pm a 1:45 pm Segundo descanso
- 1:45 pm a 2:40 pm Desarrollo de actividades y reconocimientos
- 2:40 pm a 3:00 pm Protocolo de salida

DESARROLLO

1. Entrada de los estudiantes: proceso de limpieza y desinfección
2. Oración.
3. Rotación en las diferentes actividades
4. Reconocimientos

NOTA ACLARATORIA: Los elementos utilizados en las actividades lúdicas, se encontrarán desinfectadas antes del inicio de la actividad y serán exclusivas por salón. Cada vez que se cambie de actividad, el docente mediante el uso de alcohol glicerinado, limpiará los objetos de uso.

Tabla 1. Matriz de actividades fase inicial y primaria

GRADO	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDAD
Primero	Desarrollo de habilidades sociales y emocionales	Desarrollo de habilidades y destrezas, motricidad fina y gruesa, pensamiento lógico matemático y adecuada expresión de emociones	Ranita
			Ball control
Segundo			Ordena los colores
			Stick the landing

			Red de experiencias
Tercero	Desarrollo de habilidades sociales, comunicación asertiva y buenos modales	Desarrollo de herramientas, habilidades y destrezas relacionadas con la comunicación asertiva y trabajo en equipo.	Vasos y pimpones
Cuarto			Stick the landing
Quinto			Tea party
			Office tenis
			Pirámide de vasos
			Red de experiencias

Tabla 2. Matriz de actividades bachillerato

GRADO	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDAD
Sexto	Desarrollo de habilidades sociales y emocionales	Desarrollo de herramientas que permiten el desenvolviendo social y la adecuada expresión de emociones por medio del buen trato, comunicación asertiva y trabajo en equipo.	Diálogo con mímica
Séptimo			Baile grupal – coreografía
			Stop - ponchados
			Voleiboll
octavo			Red de experiencias
			Diálogo con mímica
Noveno Décimo Undécimo	Desarrollo de habilidades sociales y emocionales	Desarrollo de herramientas que permiten el desenvolviendo social y la adecuada expresión de emociones por medio del buen trato, comunicación asertiva y trabajo en equipo.	Baile grupal – coreografía
			Stop - ponchados
			Voleiboll
			Red de experiencias

DESARROLLO DE ACTIVIDADES:

DESARROLLO DE HABILIDADES SOCIALES Y EMOCIONALES

Todos los seres humanos desarrollamos mejor nuestras capacidades cuando pensamos que hay una o más personas dignas de confianza que acudirán en nuestra ayuda si surgen dificultades. Todos sentimos el deseo de estar con las personas que queremos, pero sólo nos sentimos acompañados cuando están

con nosotros las personas a quienes nos hemos vinculado afectivamente como nuestros padres, familiares, compañeros, amigos, entre otros.

Las emociones y sentimientos están presentes en nuestra vida, estamos tristes o nos sentimos felices en función de ciertas situaciones. Las relaciones interpersonales constituyen un ámbito en el cual las emociones y los sentimientos median amistades y relaciones de compañerismo. Nos relacionamos más con las personas con las que nos sentimos más a gusto y las que nos generan sentimientos positivos, mientras que nos solemos alejar de otras con las que nos podemos sentir peor o nos generan ciertas inseguridades (Nieto, 2018).

En relación con el ámbito educativo, un buen clima escolar se reconoce por la calidad de las relaciones interpersonales entre estudiantes, docentes y el resto del personal. En este ambiente se tienen altas expectativas de los estudiantes, ya que la organización está mejor preparada para enfrentar los cambios del entorno si se enseñan habilidades de comunicación, existe mejora en la autonomía personal, se trabaja la autoestima y el auto concepto, y siempre se incita a aquellas personas más tímidas o con dificultades para mantener relaciones sociales a que puedan participar e implicarse en las conversaciones (Hurtado, 2008).

Por ello, es importante reforzar en las instituciones las relaciones interpersonales entre los alumnos, partiendo de que la diferencia o diversidad es un valor en el sentido de que podemos enriquecernos a través del contacto con las personas diferentes a nosotros. De esta forma, lograremos al mismo tiempo reforzar la inclusión social de todo el alumnado gracias a que todos los alumnos son bien acogidos.

DIRIGIDO A LOS CURSOS: Primeros y Segundos

ACTIVIDAD: Los estudiantes estarán ubicados por grados en salones y los docentes irán rotando por cada uno de los salones una vez se cumpla el tiempo propuesto para cada actividad.

OBJETIVO: Desarrollo de habilidades y destrezas, motricidad fina y gruesa, pensamiento lógico matemático y adecuada expresión de emociones.

ROTACIONES:

1. **RANITA:** A un lado del salón se pondrán unas cajas de colores las cuales tendrán un orificio, el estudiante a distancia (demarcado con cinta en el suelo) deberá tirar la pelota de color a la caja del color correspondiente e intentar que ésta caiga en el agujero.

Grupos: Dos equipos

Materiales: pimpones de colores (amarillo, verde, azul, rojo, rosado, morado, naranja) cajas de cartón, temperas.

2. **BALL CONTROL:** Un estudiante por equipo tendrá en su cuerpo vasos sujetos en los brazos, piernas y pies, los demás niños tendrán que encestar en cada vaso un pimpón. El estudiante que tiene el control de la bola, podrá moverse para lograr encestarlas más rápido. Gana el equipo que termine primero.

Grupos: Sujeto a la asistencia de los estudiantes. Dos equipos

Materiales: pimpones, 24 vasos desechables, cinta para amarrar.

3. **ORDENA LOS COLORES:** Se tirarán varios pimpones al suelo de diferentes colores, todos los niños participantes tendrán en su espalda una maleta de un color correspondiente al de los pimpones. A cada niño se le asignará un color y éste deberá recoger el pimpón asignado del

suelo y ponerlo en la respectiva maleta de acuerdo al color de su pimpón. Al tiempo sonarán canciones y los niños deberán bailarlas sin parar la actividad.

Grupos: Individual

Materiales: pimpones de colores (amarillo, verde, azul, rojo, rosado, morado, naranja) cajas de cartón, temperas, cuerdas.

- 4. STICK THE LANDING:** Se conformarán dos equipos (azul y rojo). Los estudiantes formados en filas (manteniendo su distancia) y por relevos tendrán con una sola mano “aterrizar” un vaso desechable (el vaso estará boca abajo en el borde de una mesa, con el dedo impulsarán el vaso para que quede boca arriba). En la mesa habrá un tablero lineal de 9 cuadrículas, una ficha en la cuadrícula 5 y en los extremos el color azul y rojo. Cuando uno de los estudiantes logre aterrizar el vaso moverá la ficha hacia el color de su equipo. Gana el equipo que logre llegar a la meta.

Grupos: Dos equipos

Materiales: Vasos desechables, mesa larga, cinta de enmascarar, ficha de parques.

- 5. RED DE EXPERIENCIAS:** Los estudiantes se ubicarán en círculo. Se lanzará al azar un rollo de lana a cada uno de los participantes y el que tenga el rollo deberá contar una experiencia positiva, qué aprendió y qué extraña en esta cuarentena. Los participantes deberán sostener un trozo de lana hasta formar una red. Se termina con una reflexión.

Grupos: Todos los estudiantes

Materiales: Rollos de lana.

COMUNICACIÓN ASERTIVA Y BUENOS MODALES

La comunicación asertiva tiene que ver con la capacidad que tiene la persona de expresarse verbal y pre verbalmente en forma apropiada a la cultura y a las situaciones. Un comportamiento asertivo implica un conjunto de pensamientos, sentimientos y acciones que ayudan a un niño o adolescente a alcanzar sus objetivos personales de forma socialmente aceptable. Asimismo, la comunicación efectiva también se relaciona con la capacidad de solicitar consejo o ayuda en momentos de necesidad (Mantilla, 2002).

De acuerdo a lo anterior, durante la producción de la comunicación asertiva se expresa un mensaje en el que las palabras y los gestos transmiten claridad, y al mismo tiempo, una actitud de empatía hacia el interlocutor crea un clima positivo, por ello, es importante incentivar el uso de buenos modales considerando que durante siglos los tratados de civilidad constituyeron una de las piezas básicas de los aprendizajes elementales, uno de los pilares indiscutidos de la enseñanza escolar. Para la sociabilidad son indispensables ciertas reglas de juego, ninguna sociedad puede prescindir de ellas puesto que siempre será necesario que existan modos de regulación del comportamiento en sociedad.

Los buenos modales son indispensables para desenvolvemos en la vida y ser apreciados por todo lo que podemos ofrecer y van de la mano de valores como el respeto, la lealtad, la gratitud, la comprensión, la tolerancia, entre otros. Saber comportarse es primordial para todas las personas sin importar la edad, es necesario enseñar a los niños a tener un buen comportamiento, padres y educadores han de unir esfuerzos para conseguirlo.

DIRIGIDO A LOS CURSOS: Terceros, Cuartos y Quintos

ACTIVIDAD: Los estudiantes estarán ubicados por grados en salones y los docentes irán rotando por cada uno de los salones una vez se cumpla el tiempo propuesto para cada actividad.

OBJETIVO: Desarrollo de herramientas, habilidades y destrezas relacionadas con las comunicación asertiva y trabajo en equipo.

ROTACIONES:

1. **VASOS Y PIMPONES:** Se conformarán dos equipos, azul y rojo. En una mesa estará ubicada una taza con agua y a una distancia aproximada de 2 metros habrá otra mesa, los estudiantes de turno tirarán el pimpón a la primera mesa y éste deberá caer en la taza de la mesa del frente. Gana el equipo que logre encestar 10 pimpones

Grupos: Dos equipos

Materiales: Taza de plástico, agua, pimpones, dos mesas.

2. **STICK THE LANDING:** Se conformarán dos equipos (azul y rojo). Los estudiantes formados en filas (manteniendo su distancia) y por relevos tendrán con una sola mano “aterrizar” un vaso desechable (el vaso estará boca abajo en el borde de una mesa, con el dedo impulsarán el vaso para que quede boca arriba). En la mesa habrá un tablero lineal de 9 cuadrículas, una ficha en la cuadrícula 5 y en los extremos el color azul y rojo. Cuando uno de los estudiantes logre aterrizar el vaso moverá la ficha hacia el color de su equipo. Gana el equipo que logre llegar a la meta.

Grupos: Dos equipos

Materiales: Vasos desechables, mesa larga, cinta de enmascarar, ficha de parques.

3. **TEA PARTY:** Se conformarán dos equipos (azul y rojo). Todos los niños tendrán una gorra (personal) y a cada lado se pegará con cinta dos bolsas de té o aromática. Todos los estudiantes tendrán que poner las bolsitas sobre la gorra sin usar las manos, pueden saltar y hacer diferentes movimientos para lograrlo. Gana el equipo que logre el objetivo descrito.

Grupos: Dos equipos

Materiales: gorras personales (pedir previamente a los estudiantes), bolsas de té o aromática, cinta de enmascarar.

4. **OFFICE TENIS:** Se conformarán dos equipos (azul y rojo). Los estudiantes deberán ubicarse en frente a su pareja y tendrán que golpear con cuernos una bola de papel de lado a lado hasta llegar a un extremo del salón en donde habrá una cesta y deberán depositar la bola. Se demarcará con cinta el inicio y el final del recorrido. Gana el primer equipo que logre encestar 10 bolas.

Grupos: Dos equipos, por parejas.

Materiales: Cuadernos, papel reciclable, dos cestas de papel y cinta de enmascarar.

5. **PIRÁMIDE DE VASOS:** Se conformarán dos equipos (azul y rojo). Por equipo se escogerá un representante, el cual tendrá 6 de vasos desechables encarrilados y estará ubicado a un extremo del salón. Los compañeros de su equipo lanzarán pimpones intentando encestarlos en el vaso, una vez un pimpón entre en el vaso se pondrá un vaso sobre este y así sucesivamente hasta formar una pirámide (vaso, pimpón, vaso, etc.). Gana el primer equipo que logre mantener la pirámide de vasos. Si se cae, empezará de nuevo.

Grupos: Dos equipos.

Materiales: 12 vasos desechables y pimpones

- 6. RED DE EXPERIENCIAS:** Los estudiantes se ubicarán en círculo. Se lanzará al azar un rollo de lana a cada uno de los participantes y el que tenga el rollo deberá contar una experiencia positiva, qué aprendió y qué extraña en esta cuarentena. Los participantes deberán sostener un trozo de lana hasta formar una red. Se termina con una reflexión.

Grupos: Todos los estudiantes

Materiales: Rollos de lana.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES FASE BACHILLERATO:

ACTIVIDAD: Los estudiantes estarán ubicados por grados en salones y los docentes irán rotando por cada una de las aulas una vez se cumpla el tiempo propuesto para cada actividad.

OBJETIVO: Desarrollo de habilidades sociales como la comunicación asertiva, sociabilidad, trabajo en equipo y adecuada expresión de emociones.

ROTACIONES:

- 1. DÍGALO CON MÍMICA:** Guardando la distancia social requerida, los participantes se dividen en grupos, la participación de los equipos debe ser alternada: primero un grupo y luego otro y así sucesivamente. Cuando le toque al equipo elegido a través de piedra papel y tijeras, una persona se pone de pie enfrente del grupo y tiene que actuar una palabra o frase escogida al azar sin palabras ni ruidos. El resto del grupo adivina lo que la acción significa

CÓMO SE JUEGA:

1. Se escriben palabras o frases en papelitos y se colocan en una bolsa o caja pequeña. se puede escribir títulos de películas, animales, deportes o personas famosas..
 2. Se decide cuál equipo va a empezar, y se escoge a una persona para que actúe primero.
 3. La orientadora Escolar saca un papelito y se lo enseña únicamente al estudiante que va a actuar y el debe intentar representar la frase o la palabra usando movimientos y expresiones de la cara y del cuerpo. ¡Sin hablar! el equipo tiene 90 segundos para adivinar lo que quiere decir. (El otro equipo observa las acciones y se prepara para su turno, pero no adivina).
 4. Si alguien del equipo adivina de forma correcta entonces recibe 1 punto.
 5. El segundo equipo elige a una persona para empezar y se repiten los pasos 3 y 4.
 6. Los equipos se alternan hasta que todos los miembros de ambos equipos hayan participado.
- Grupos: Dos o tres equipos
- Materiales: Hojas, Plumones, una bolsa
- 2. COREOGRAFÍA GRUPAL:** 1. Seleccionada la canción y elegido el estilo, el primer trabajo que se debe hacer es seleccionar los pasos o rutinas más apropiadas. Posteriormente hay que trabajar sobre la música, identificando las secciones que hay en el tema. En este punto los coreógrafos recomiendan ponerles nombre a cada una de ellas y observar cómo se repiten en la estructura musical, definiendo, además, qué estilo de movimiento se adecua a cada una de ellas. Seguidamente hay que ponerse a bailar.
 - 3. STOP – PONCHADOS** 1. Juego tradicional colombiano permite la integración de los niños y jóvenes, es muy dinámico y divertido Para empezar se debe hacer un cuadro en el suelo con tiza con los nombres de todos los integrantes del juego. Julián Susana Isabella Daniel Paola Luego hace una línea desde donde se va a lanzar la piedra al cuadro, también demarcar un

círculo donde se va a ubicar la pelota. **¿Cómo se juega al stop?** Un jugador se para en la línea demarcada para lanzar la piedra hacia la tabla con los nombres, al jugador que le caiga la piedra en su nombre debe coger la pelota y salir corriendo detrás de los demás jugadores a poncharlos. Si un jugador es ponchado en el trayecto de recorrer las bases se le coloca una X al debajo del nombre, si completa 5 rayas sale del juego.

Grupos: Dos equipos

Materiales: Pelota para ponchar, tiza, bases (lugares marcados con números)

- 4. VOLEIBOL 1.** El voleibol es un deporte que se juega entre dos equipos, de seis integrantes cada uno, en un campo de juego dividido por una red central sobre la cual se debe pasar una pelota que se golpea con las manos o brazos, principalmente. El objetivo del juego es lograr que la pelota caiga en el suelo del lado contrario o fuera del campo, a fin de hacer anotación u obtener una oportunidad de jugada. Sin embargo, el equipo rival pondrá en práctica diversas tácticas de defensa y ataque para evitar que la pelota caiga de su lado. El juego de voleibol inicia con un saque de pelota de un equipo hacia el lado contrario del campo. Cada equipo puede hacer hasta tres toques de balón para devolverlo al adversario, asimismo, a medida que el juego se desarrolla y se anotan puntos, los jugadores deben rotar sus posiciones según las reglas.

Grupos: Dos equipos

Materiales: Pelota de Voleibol , red

- 5. RED DE EXPERIENCIAS:** Los estudiantes se ubicarán en círculo. Se lanzará al azar un rollo de lana a cada uno de los participantes y el que tenga el rollo deberá contar una experiencia positiva, qué aprendió y qué extraña en esta cuarentena. Los participantes deberán sostener un trozo de lana hasta formar una red. Se termina con una reflexión.

Grupos: Todos los estudiantes

Materiales:Rollos de lana.

REFERENCIAS

Hurtado, J. (2008). La cultura escolar chilena y la influencia de Las variables del soft management en el Rendimiento académico: [Trabajo de grado] . Pontificia Universidad Católica de Chile.

Mantilla, L. (2002). Habilidades para la vida: una propuesta educativa para convivir mejor. Bogotá: Fe y Alegría.

Nieto, M. (2018). Las relaciones interpersonales en el aula: ¿Cómo hacer visible lo invisible?: [Trabajo de grado]. Universidad de Valladolid

Anexo 9 Instructivo Técnica de lavado e higienización de manos correcto, OMS.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



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



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALTAJA MUNDIAL PARA UNA EFICAZ Y SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es el organismo internacional responsable de promover la salud, prevenir enfermedades, y proporcionar asistencia técnica a los países. La OMS es una de las agencias más importantes de las Naciones Unidas. Para más información, visite www.who.int.

¿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



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA EFICACIA MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud no es responsable de las consecuencias derivadas del uso indebido de la información contenida en este documento. Sin embargo, el contenido publicado en este sitio es el resultado de un proceso de revisión por pares y es de alta calidad científica. Siempre consulte a su médico o profesional de la salud para obtener asesoramiento personalizado. La Organización Mundial de la Salud no es responsable de los daños que resulten del uso de este sitio. Este sitio es propiedad de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el contenido y los derechos de propiedad de la Organización Mundial de la Salud son propiedad de la Organización Mundial de la Salud. Este sitio es propiedad de la Organización Mundial de la Salud.


Anexo 10 protocolo de bioseguridad personal de servicios generales CSDB

Zona de servicios generales

Se destinará de implementos exclusivos para actividades de limpieza y desinfección acompañada por rutinas frecuentes de limpieza y desinfección de zonas comunes, pasamanos, puertas, muebles y superficies.

Se Incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies, elementos y equipos de trabajo, así mismo, se ejecutará la desinfección periódica de oficinas, aulas de clase, mobiliario, pasillos, restaurante, baños y materiales de uso común, entre otros.

Anexo 11 Fichas técnicas de productos desinfectantes

	<p>PRODUCTOS QUÍMICOS PANAMERICANOS S.A FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION 10% PQP PROFESIONAL</p>	<p>PT-CC-870 Versión 1 Fecha: enero 2020 Página 1 de 1</p>												
<p>1. ASPECTOS GENERALES</p>														
<p>PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5ª generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras</p>	<p>BENEFICIOS: Alto poder germicida. Desinfectante industrial. Con alto espectro de microorganismos de origen microbiano. Limpieza e higiene. Amigable con la naturaleza. Elimina virus, hongos, bacterias. Producto seguro. Superficies desinfectadas. Amonio cuaternario de 5ª Generación. Uso profesional e industrial. Desinfectante profesional. Desodorizante y desinfectante. Elimina de manera segura microorganismos. Su componente activo es amigable con el medio ambiente. Tecnología que desinfecta. Tecnología desinfectante.</p>													
<p>El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.</p>														
<p>CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.</p>														
<p>USOS: Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.</p>	<p>2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades físico-químicas y/o microbiológicas)</p>													
<p>La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza. No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PROPIEDADES</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquido</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Traslucido</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>pH (Directo)</td> <td>7.0 – 8.0</td> </tr> <tr> <td>Densidad (25°C)</td> <td>0.95 – 1.05</td> </tr> </tbody> </table>	PROPIEDADES	VALOR	Apariencia	Líquido	Color	Traslucido	Olor	Característico	pH (Directo)	7.0 – 8.0	Densidad (25°C)	0.95 – 1.05	
PROPIEDADES	VALOR													
Apariencia	Líquido													
Color	Traslucido													
Olor	Característico													
pH (Directo)	7.0 – 8.0													
Densidad (25°C)	0.95 – 1.05													
<p>DESINFECTAR 1. Preparar la solución con concentración de 5 mL por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 10 minutos y enjuagar.</p>	<p>3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO: Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias. Puede provocar o agravar un incendio. Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas. Leer la etiqueta antes del uso. Se recomienda el uso de protección ocular y guantes de caucho para su manipulación.</p>													
<p>SANITIZAR 1. Preparar la solución con concentración de 2 mL por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersion o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 1 minuto y dejar secar. 4. Para el uso en loza como platos o vasos, se debe dejar actuar 3 minutos mínimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.</p>	<p>4. EMPAQUE Y TRANSPORTE UN: No clasificado como sustancia peligrosa. No es un producto peligroso en condiciones normales de transporte.</p>													
<p>BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO: El componente activo de este producto es una sustancia reconocida como segura y es aprobada por la FDA, Agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos además se encuentra dentro de la lista de inventarios químicos la agencia de protección ambiental de los Estados Unidos.</p>	<p>5. ALMACENAMIENTO Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.</p>													
	<p>6. DATOS DEL FABRICANTE: Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A, Planta: Km 22 Autopista Norte - Girardota -Colombia NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOH08107-19CO.</p>													

FICHA TÉCNICA HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% CARACTERÍSTICAS GENERALES EL HIPOCLORITO DE SODIO

Es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio - costo. Es un utilizador de todo tipo de virus, bacterias, hongos y levaduras. Recomendado para limpieza profunda de áreas comunes en todo tipo de industria, hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos, ropa de enfermería blanca y de pacientes y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y fungicida. Eficaz y económico. Máxima concentración, menor costo por litro. Máxima efectividad en uso hospitalario. Para aplicación de sistemas de control no contaminante, se recomienda dilución al 2% como mínimo para aspersión, limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

Ingredientes activos: Hipoclorito de Sodio.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Apariencia a 20°C	Líquido Amarillo Transparente
Viscosidad a 15°C	N.A.
Punto de Congelación	-4 °C
Olor	Característico al cloro
Densidad a 20°C	1.10 g/cc
Valor de pH	11.00 – 13.00
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración (%m/v NaOCl)	5% Máx.
Alcalinidad Total (%m/v NaOH)	1.67 Máx.

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva aproximadamente 40 cc en un balde con 10 litros de agua para limpieza y desinfección del hogar e industria en superficies lavables, baños y pisos. En ropa blanca de trabajo y hogar 80cc por cada 4 litros de agua, mezcle bien y sumerja su ropa por 10 minutos, luego enjuague y deje secar

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Guárdese en un lugar fresco y evítase la exposición directa a la luz solar. Evítase contacto con otros insumos químicos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Consérvese bajo llave y manténganse fuera del alcance de los niños.

RECOMENDACIONES

Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras, máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas. En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acuda aun médico. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muéstrela la etiqueta).

PRESENTACION COMERCIAL

Envase de 1 litro y 4 litros. Tambor 20 litros, 60 litros y 220 litros.

ANEXO 1

TABLA DE CONCENTRACIONES Y VOLUMENES DE HIPOCLORITO DE SODIO

CONCENTRACIONES COMERCIALES	CONCENTRACION Y VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCION EN UN LITRO DE AGUA			
	200 ppm	500 ppm	1000 ppm	5000 ppm
4%	5 c.c	12,5 c.c	25 c.c	125 c.c
6%	3,3 c.c	8 c.c	17 c.c	83 c.c
6,50%	3 c.c	8,3 c.c	15 c.c	77 c.c
7%	2,8 c.c	7 c.c	14 c.c	71 c.c
10%	2 c.c	5 c.c	10 c.c	50 c.c
13%	1,5 c.c	4 c.c	8 c.c	40 c.c

La dosificación indicada anteriormente esta verificada, controlada y vigilada por profesional en Ingeniería Química con Registro Profesional No 7198 bajo resolución ejecutiva No 2112 de 10 de Septiembre de 2004 del Consejo Profesional de Ingeniería Química de Colombia. Quien firma en respaldo de la mencionada información en el mes de Febrero de 2013.


JENNY CONSTANZA BÉRMUDEZ GARCÍA

INGENIERA QUÍMICA

CC 52883693

Anexo 12 Planilla de control diario para ingreso y egreso de la institución

 														
PERSONAL COLEGIO SANTO DOMINGO BILINGÜE 2020														
FECHA: _____														
CARGO	APELLIDOS Y NOMBRES	C.C.	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO	
			T.J	T.F	T.J	T.F	T.J	T.F	T.J	T.F	T.J	T.F	T.J	T.F
3	AUXILIAR ADM.	DUJUARA LOMBO DUVAN JOSÉ	1016089260											
6	AUXILIAR ADM.	OCHOA RONCANCIO MARIO	1014185594											
7	AUXILIAR ADM.	PARRA CRUZ PEDRO ALEJANDRO	1013678117											
8	AUXILIAR ADM.	REYES FERNANDEZ BRIGITTE	1031157558											
9	AUXILIAR ADM.	RODRIGUEZ GALLARDO JHON JAIRO	1030553672											
11	AUXILIAR ADM.	ROMERO PÉREZ TATIANA ISABEL	1022408391											
12	AUXILIAR ADM.	SEVILLANO DELGADO MARÍA ELENA	51603154											
14	PRACTICANTE SENA	RAMIREZ ESQUIVEL YINA PAOLA	1007475077											
15	PRACTICANTE SENA	BOCACHICA RAMIREZ MARIANA	1002865640											
16	PRACTICANTE SENA	BONILLA ZAMBRANO HARRISON	1013684415											
17	PRACTICANTE SENA	JHONATTAN ALEXANDER CARDONA	130647303											
18	PRACTICANTE SENA	CUERVO DAVID ALEJANDRO	1010062708											
19	PRACTICANTE SENA	DIMATE RAMIREZ MICHAEL DAVID	1015455937											
20	PRACTICANTE SENA	HUEJE BOHORQUEZ JHOAN DARIO	1007499069											
21	PRACTICANTE SENA	MOLINA CRUZ YENNY CAROLINA	1013583048											
22	PRACTICANTE SENA	MONCADA ANDRÉS FELIPE	1010008599											
23	PRACTICANTE SENA	MORENO FERNANDEZ BRENDA	1001042357											
24	PRACTICANTE SENA	QUIROGA MARTINEZ YOLANLI	1000163427											
25	PRACTICANTE SENA	RAMIREZ ESQUIVEL YINA PAOLA	1007475077											
26	PRACTICANTE SENA	RODRIGUEZ FRANCO OSCAR DAVID	1030647303											
27	AUX. DE SERVICIOS	ADARME SÁNCHEZ LEXY RUBIELA	20958900											
28	AUX. DE SERVICIOS	BOTERO BOTERO EVER ANTONIO	1006128725											
29	AUX. DE SERVICIOS	CABEZA QUIÑONES JOHN MANUEL	16938310											
30	AUX. DE SERVICIOS	CASTAÑEDA BARBOSA JOSE NELSON	5599365											
31	AUX. DE SERVICIOS	DAZA CABRERA JENNIFER JOHANNA	1026294891											
32	AUX. DE SERVICIOS	FLORES LUIS	1030707546											
33	AUX. DE SERVICIOS	GARCÍA GÓMEZ FELIX ANTONIO	16590798											
34	AUX. DE SERVICIOS	LÓPEZ MARIELA	20429473											
35	AUX. DE SERVICIOS	MOGOLLÓN MORENO GILBERTO	13706063											
36	AUX. DE SERVICIOS	PARRA CAMACHO SANDRA PATRICIA	53892687											

Activar Windows
Ve a Configuración



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN
TENJO - CUNDINAMARCA**

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	5
OBJETIVOS	6
DEFINICIONES	7
MARCO CONCEPTUAL	10
ALCANCE	11
6. RESPONSABILIDADES	11
6.1. A cargo de la Granja Agroturística El Edén	11
6.2. A cargo del trabajador, visitante, contratista o proveedor.	12
7. VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO	12
8. VIGENCIA	12
CAPITULO 1 - PROTOCOLO DE LLEGADA Y SALIDA	13
1.1- Metodología para la identificación de síntomas signos y contactos	13
1.1.1- Al ingresar a la Granja Agroturística El Edén	13
1.2.- Cambio de ropa y ubicación	14
1.2.1. Antes de iniciar las labores en cada turno, para personal que requiere cambio de ropa.	14
1.2.2. Después de terminar las labores en cada turno, para personal que requiere cambio de ropa.	14
1.3. Disposición de ropa de trabajo y su lavado	15
1.4. Disposición de elementos desechables de bioseguridad	15
CAPITULO 2- PROTOCOLO DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES LABORALES E HIGIENE	17
2.1 Recomendaciones de Bioseguridad, distanciamiento social e higiene, implementadas por LA GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN para disminuir riesgo de transmisión del coronavirus SARS-Cov2 Covid-19.2.1.1- Condiciones generales	17
2.1.1. Condiciones Generales	17
2.2. Medidas de Bioseguridad generales adoptadas y adaptadas desde la Resolución 000666 del 24 de abril de 2020 por LA GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN	17
2.2.1- Lavado de manos	18
2.2.2- Higienización de manos y de elementos de uso permanente:	19
2.3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19	20
2.3.1- Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19: Uso de Mascarilla facial o tapabocas	20
2.3.2. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Tapabocas convencional	20
2.3.3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales	21
2.3.4. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Como usar los tapabocas de tela	22
2.3.5. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Cuando se debe reemplazar el tapabocas	22
2.3.6 Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de Guantes	23

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.3.7 Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de Careta	23
2.3.8- Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de anti fluidos.	23
2.4- Limpieza y Desinfección	23
2.5. Uso, limpieza y desinfección de la zona de comida	25
2.6 Vigilancia de la salud de los trabajadores y otros actores que intervengan de forma directa con la granja en el contexto de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST	25
2.6.1 Uso de los ambientes de la granja	25
2.6.2 La Granja Agroturística El Edén cuenta con varios sitios de esparcimiento, actividad deportiva, trabajo, y conocimiento.	25
2.6.3. En las zonas comunes.	26
2.6.4. En las salas y ambientes de aprendizaje	26
2.6.5. En los baños.	26
2.6.6. Canchas Deportivas	26
2.6.7. Zona de servicios generales	27
2.6.8. Consumo de alimentos en la Granja El Edén	27
2.6.9. Huerta	28
2.6.10. Capacitar al grupo de trabajo en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID - 19 y las maneras de prevenirlo.	28
2.7. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo	29
2.8. Autocuidado.	29
2.9. Interacción Social	29
2.10. Medidas preventivas al salir y regresar a casa	30
2.10.1. Al salir de la vivienda	31
2.10.2. Al regresar a la vivienda	31
2.11. Medidas de Actuación Contención y Mitigación de Crisis	32
CAPITULO 3 - PROTOCOLO DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y USO DE ÁREAS COMUNES	33
ANEXOS	35
Anexo 1. Registro información empleados y colaboradores Granja El Edén.	35
Anexo 1.1. Registro de visitantes Granja El Edén.	36



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 - Procedimientos operativos para el manejo adecuado de residuos sólidos	16
Ilustración 2 - Técnica de lavado de manos correcto, OMS	18
Ilustración 3 – Correcta aplicación de gel Antibacterial.	19
Ilustración 4 - Distribución de la relación de unidades sanitarias.	19
Ilustración 5 - Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19	20
Ilustración 6 – Como lavar Tapabocas	22
Ilustración 7 – Comunicación y Capacitación	28
Ilustración 8 – Desplazamiento seguro	29.
Ilustración 9 – Medidas de prevención al salir y regresar a la vivienda.	30



INTRODUCCIÓN

Se hace necesaria la elaboración e implementación de dicho protocolo, ante la situación de emergencia generada por el CORONAVIRUS COVID-19, donde LA GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN ha puesto en marcha acciones que favorecen el bienestar de toda nuestra comunidad, garantizando la prestación de los servicios de manera responsable, en cumplimiento a las medidas que presenta el Gobierno Nacional, para enfrentar esta crisis.

En respuesta a las disposiciones establecidas en la Resolución 000666 del 24 de abril de 2020 por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecen medidas de bioseguridad que son adoptadas en nuestro centro de trabajo, por nuestros colaboradores directos, contratistas, proveedores y visitantes; para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.



OBJETIVOS

Establecer las medidas de bioseguridad que se requieren implementar, para realizar una reactivación económica responsable y así lograr minimizar al máximo el riesgo de que se genere una transmisión localizada del virus CoviD-19 durante el desarrollo de las actividades.

Establecer las medidas generales de bioseguridad teniendo en cuenta el contexto de la nuevas regulaciones a adoptar, para instalarlas y apropiarlas en las diferentes áreas de nuestra granja Agroturística, esto con el fin de prevenir, mitigar y disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de todas las actividades.

Garantizar la sanidad de nuestros espacios, colaboradores y demás partícipes de las actividades que se deriven de nuestra labor o servicio, velando por el cumplimiento del presente protocolo.



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.

Aislamiento respiratorio: Técnica preventiva que trata de evitar la relación o el contacto próximos o directos de un enfermo con las personas sanas de su entorno, al objeto de dificultar la transmisión por vía aérea de alguna enfermedad **respiratoria** de naturaleza infectocontagiosa.

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones, así mismo por inoculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

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.

Centro Nacional de Enlace – CNE-: es el punto de contacto del Ministerio de Salud y Protección Social con la Organización Mundial de la Salud para el intercambio de información respecto de riesgos y amenazas a la salud pública, en el marco del Reglamento Sanitario Internacional -RSI 2005.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.



Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos 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 enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2. Produce síntomas similares a los de la gripe o catarro, entre los que se incluyen fiebre, tos, disnea, mialgia y fatiga. En casos graves se caracteriza por producir neumonía, síndrome de dificultad respiratoria aguda, sepsis y choque séptico. 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.

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.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de 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.

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.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Plan de RPGS: Plan de Retorno progresivo, gradual y seguro.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



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.

EPP: elementos de protección personal.



KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



MARCO CONCEPTUAL

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV-2, Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, 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, la cultura y los mercados financieros, entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19. La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.



The Eden
AGROTOURIS FARM



ALCANCE

Este Protocolo de bioseguridad, aplica a empleadores, trabajadores, proveedores y visitantes de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN que intervengan en el ámbito laboral, administrativo, productivo y que requiera desarrollar actividades durante y posterior al periodo de la emergencia sanitaria dentro de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN.

6. RESPONSABILIDADES

Son responsabilidades de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN del trabajador, contratistas, proveedores, visitantes y demás comunidad que asista, las siguientes:

6.1. A cargo de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN:

6.1.1. Adoptar, adaptar e implementar las normas contenidas en este protocolo regido por la Resolución 000666 del 24 de abril de 2020 por el Ministerio de Salud y Protección Social

6.1.2. Capacitar a sus trabajadores, vinculados mediante contrato de prestación de servicios las medidas indicadas en este protocolo.

6.1.3. Realizar e Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades propias de la granja, administrativas, protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo

6.1.4. Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente y de manera oportuna los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.

6.1.5. Introducir y agregar en los canales oficiales de comunicación; página web, redes sociales y demás canales y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, visitantes y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios y comunidad en general.

6.1.6. Favorecerse y fundamentarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

6.1.7. Requerir la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.

6.1.8. Aprovechando a los empleados los elementos de protección personal EPP, que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador dentro de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



6.1.9. Suscitar ante sus trabajadores, visitantes contratistas, y demás comunidad que posean celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

6.2. A cargo del trabajador, visitante, contratista o proveedor.

6.2.1. Diligenciamiento de la encuesta de autoreporte de salud, Anexo 1.

6.2.2. Dar información clara y veraz sobre su estado de salud

6.2.3. Informar de manera oportuna sobre síntomas asociados con el COVID 19.

6.2.4. Usar protección respiratoria – tapabocas - permanentemente, en áreas de trabajo, en los desplazamientos que se realicen.

6.2.5. Realizar desinfección a equipos, materiales, elementos de protección, vestuario y vehículos asignados.

6.2.6. Buena disposición de los residuos contaminados.

6.2.7. Cumplimiento a los protocolos preventivos establecidos por la Granja El Edén.

6.2.8. No contribuir a la propagación de enfermedades altamente transmisibles.

7. VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO

La vigilancia y cumplimiento de este protocolo dentro de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN estará a cargo del administrador y en el compromiso y conciencia general y colectiva de autocuidado promulgada por la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN.

- .1 Todos los trabajadores independientemente que lleguen desde su casa o de visitas se les monitoreará la temperatura y síntomas reportando algún cambio al administrador de la Granja.
- .2 Todos los trabajadores diligenciarán la encuesta de síntomas que se les socialice, la cual permitirá monitorear el estado de salud en búsqueda de la identificación de síntomas asociados al Covid19.

8. VIGENCIA

El Protocolo de bioseguridad de la GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN, tendrá vigencia a partir de la fecha de su aprobación, adopción y hasta nueva orden Nacional.



CAPITULO 1 - PROTOCOLO DE LLEGADA Y SALIDA

1.1 Metodología para la identificación de síntomas signos y contactos

La GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN cuenta con los siguientes formularios para la identificación de signos, síntomas, contactos del personal y seguimiento de comorbilidades de cada uno de estos y el núcleo familiar que convive con ellos:

- ✓ Este formulario está dirigido al personal que reside de manera permanente en la Granja Agroturística El Edén, debe ser diligenciado de forma verás, completa y oportuna. Igualmente se debe reportar a la Granja Agroturística El Edén cualquier cambio en el estado de salud de su persona y/o de cualquiera de los miembros del grupo familiar o con quien conviva y que coincida con casos sospechosos o confirmación de SARS Cov2- Covid 19. Esta información la reportará mediante el **(Anexo 1 formulario de registro de información personal y familiar en el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19)**.
- ✓ Este formulario posterior se realizar a las personas ajenas que ingresen a la Granja El Edén visitantes, contratistas, proveedores. **(Anexo 1.1 Formulario, encuesta diaria de diligenciamiento para ingreso a la Granja El Edén. En el marco de la pandemia SARS Cov2- Covid 19)**

1.1.1 Al ingresar a la Granja Agroturística El Edén.

La granja tendrá en la puerta de ingreso una estación de desinfección que incluya:

- ✓ Verificación de que toda persona que ingrese porte y use correctamente el tapabocas.
- ✓ Tapetes desinfectantes para el calzado.
- ✓ Toma de temperatura y respectivo registro de toda persona que ingrese *Anexo 1.1*.
- ✓ Indicación de higienización en la estación donde se ubicó la Disposición de gel antibacterial y alcohol glicerinado.
- ✓ Ninguna persona podrá ingresar a la Granja Agroturística El Edén si presenta algún síntoma asociado a los descritos en el Anexo 1.
- ✓ Se debe realizar limpieza y desinfección con bombas de aspersion cargadas de solución desinfectante a los vehículos que necesariamente deban ingresar a la granja. Además, posterior a la recepción de insumos procure realizar la limpieza y desinfección de empaques.
- ✓ Limpieza del celular.

Ver Anexo 1.1



1.2.- Cambio de ropa y ubicación

LA GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN, dispone de los siguientes procedimientos para el personal que requiere cambio de ropa

1.2.1- Antes de iniciar las labores en cada turno, para personal que requiere cambio de ropa.

- ✓ Se debe realizar limpieza y desinfección de calzado con bombas de aspersión o pediluvio (tiempo de exposición en el pediluvio mínimo 30 segundos), desinfección de bolsos o paquetes con alcohol al 70% a todo el personal antes de ingresar a la Granja.
- ✓ El Calzado se desinfectara con una solución al 0.5% de hipoclorito de sodio. Esta solución se prepara mezclando una parte de hipoclorito de sodio comercial al 5 o 6% en 11 partes de agua. Lavado de manos, parte de los brazos que estén expuestas y cara.
- ✓ Utilizar tapabocas cubriendo boca y nariz siempre.
- ✓ Dirigirse a los lockers o sitio destinado para realizar el cambio de ropa, conservando la distancia física dos metros, evitando la acumulación de personas y haga cambio de la mascarilla y otros elementos de protección que traiga desde su lugar de residencia y deposítelos en una bolsa aparte y separada de la ropa de trabajo.
- ✓ Evite sacudir la ropa.
- ✓ La ropa de cambio debe ir guardada en una bolsa plástica debidamente cerrada y almacenada en su respectivo locker.
- ✓ Retire primero relojes, anillos y si utiliza aretes estos deben ser pequeños y lisos (topos).
- ✓ Lave sus manos y parte de los brazos que estén expuestas.
- ✓ Aplique de gel antibacterial
- ✓ Ubique los elementos de aseo y limpieza requeridos por área y servicios.
- ✓ Lávese las manos con jabón antibacterial, teniendo en cuenta el protocolo de la OMS.
- ✓ Colóquese los EPP (Elementos de Protección Personal) uniforme anti fluido, protección de vías respiratorias, gorro, careta y guantes o los epp designados a su cargo.
- ✓ No desplazarse a hacer visita a los demás puestos de trabajo, utilice el teléfono.

1.2.2 – Después de terminar las labores en cada turno, para personal que requiere cambio de ropa.

- ✓ Antes de dirigirse a los lockers realizar lavado de manos dando estricto cumplimiento a las técnicas de lavado de manos.
- ✓ Realizar el desplazamiento al área de cambio de ropa, conservando la distancia física dos metros, evitando la acumulación de personas.
- ✓ Realizar el cambio de ropa, de tal manera que la ropa de trabajo usada sea dispuesta en bolsa plástica para ser lavada en la casa.
- ✓ Antes de salir, realizarse el lavado de manos riguroso con agua y jabón por lo menos por 30

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



segundos.

- ✓ Ponerse nuevamente el tapabocas.

1.3. Disposición de ropa de trabajo y su lavado

La ropa del personal que usa uniforme, al finalizar el turno deben cambiar este vestuario por ropa de calle (Numeral 1.2.2); envolver el uniforme en bolsa plástica durante su traslado, en casa sumergir en solución de jabón para ropa convencional. Retirar los zapatos y desinfectarlos.

Cambiarse de ropa, antes de tener contacto con los miembros de su familia, evitar sacudir la ropa, seguir el protocolo que maneje en su hogar.

Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales y de la familia.

1.4. Disposición de elementos desechables de bioseguridad

La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos y el código de colores establecido por el Gobierno nacional, es decir el uso de bolsas negras para residuos no reciclables, LA GRAJA AGROTURISTICA EL EDEN cuenta con los implementos y el espacio para el manejo de residuos y clasificación de desechos.

La disposición de tapabocas y EPP de prevención de contagio COVID-19 irán separados en canecas con tapa y de accionar de pedal, doble bolsa negra marcada con el mensaje **“residuos no aprovechables”**.

Se realizará la recolección permanente de residuos sólidos de las áreas comunes, salas, áreas de baños, entre otros y se dispondrá para su recolección de acuerdo con los horarios establecidos por Emsernten responsable del servicio de recolección de basuras.

GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN		PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS		
LUGAR DE GENERACION	PROCEDIMIENTO	MATERIALES	RESPONSABLE	FRECUENCIA
AREA COMUN	Desocupar canecas al finalizar el día o cada vez que se requiera	Canecas con tapa de vaivén, dispuestas con bolsa.	Personal de servicios generales	Cada vez que sea necesario
BAÑO	Desocupar canecas al finalizar el día o cada vez que se requiera	Canecas con tapa de vaivén, dispuestas con bolsa.	Personal de servicios generales	Cada vez que sea necesario



AREA PROCESO	Separar residuos orgánicos de inorgánicos		Personal de servicios generales	Cada vez que sea necesario
AREA DE ASEO	Organizar residuos en canecas grandes.	Canecas grandes con tapa rotuladas para separación de residuos.	Personal de servicios generales	Cada vez que sea necesario
	Separar residuos orgánicos de inorgánicos			
	Lavar y desinfectar pisos, paredes y techos.			
	Organizar residuos para sacarlos al servicio de aseo.			

Ilustración 1 - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS



CAPITULO 2- PROTOCOLO PARA EL DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES LABORALES E HIGIENE.

2.1. Recomendaciones de Bioseguridad, distanciamiento social e higiene, implementadas por LA GRAJA AGROTURISTICA EL EDEN para disminuir riesgo de transmisión del coronavirus SARS-Cov2 Covid-19.

2.1.1. Condiciones generales

“El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, 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, la cultura y los mercados financieros, entre otros.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas ya sea por transmisión directa persona- persona o por contacto indirecto persona-objeto-persona. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal”.

Por lo anterior, y desde los lineamientos nacionales, LA GRAJA AGROTURISTICA EL EDEN adapta y adopta las medidas de bioseguridad de acuerdo con el sector, que permiten mitigar la transmisión y mejorar la capacidad de respuesta frente a un caso sospechoso o confirmado.

2.2. Medidas de Bioseguridad generales adoptadas y adaptadas desde la Resolución 000666 del 24 de abril de 2020 por LA GRAJA AGROTURISTICA EL EDEN:

Estas medidas de Bioseguridad generales deberán ser cumplidas por los trabajadores y en general por toda persona que en algún momento tenga contacto directo con la granja, sea como proveedor o visitante.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus hasta el momento son las siguientes:

- Lavado de manos constante
- Distanciamiento social (Distanciamiento físico)
- Uso de tapabocas



2.2.1- Lavado de manos:

- ✓ El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara.
- ✓ La Granja Agroturística El Edén cuenta con los puntos e insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- ✓ Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar entre 20 a 30 segundos.
- ✓ Lavar las manos antes de tocar cualquier parte de la cara (ojos, nariz, boca) evitar hacerlo.



Ilustración 2 - Técnica de lavado de manos correcto, OMS.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.2.2. Higienización de manos y de elementos de uso permanente:

- ✓ La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias y en casos en donde no sea posible acceder a un lavamanos como por ejemplo en el transporte.
- ✓ El alcohol glicerinado a utilizar tiene una concentración mínima de 60% y una máxima de 95%.
- ✓ Importante higienizarse las manos, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (puertas, manijas, pasamanos, cerraduras, escritorios, buses de transporte, mesas, computadores y otros elementos).


CORRECTA APLICACIÓN DE GEL ANTIBACTERIAL	ILUSTRACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Aplicar gel mediante el dosificador, sobre la palma de la mano. ♦ Humedecer bien las manos con la solución, friccionando una contra otra durante 20-30 segundos siguiendo el mismo esquema de lavado de manos. <p>NOTA: No secar las manos después de la aplicación de la solución de base alcohólica, se debe dejar que se evapore por sí misma.</p>	

Ilustración 3 – Correcta aplicación de gel Antibacterial.

La granja Agroturística El Edén cuenta con los elementos y disposiciones para estos procedimientos.

Distribución de la relación unidades sanitarias, lavamanos, dispensadores de jabón, toallas de papel y alcohol glicerinado.

GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN			DISTRIBUCION Y RELACION DE UNIDADES SANITARIAS				
LUGAR	UNIDAD SANITARIA	DUCHAS	LAVAMANOS	DISPENSADORES DE JABON	SECADOR DE MANOS	DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL	DISPENSADOR DE ALCOHOL GLICERINADO
ESTACION DE DESINFECCION PUERTA DE INGRESO	0	0	2	2	2	2	2
BAÑOS DAMAS	8	1	5	5	3	5	3
BAÑOS CABALLEROS	5	1	5	5	3	5	3
ESTACION DESINFECCION CANCHA DEPORTIVA	0	0	2	2	0	2	2

Ilustración 4 - Distribución de la relación de unidades sanitarias.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



En cada baño encima del lavamanos se tienen recordatorios de la técnica del lavado de manos y sobre los dispensadores de alcohol glicerinado los recordatorios para la correcta higienización.

2.3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19.

GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN			ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL EPP, PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19		
EPP	TAPABOCAS	GUANTES	CARETA	TRAJE ANTIFLUIDO	MONO GAFAS
SERVICIOS GENERALES	X	X	X	X	X
OPERARIOS	X			OVEROL	X
ADMINISTRATIVOS	X				
ENFERMERA	X	X	X	X	
VISITANTES	X				

Ilustración 5 - Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19

2.3.1. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de Mascarilla facial o tapabocas

- ✓ Utilizar ropa para el trabajo diferente a la ropa para la casa.
- ✓ Utilizar guantes, tapa boca, overol y botas en las labores del campo.
- ✓ Para administrativos y demás personal que por su necesidad deba permanecer la jornada completa en la granja el uso de la mascarilla debe ser permanente..
- ✓ En ningún caso, el trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral fuera de la granja.
- ✓ En el caso de proveedores y visitantes, estos deben hacer uso de una mascarilla facial durante todo el tiempo que permanezcan en las instalaciones.
- ✓ Las mascarillas faciales reutilizables deberán ser guardadas en una bolsa y lavadas en casa para su nuevo uso. Debe distinguirse una cara interna hacia la boca y una externa hacia el frente con el fin de disminuir el riesgo de ponerla en ambos sentidos si en algún momento la tienen que reacomodar.
- ✓ Las mascarillas faciales desechables deben ser retiradas y depositadas en caneca roja colocadas según distribución realizada en el protocolo de servicios generales.
- ✓ Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP. El uso del tapabocas es obligatorio.

2.3.2. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Tapabocas convencional:

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



- ✓ Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.
- ✓ Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.
- ✓ Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.
- ✓ Para la colocación y uso del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

2.3.3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón (cubre tabique de la nariz hasta el mentón)
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección. La parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acúmulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldeando la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación; si no es posible, por lo menos higienícese las manos.
- El tapabocas se puede usar durante un día según protocolo, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro deposítelo en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.3.4. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Como usar los tapabocas de tela

- ✓ Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas de tela.
- ✓ Ajustarse bien, pero de manera cómoda contra el costado de la cara.
- ✓ Sujetarse con cintas o cordones que se enganchan en las orejas.
- ✓ Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, entre otros) por el riesgo de contaminarse.
- ✓ Para retirarse los tapabocas de tela las personas deben tener cuidado de no tocarse los ojos, la nariz ni la boca.
- ✓ No se recomienda guardar el tapabocas de tela sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar. Se debe mantener en una bolsa cerrada hasta el momento de lavarlo.
- ✓ Lavarse las manos inmediatamente después de quitárselo.
- ✓ Estos tapabocas deben lavarse diariamente



2.3.5. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Cuando se debe reemplazar el tapabocas

- ✓ Al ingresar a la granja después de utilizarlo en la vía pública.
- ✓ Al terminar la jornada laboral para dirigirse a la vivienda.
- ✓ Cuando este húmedo.
- ✓ Cuando este deteriorado o sucio.
- ✓ Cuando estén contaminados con sangre, secreciones respiratorias o nasales u otros fluidos corporales.
- ✓ Después de un contacto cercano con cualquier persona infectada con una enfermedad infecciosa respiratoria.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.3.6 Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de Guantes

El uso de guantes está indicado sólo en los siguientes casos:

- a) Cuando una persona tenga dermatitis u otro tipo de afección que genere una pérdida de la integridad de la piel, lo que facilitaría la entrada de microorganismos. Es importante que cuando se requiera el uso de guantes en este caso, la persona tenga claro evitar al máximo el contacto con objetos y cambiar los guantes antes y después de consumir alimentos o de ir al baño.
- b) En el personal de servicios generales y cafetería, quienes por los protocolos propios de sus actividades tengan ya establecido utilizarlos, con las medidas de seguridad indicadas en los mismos
- c) Personal sólo cuando se encuentren realizando aseo a los vehículos y de acuerdo con los protocolos específicos de su actividad. Es importante que posterior a su retiro realicen lavado de manos o higienización de manos en su defecto, si no tuvieran acceso a agua y jabón.

Limítense exclusivamente el uso de guantes para la actividad que debe desarrollar. Puede convertirse en una falsa sensación de protección que sí puede perjudicar a otros.

En ningún caso el uso de guantes remplaza el lavado de manos cada tres horas o antes según sea necesario

2.3.7- Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de Careta

El uso de careta está restringido para uso únicamente del personal de servicios generales en donde tengan contacto o riesgo de exposición a fluidos corporales (baños, lavados, canecas etc.)

2.3.8- Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID- 19: Uso de anti fluidos

El uso de uniformes anti fluido sólo está contemplado para el personal de servicios generales

2.4- Limpieza y Desinfección

- ✓ Teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se fortalecen los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual en las instalaciones de la granja, al igual que el manejo de residuos, óptima ventilación en KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



espacios de trabajo gracias a las 6 hectáreas con que contamos, al igual que el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

- ✓ Antes de iniciar las labores diarias y al finalizarlas se debe limpiar todos los equipos, utensilios y herramientas con agua y detergente, desinfecte con frecuencia todas las superficies de contacto frecuente como manijas y perillas de las puertas.
- ✓ También se estableció un área para el almacenamiento del equipo e insumos para desinfección se informa a los empleados sobre su ubicación y se señala.
- ✓ Recibir los insumos agrícolas y demás elementos en la entrada de la finca o predio. En los casos en que sea necesario el ingreso de vehículos, éstos deberán ser desinfectados.
- ✓ Limpiar y desinfectar las superficies de los timones, asientos, puertas, manijas ventanas, palancas de mando, antes y después de cada uso, de los tractores y remolques.
- ✓ Todas las herramientas y equipos de trabajo, como picas, palas, rastrillos, azadones, barras, tijeras, podadoras, y demás herramientas usadas en los diferentes procesos, deben ser lavadas y desinfectadas antes y después de cada jornada de trabajo.
- ✓ Aplicar lineamientos de limpieza y desinfección de paredes, pisos, techos y superficies, lo que permite la prevención y mitigación de factores de riesgo biológico (hongos, bacterias, virus, ácaros) en bodegas, almacenes, cuartos de herramienta, garajes o parqueadero de vehículos.
- ✓ Para el ingreso y salida de la zona de alimentación se debe efectuar lavado de manos y conservar la distancia mínima de dos (2) metros entre personas, así como la desinfección regular de estas áreas.
- ✓ Limpiar el vehículo sea este carro, moto o bicicleta, antes de salir de casa y al regresar, con especial énfasis en el volante, barra de cambios, cinturón de seguridad entre otras superficies de mayor contacto.
- ✓ Evitar tocarse la boca, ojos y nariz con las manos sin lavar.
- ✓ Cubrir la boca con el antebrazo al momento de toser o estornudar o con un pañuelo desechable luego deposítelo en la caneca con tapa o bolsa negra dispuesta para la recolección de la basura y proceda a lavarse las manos con agua limpia y jabón o, en su defecto, con soluciones o gel desinfectante.
- ✓ No compartir los elementos de protección personal suministrados, en especial, tapabocas, caretas y guantes.
- ✓ Servicios Generales: El personal de servicios generales pasa a realizar limpieza y desinfección de las diferentes áreas, cada tres horas, (Horarios de limpieza y desinfección por

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



contingencia 6:00- 9:00-12:00-15 horas). Debe enfatizar más la limpieza en las áreas comunes (patios, baños, pasamanos, puertas, perillas, mesas, sillas y demás)

2.5. Uso, limpieza y desinfección de la zona de comida

La GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN cuenta con un espacio donde los visitantes pueden tomar alimentos que traigan desde sus casas, la zona de comida se encuentra al aire libre con desinfección de sus áreas (pisos, paredes, techos, mesones, mesas, sillas, ventanas y demás.).

Igualmente, la manipulación de los alimentos que se traigan se debe realizar de la siguiente manera:

- ✓ Lavando de manos antes de sentarse a comer
- ✓ Sentarse en una de las mesas a mínimo 2 metros de distancia de las otras personas.
- ✓ Abrir el elemento (lonchera, maleta, canasta...) que contenga la comida sobre la mesa.
- ✓ No compartir los alimentos que se traen con otras personas.
- ✓ Los paquetes o envolturas de la comida debe guardarse en el elemento (lonchera, maleta, canasta...) que se traiga y se llevado de regreso.

- ✓ En esta área es difícil determinar una frecuencia de las actividades de limpieza ya que por su finalidad los tiempos pueden variar. Importante conservar el ambiente limpio.
- ✓ En esta área no es aconsejable el uso de gel antibacterial o alcohol glicerinado sino el lavado de manos cada vez que se requiera.
- ✓ Se hará permanente seguimiento por parte del personal de servicios generales de esta área, para desocupar canecas, limpiar superficies y demás que se requiera.

2.6 Vigilancia de la salud de los trabajadores y otros actores que intervengan de forma directa con la granja en el contexto de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST

Se aplicará la encuesta diaria de salud en pro de identificar síntomas de COVID-19, adicionalmente se implementaran las siguientes medidas.

2.6.1 Uso de los ambientes de la granja

En pro de garantizar las medidas de bioseguridad establecidas por el gobierno nacional y distrital para asegurar la salud, el bienestar y protección de toda la comunidad que asista a la Granja Agroturística El Edén, se establece:

2.6.2 La Granja Agroturística El Edén cuenta con varios sitios de esparcimiento, actividad deportiva, trabajo, y conocimiento.

Cada lugar tendrá una estación de desinfección que incluya:

- ✓ Zona de lavado de manos o dependiendo de la actividad disposición de gel antibacterial y
KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



alcohol glicerinado.

- ✓ Desinfección con alcohol del celular ya que es un elemento de manipulación permanente.
- ✓ Instalación de canecas de acuerdo con el tipo de residuos de acceso con pedal, con tapa y doble bolsa negra para el destino final de los elementos de bioseguridad utilizados que sean de un solo uso o desechables.

2.6.3. En las zonas comunes.

- ✓ Se implementa un sistema de señalización que indique a cada persona el distanciamiento mínimo de dos metros lineales en todas las direcciones. Esta señalización será de fácil comprensión para todos los miembros de la comunidad.
- ✓ Previo a la apertura de la GRANJA AGROSTURISTICA EL EDEN, todos los espacios comunes deben estar organizados e identificados de modo tal que al ingreso de personas de apoyo tengan claras las condiciones de su uso.

2.6.4. En las salas y ambientes de aprendizaje

Se asegura el distanciamiento mínimo de 2 metros, lo anterior teniendo en cuenta:

- ✓ Señalización de las sillas que pueden ser usadas para que se conserve el distanciamiento físico de 2 metros.
- ✓ Las actividades deportivas, solo podrán llevarse a cabo si cumplen con el principio de distanciamiento físico.

2.6.5. En los baños.

Se asegura el distanciamiento mínimo de 2 metros, limpieza y desinfección y lavado de manos, lo anterior se logrará a través de.

- ✓ Personal que controle el ingreso de personas y evitar aglomeraciones.
- ✓ Garantizar permanentemente el suministro de agua y jabón en todos los baños y lugares donde las personas puedan realizar lavado frecuente de manos.
- ✓ Uso de jabón líquido dispuesto mediante mecanismo que impida el contacto de las manos con el recipiente o el líquido.
- ✓ Toallas desechables o secador de manos con sensor.
- ✓ Disponer de insumos como jabón y gel antibacterial al alcance de los niños, de las personas usuarias de silla de ruedas y de las personas de baja talla,
- ✓ Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera permanente.
- ✓ Abrir puertas y ventanas siempre que sea posible para que no exista riesgo de salud o seguridad.

2.6.6. Canchas Deportivas

- ✓ Se estableció una estación de desinfección y lavado para que antes y después del juego se laven e higienicen las manos, antebrazos y cara.
 - ✓ Evitar compartir los implementos deportivos y realizar el proceso de lavado posterior a su
- KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



uso.

- ✓ Usar obligatoriamente el tapabocas.
- ✓ Delimitar las zonas de competencia cuando los juegos deportivos se desarrollen en escenarios naturales, a las que solo tendrán acceso los deportistas.
- ✓ Los juegos serán de intensidad leve o moderada, no generaran riesgo por desplazamientos o ejecución de las acciones propuestas, garantizando el distanciamiento físico y su duración será de máximo 60 minutos.
- ✓ Controlar el aforo y el tiempo de permanencia de los asistentes.
- ✓ Realizar demarcación del lugar o escenario a través de letreros, cintas, conos, pintura, entre otros, donde se dé a conocer a los usuarios la ubicación de cada uno de los participantes, además de las rutas de ingreso y salida del área con guías en el piso que faciliten el distanciamiento.
- ✓ Garantizar que el área donde se va a realizar la actividad física sea segura y se encuentre en óptimas condiciones, a fin de no exponer la integridad de los participantes.
- ✓ Informar constantemente a los espectadores el mantenimiento del distanciamiento físico y de la zona de desarrollo de la actividad.
- ✓ Suspender la actividad de presentarse condiciones climáticas de lluvia intensa.
- ✓ Desmontar los equipos y elementos utilizados en la intervención realizando su proceso de limpieza y desinfección pertinente.

2.6.7. Zona de servicios generales

- ✓ Se destinará de implementos exclusivos para actividades de limpieza y desinfección acompañada por rutinas frecuentes de limpieza y desinfección de zonas comunes, pasamanos, puertas, muebles y demás superficies.
- ✓ Se incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies, elementos y equipos de trabajo, así mismo, se ejecutará la desinfección periódica de pasillos, zona de alimentación, baños y materiales de uso común, entre otros.

2.6.8. Consumo de alimentos en la Granja El Edén

El consumo de alimentos en la granja El Edén garantizará adecuadas condiciones de bioseguridad, teniendo en cuenta:

- ✓ No se autoriza la venta de productos alimenticios dentro de las instalaciones de La Granja El Edén.
- ✓ Organización de horarios para evitar la aglomeración de personas.
- ✓ Todos los lugares estarán debidamente señalizados.
- ✓ El mobiliario del área estará señalizado y organizado para evitar la aglomeración de personas y asegurar el distanciamiento de 2 metros

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.6.9. Huerta

- ✓ Los implementos de trabajo de la huerta (palas, picas, hoyadores, tijeras de corte, Palin y demás) estarán en un sitio indicado para su almacenamiento, limpieza y desinfección antes y después de cada uso.
- ✓ Se tiene una estación destinada para el lavado de manos.
- ✓ Se dispone canecas para disposición de basuras.

2.6.10. Capacitar al grupo de trabajo en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID - 19 y las maneras de prevenirlo.

GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN		COMUNICACION Y CAPACITACION		
ASPECTO A COMUNICAR	¿A QUIEN SE LE COMUNICA?	¿CUANDO COMUNICA?	COMO SE COMUNICA	RESPONSABLE
Divulgación del Presente Protocolo.	Grupo de Trabajo	Una vez sea decretado por el Gobierno nacional como requerimiento para activación del sector.	Correo electrónico, Charla, WhatsApp	Administrador
Radicación de Protocolo de bioseguridad.	Entidades Gubernamentales y ARL	Cuando se habiliten mecanismos de radicación	Plataformas para reporte de empresas, radicación en físico, o por el medio que exija el organismo de control.	Administrador
Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID – 19.	Todo el equipo de trabajo incluidos Contratistas	Durante la transición de re inicio de actividades	Charlas, correo electrónico, WhatsApp	Administrador
Posible caso de contagio de COVID-19.	Organismos de salud de la ciudad	Cuando se tenga un posible sospechoso o persona contagiada por COVID-19	Llamada telefónica al centro de salud y registro de la persona en formato diseñado para el control	Administrador
Reporte cualquier malestar fuera de lo normal, o presencia de síntomas asociados al Covid, o reporte de caso positivo para Covid propio o de un familiar cercano.	Administrador	Presencia de síntomas	WhatsApp, llamada telefónica, correo electrónico	Trabajador
		Caso confirmado		Contratista

Ilustración 7 – Comunicación y Capacitación



2.7. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- ✓ Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte público buses, masivo, taxi, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo. Si no cuenta con guantes, es importante evitar llevarse las manos a la cara e higienizarse las manos al bajar del bus, masivo, taxi.

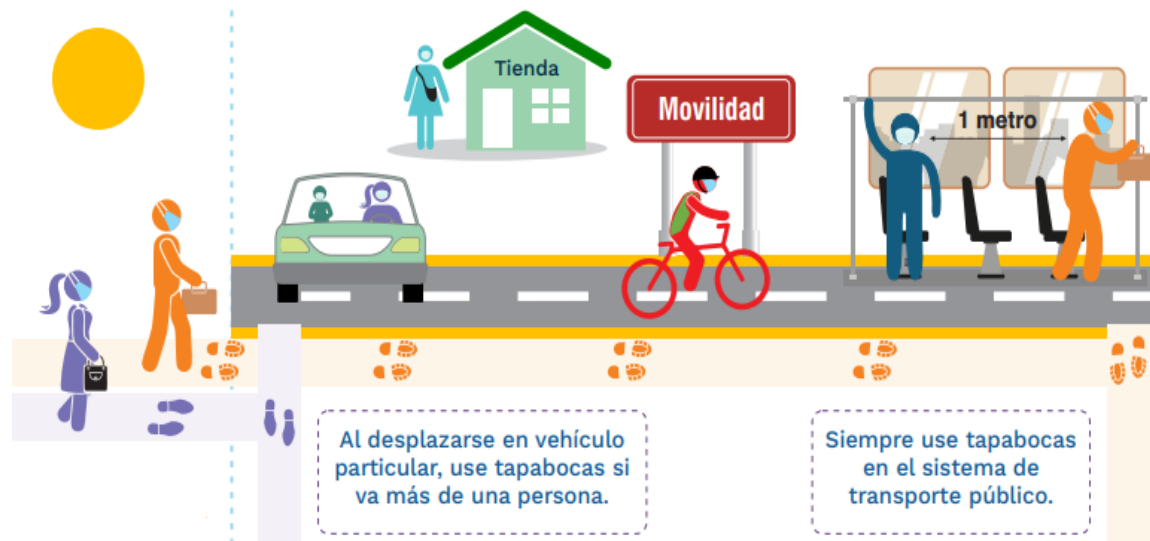


Ilustración 8 – Desplazamiento seguro

The Eden
AGROTOURIS FARM

2.8. Autocuidado.

- ✓ Evite tocar o entrar en contacto con superficies si no es estrictamente necesario.
- ✓ Evite llevarse las manos a la cara
- ✓ Consuma agua frecuentemente.
- ✓ En caso de evidenciar que algún compañero cuenta con síntomas compatibles con el COVID-19, como fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria o cualquier otro signo de alarma se deberá contactar inmediatamente al Administrador para informar a la Entidad Promotora de Salud - EPS, a la ARL correspondiente y a las líneas (091) 8646415, (091) 8654551, 3108548104 **Hospital Santa Rosa de Tenjo** y atender lo previsto en actuación frente a síntomas.

2.9. Interacción Social

- ✓ Evitar saludar de beso, abrazo o mano.
- ✓ Conservar distanciamiento físico de mínimo 2 metros con las otras personas.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



2.10. Medidas preventivas al salir y regresar a casa

Las medidas de seguridad y prevención del contagio deben ser aplicadas también en los trayectos realizados entre la vivienda y el sitio de trabajo, por lo tanto, se deben tener en cuentas las siguientes medidas:

Medidas de prevención al salir de la vivienda

La salud es de todos Minsalud

<p>1 Si sale en carro particular limpie las manillas de las puertas, el volante o timón con alcohol o pañitos desinfectantes.</p>	
<p>2 No salude con besos ni abrazos, ni de la mano.</p> 	<p>3 Asigne un adulto para hacer las compras.</p>
<p>4 Esté atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones dadas a movilidad y acceso a lugares públicos, como centros comerciales, clínicas, hoteles, restaurantes. Visite solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evite conglomeraciones de personas.</p>	<p>5 Restrinja las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.</p> 

Medidas de prevención al regresar a la vivienda

<p>1 Cuando ingrese a la vivienda quítese los zapatos y lave la suela con agua y jabón.</p> 	<p>2 Antes de tener contacto con los miembros de su familia, cámbiese de ropa, y evite saludarlos con beso, abrazo y darles la mano.</p>
<p>3 Mantenga separada la ropa de trabajo de las prendas personales.</p>	<p>4 Báñese con abundante agua y jabón.</p> 
<p>5 Haga el lavado de manos de acuerdo a los protocolos.</p> 	<p>6 Desinfecte los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.</p> 
<p>7 Si lleva alguna compra, desinfecte el empaque y colóquela en una superficie limpia.</p> 	<p>8 Coloque los productos en la nevera o despensa después de ser lavados o desinfectados.</p> 

Ilustración 9 – Medidas de prevención al salir y regresar a la vivienda.



2.10.1. Al salir de la vivienda

- ✓ Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- ✓ Debe portar el tapabocas cubriendo boca y nariz durante el trayecto de desplazamiento, manteniendo las medidas de distanciamiento físico con otras personas diferentes a los que conviven en la misma casa.
- ✓ El desplazamiento debe realizarse directo al destino.
- ✓ Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- ✓ Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio especialmente.
- ✓ No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- ✓ 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 pertenecen al grupo de riesgo de contagio.
- ✓ Evite consumir alimentos en la calle, vehículos, sean particulares o privados.
- ✓ Evite salir si presenta algún síntoma respiratorio, gastrointestinal o fiebre e informe.

2.10.2. Al regresar a la vivienda

- ✓ Debe portar el tapabocas cubriendo boca y nariz durante el trayecto de desplazamiento, manteniendo las medidas de distanciamiento físico con otras personas diferentes a los que conviven en la misma casa.
- ✓ El desplazamiento debe realizarse en la medida de lo posible directo al destino vivienda.
- ✓ Si no es necesario, las personas deben evitar dirigirse a otros lugares, para así contribuir a evitar aglomeraciones o congestión de sitios en el territorio.
- ✓ Se debe evitar el consumo de alimentos durante el recorrido.
- ✓ Al llegar a la vivienda, Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- ✓ Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Evitar saludar con beso, abrazo, dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- ✓ Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- ✓ Mantener separada la ropa de trabajo o estudio de las prendas personales.
- ✓ No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- ✓ Bañarse con abundante agua y jabón.
- ✓ Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- ✓ Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



- ✓ En general, se deben vigilar los síntomas, en especial signos de alarma asociados al contagio del virus COVID-19. En caso de tener duda sobre el cuadro clínico, se debe buscar orientación del servicio de salud (EPS).

2.11. Medidas de Actuación Contención y Mitigación de Crisis

Mecanismo de respuesta ante un posible caso:

En caso de que un compañero de la Granja Agroturística El Edén presente síntomas asociados al COVID-19 (tos, fiebre $\geq 38^{\circ}\text{C}$, dolor muscular y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado), se debe:

- ✓ Notificar inmediatamente al administrador y esta persona no puede desplazarse por ningún motivo a las diferentes áreas de la granja.
- ✓ Recordar que esta persona probablemente va a estar asustada y vulnerable. Evite exponerlo frente a sus colegas o vulnerarlo de otras maneras. Asegure un trato humanizado. Mantenga en todo momento la confidencialidad del caso, recordando la protección de datos personales y de información médica.
- ✓ No acercarse a menos de dos metros del colaborador, proveerle tapabocas, solicitarle información básica. Disponer para esta persona el área de cuidado en salud, donde pueda estar cómoda, segura y en aislamiento, mientras se determina el punto de traslado y se dispone de un transporte.
- ✓ Proveer un transporte privado al domicilio con todas las medidas de protección y bioseguridad tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo (tapabocas, ventanas abiertas, no utilización de aire acondicionado, distancia, lavado de manos). Si la persona presenta signos de alarma como dificultad para respirar o fiebre $\geq 38^{\circ}\text{C}$, solicitar una ambulancia o un transporte privado que lo traslade al hospital.
- ✓ Generar un canal de comunicación en doble vía con la persona enferma y tener sus contactos personales. Darle la instrucción de quedarse en casa y aislarse según las indicaciones propuestas por el Ministerio de Salud.
- ✓ Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes o estado de embarazo, uso de medicamentos, edad, EPS, entre otros.
- ✓ Realizar seguimiento diario del estado de salud de la persona y solicitar que le informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- ✓ Tener la información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.
- ✓ Notificar a la Entidad de Salud correspondiente.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



- ✓ Verificar los contactos. Contacto se define como haber estado a menos de dos metros de distancia de la persona, o haber compartido un espacio cerrado durante un período prolongado de tiempo. Así mismo, puede haber contactos indirectos al haber entrado en contacto con las mismas superficies o implementos de trabajo. Elaboración de listado de personas que tuvieron contacto directo con la persona, incluyendo quienes no hayan presentado sintomatología.
- ✓ Los trabajadores que cumplen con la definición de contacto con la persona sospechosa deben ser contactados por el administrador de la Granja Agroturística El Edén para determinar acciones particulares descritas en las medidas de aislamiento preventivo.
- ✓ Los trabajadores que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine. Mientras se está en proceso de evaluación por parte de la autoridad sanitaria, estos trabajadores no deben desplazarse por las diferentes áreas de la granja hasta obtener la confirmación del resultado del testeo y luego proceder conforme a lo que determine la autoridad de salud, o hasta que pasen 14 días de cuarentena. Siempre que se informe de la situación a los contactos se debe mantener la confidencialidad de la identidad de los casos.
- ✓ Todo contacto y seguimiento al (os) trabajador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros)
- ✓ Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
- ✓ Cerrar temporalmente todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas. Incluir materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona. Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel (amonio de cuarta o quinta generación) previo al ingreso de otras personas al área.
- ✓ Teléfono para llamar en caso de emergencia (091) 8646415, (091) 8654551, 3108548104
Hospital Santa Rosa de Tenjo.

CAPITULO 3 - PROTOCOLO DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y USO DE ÁREAS COMUNES

3.1- Distanciamiento físico

*(C.DC, Distanciamiento social, cuarentena y aislamiento, disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html>),

COVID-19 se transmite principalmente entre personas que están en contacto cercano durante un período prolongado. La propagación ocurre cuando una persona infectada tose, estornuda o habla, y las gotas de su boca o nariz se lanzan al aire y aterrizan en la boca o la nariz de las personas cercanas. El distanciamiento social ayuda a limitar las oportunidades de entrar en contacto con superficies contaminadas y personas infectadas que hayan estornudado o tosido sin protección.

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



Los trabajadores y visitantes deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas, evitando contacto directo; esto también incluye las personas circulantes de aseo y seguridad.

En espacios propios de trabajadores se debe evitar las aglomeraciones y aunque se cuenta con la señalización de los ambientes, el autocontrol es el mejor garante de la medida de bioseguridad.

Las áreas comunes donde deban permanecer personas, salas de capacitación, zona de comida estará demarcada para evitar que los visitantes estén juntos y que conserven el correspondiente distanciamiento de dos metros.

Representante Legal
Granja Agroturística El Edén



Ma. Alejandra Manosalva Rojas
Auditora Interna Integral HSEQ
Auditora Interna Sistema Gestión de Calidad
ISO:9001

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



ANEXOS

Anexo 1. Registro información empleados y colaboradores Granja El Edén.

GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN				ANEXO 1	
REGISTRO DE INFORMACION EMPLEADO Y FAMILIARES					
No. FORMULARIO		FECHA:		DD/ MM/ AAAA	
1. DATOS DEL EMPLEADO:					
NOMBRE COMPLETO:					
No. DOCUMENTO:			EXPEDIDO EN:		
DIRECCION ACTUAL:					
CORREO ELECTRONICO:					
FECHA NACIMIENTO		DD	MM	AAAA	
SECTOR:		RURAL		URBANO	
No. TELEFONO		EDAD:			
GENERO:		F	M	OTRO	
2. ESTADO CIVIL					
SOLTERO			UNION LIBRE		
CASADO			SEPARADO		
VIUDO			OTRO		
				EPS	
				ARL	
3. CONFORMACION DEL HOGAR Y/O PERSONAS CON QUIEN VIVE					
		Nombres y Apellidos Completos		Parentesco	
				Numero de Contacto	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
4. CONTROL DE SINTOMAS					
Temperatura al diligenciar formulario:					
1. Dificultad para respirar	SI	NO			
2. Fatiga/cansancio	SI	NO			
3. Tos seca	SI	NO			
4. Escurrimiento nasal	SI	NO			
5. Dolor de cabeza	SI	NO			
6. Dolor torácico	SI	NO			
7. Conjuntivitis	SI	NO			
8. Dolor abdominal	SI	NO			
9. Vomito/nauseas	SI	NO			
10. Alteración conciencia/ confusión	SI	NO			
Inscripcion CoronApp		SI	NO		
AGROTOURTS FARM					
FIRMA DEL EMPLEADO			FIRMA REPRESENTATE		
No. CEDULA			GRANJA AGROTURISTICA EL EDEN		

KM 8 VÍA SIBERIA – TENJO, VEREDA EL CHACAL Y AL INTERIOR DEL CAMELLÓN EL GATO 3.2 KM



