



Universidad Nacional del Callao  
Licenciada por Resolución N° 171-2019-SUNEDU/CD

Oficina de Secretaría General

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

Callao, 09 de junio de 2022

Señor

Presente.-

Con fecha nueve de junio de dos mil veintidós, se ha expedido la siguiente Resolución:

**RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 100-2022-CU.- CALLAO, 09 DE JUNIO DE 2022.- EL CONSEJO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO:**

Visto el punto de Agenda 15. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA OBU, de la sesión ordinaria de Consejo Universitario de la Universidad Nacional del Callao, realizada el 09 de junio de 2022.

**CONSIDERANDO:**

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

Que, conforme a lo establecido en el Art. 8° de la Ley Universitaria N° 30220, el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la acotada Ley y demás normativa aplicable, autonomía que se manifiesta en los regímenes: 8.1 Normativo, 8.2 De gobierno, 8.3 Académico, 8.4 Administrativo y 8.5 Económico;

Que, el Art. 58° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, concordante con el Art. 115° de la norma estatutaria, establece que el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y de ejecución académica y administrativa de la Universidad;

Que, el Art. 116°, numeral 116.6 del Estatuto establece que el Consejo Universitario tiene, entre otras atribuciones, otras que señalen el Estatuto y las normas reglamentarias de la Universidad;

Que, por Resolución N° 183-2021-CU del 17 de diciembre de 2021, se aprobó la Programación Académica de los Semestres Académicos 2022-A, 2022-B, Ciclo de Nivelación 2023-N y Exámenes Aplazados 2023-S, respectivamente;

Que, con Resolución Viceministerial N° 015-2022-MINEDU del 08 de febrero de 2022, resuelve “*Artículo 1.- Derogar la Resolución Viceministerial N° 081-2020-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Disposiciones para prevención, atención y monitoreo ante el Coronavirus (COVID-19) en universidades a nivel nacional”, así como la Resolución Viceministerial N° 085-2020-MINEDU, que aprueba las “Orientaciones para la continuidad del servicio educativo superior universitario, en el marco de la emergencia sanitaria, a nivel nacional, dispuesta por el Decreto Supremo N° 008-2020-SA”.* Artículo 2.- *Derogar el artículo 2 de la Resolución Viceministerial N° 095-2020-MINEDU, que dispone, de manera excepcional, la suspensión y/o postergación de clases, actividades lectivas, culturales, artísticas y/o recreativas que se realizan de forma presencial en los locales de las sedes y filiales de las universidades públicas y privadas y escuelas de posgrado, en tanto se mantenga vigente el estado de emergencia nacional y la emergencia sanitaria dispuesta por el COVID-19, y hasta que se disponga el restablecimiento del servicio educativo presencial.* Artículo 3.- *Las universidades públicas y privadas, así como las escuelas de posgrado podrán retornar a la modalidad presencial y/o semipresencial, de forma flexible y gradual, mediante la implementación excepcional de modelos híbridos de enseñanza, en estricto cumplimiento con las medidas de prevención y control del COVID-19.* Artículo 4.- *Aprobar el documento normativo denominado*





**Universidad Nacional del Callao**

**Licenciada por Resolución N° 171-2019-SUNEDU/CD**

**Oficina de Secretaría General**

**“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”**

*“Orientaciones para la implementación del retorno gradual a la presencialidad y/o semipresencialidad del servicio educativo superior universitario, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”, el mismo que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución. Artículo 5.- Disponer la publicación de la presente resolución y su anexo en el Sistema de Información Jurídica de Educación (SIJE), ubicado en el portal institucional del Ministerio de Educación ([www.gob.pe/minedu](http://www.gob.pe/minedu)), el mismo día de la publicación de la presente resolución en el diario oficial “El Peruano”.”;*

Que, con Resolución N° 016-2022-CU del 17 de febrero de 2022, se aprobó, la Directiva para el retorno a clases semipresenciales en la Universidad Nacional del Callao; que tiene como finalidad dar los lineamientos sobre los aspectos generales que implica el retorno progresivo a labores semipresenciales en esta Casa Superior de Estudios;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 030-2022-PCM, se prorroga el Estado de Emergencia Nacional declarado por el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, decreto supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID-19 y establece nuevas medidas para el restablecimiento de la convivencia social, y modifica el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM;

Que, el Vicerrector Académico mediante los Oficios N°s 0318 y 0453-2022-VRA/UNAC (Expediente N° 2003470) del 01 de abril y 09 de mayo de 2022, respectivamente, en atención a los Oficios N°s 107 y 170-2022-OBV-VRA-UNAC del 29 de marzo y 04 de mayo de 2022, respectivamente, del Director de la Oficina de Bienestar Universitario y en el marco de la apertura de las clases semipresenciales, remite para conocimiento y aprobación correspondiente, entre otros, el Protocolo de Bioseguridad frente a la COVID-19 para las actividades del Comedor Universitario de la Oficina de Bienestar Universitario, que tiene como finalidad proporcionar directrices claras y prácticas para disminuir el riesgo de contagio de la COVID-19 durante las actividades del Comedor Universitario, siguiendo las medidas determinadas por las autoridades sanitarias a nivel regional y nacional;

Que, la Directora de la Dirección Universitaria de Gestión y Aseguramiento de la Calidad mediante el Oficio N° 081-2022-DUGAC/R/UNAC/VIRTUAL del 12 de mayo de 2022, a la revisión de la propuesta de Protocolo de Bioseguridad del comedor universitario OBU-UNAC con las observaciones subsanadas, indica que da la conformidad al protocolo en mención, por lo que se sugiere continúe su trámite correspondiente y emisión de resolución de aprobación;

Que, en sesión ordinaria de Consejo Universitario de fecha 09 de junio de 2022, tratado el punto de agenda 15. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA OBU, luego del debate correspondiente los señores consejeros acordaron, aprobar el Protocolo de Bioseguridad frente a la COVID-19 para las actividades del Comedor Universitario de la Oficina de Bienestar Universitario presentado por el Vicerrector Académico;

Que, el Artículo 6° numeral 6.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General señala que el acto administrativo puede motivarse mediante la declaración de conformidad con los fundamentos y conclusiones de anteriores dictámenes, decisiones o informes obrantes en el expediente, a condición de que se les identifique de modo certero, y que por esta situación constituyan parte integrante del respectivo acto;

Estando a lo glosado, a los Oficios N°s 0318 y 0453-2022-VRA/UNAC del 01 de abril y 09 de mayo de 2022, respectivamente; al Oficio N° 081-2022-DUGAC/R/UNAC/VIRTUAL del 12 de mayo de 2022; al Oficio N° 945-2022-R/UNAC del 17 de mayo de 2022; a lo dispuesto en el numeral 6.2 del artículo 6° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, a lo acordado por el Consejo Universitario en sesión ordinaria de fecha 09 de junio de 2022; y en uso de las atribuciones que le confiere el Art. 116° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao, concordantes con los Arts. 58° y 59° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220;



Universidad Nacional del Callao  
Licenciada por Resolución N° 171-2019-SUNEDU/CD

Oficina de Secretaría General

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

RESUELVE:

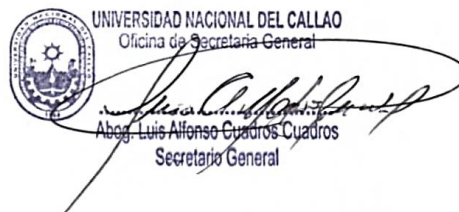
- 1º **APROBAR**, el **PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID-19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**, conforme a las consideraciones expuestas, el mismo que se anexa y forma parte integrante de la presente Resolución.
- 2º **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución a los Vicerrectores, Facultades, Escuela de Posgrado, dependencias académicas administrativas, gremios docentes, gremios no docentes, Representación Estudiantil, para conocimiento y fines.

**Regístrese, comuníquese y archívese.**

Fdo. Dra. **ARCELIA OLGA ROJAS SALAZAR**.- Rectora y Presidenta del Consejo Universitario de la Universidad Nacional del Callao.- Sello de Rectorado y Presidenta del Consejo Universitario.-

Fdo. Abog. **LUIS ALFONSO CUADROS CUADROS**.- Secretario General.- Sello de Secretaría General.-

Lo que transcribo a usted, para su conocimiento y fines consiguiente.

  
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO  
Oficina de Secretaría General  
Abog. Luis Alfonso Cuadros Cuadros  
Secretario General

cc. Rectora, Vicerrectores, Facultades, EPG, dependencias académicas y administrativas,  
cc. gremios docentes, gremios no docentes, R.E. y archivo.



**DOCUMENTO**

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS  
ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**

---

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA  
COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL  
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA OBU**

---

<b>Elaboró</b>	<b>Aprobado</b>
Med. J. Manuel Scipion Pacheco Unidad Centro de Salud de la Oficina de Bienestar Universitario.	Resolución de Consejo Universitario N° 100-2022-CU, de fecha 09 de junio de 2022.





## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

#### 1. PRESENTACIÓN

La COVID – 19 es una nueva enfermedad que afecta al hombre producido por un nuevo coronavirus que lleva por nombre SARS – CoV – 2. Los primeros casos fueron detectados en diciembre 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China. La epidemia se extendió rápidamente, siendo declarada por la Organización mundial de la salud como pandemia para el 11 de marzo 2020. En nuestro país el 6 de marzo 2020 se reportó el primer caso de coronavirus. El gobierno del Perú mediante el Decreto Supremo N° 008-2020-SA declara “El estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19” el cual empieza a regir a partir del 16 de marzo 2020 y se ha prolongado hasta la actualidad.

La exposición a este nuevo Coronavirus que produce la enfermedad COVID-19, representa un riesgo biológico por su comportamiento epidémico y alta transmisibilidad y contagio.

La Universidad Nacional del Callao es una institución educativa pública, de nivel superior; actualmente se ha indicado que cada universidad puede retornar a sus actividades de forma presencial o semipresencial considerando las medidas de prevención sanitarias contra COVID 19.

Estando considerado el funcionamiento del comedor universitario y pensando en la salud de toda la comunidad se ha considerado algunas acciones y actividades para prevenir el contagio por el actual virus COVID-19, en los puntos de suministro y consumo de alimentos de la Universidad Nacional del Callao, pensando en los estudiantes con beca de alimentos.

El presente documento reúne un conjunto de normas, reglas y pautas que sirven de guía para la elaboración de los lineamientos específicos para la prevención y mitigación del COVID-19 en el restablecimiento de la atención presencial (mínima o completa) en los comedores y puntos de alimentación en general, en las diferentes sedes de la Universidad, ante el eventual proceso de transición de regreso gradual, progresivo y seguro de la comunidad universitaria.

Este protocolo está sujeto a los cambios que puedan ser derivados de recomendaciones futuras de las autoridades sanitarias, del sector educación y a la propia evolución de la enfermedad.



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

## 2. FINALIDAD

Proporcionar directrices claras y prácticas para disminuir el riesgo de contagio de la COVID-19 durante las actividades del comedor universitario, siguiendo las medidas determinadas por las autoridades sanitarias a nivel regional y nacional.

## 3. OBJETIVOS

### 3.1 OBJETIVO GENERAL

Protección de la salud y seguridad de todas las personas que intervienen en las actividades del comedor universitario, como son estudiantes, trabajadores del concesionario y trabajadores de la UNAC, frente a COVID-19.

### 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 3.2.1 Desarrollar acciones de promoción y protección de la Salud, en las actividades desarrolladas en el comedor universitario, frente a COVID-19.
- 3.2.2 Promover e implementar las Medidas de Prevención Personales y Colectivas que disminuyen el riesgo de contagio por COVID 19.
- 3.2.3 Garantizar el desarrollo de las actividades del comedor universitario, cumpliendo las medidas Sanitarias dispuestas.

## 4. BASE LEGAL

- 4.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- 4.2 Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y modificatoria
- 4.3 Res. N° 055-2020-TR. Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral.
- 4.4 Resolución Ministerial N°773-2012-MINSA. Directiva Sanitaria N° 048-MINSADGSPV.01, "Directiva Sanitaria para promocionar el Lavado de Manos Social como práctica saludable en el Perú".
- 4.5 Resolución del consejo directivo N° 039 – 2020 – SUNEDU – CD, aprueban "Criterios para la supervisión de la adaptación no presencial, con carácter excepcional, de las asignaturas por parte de universidades y escuelas de posgrado como consecuencia de las medidas para prevenir y controlar el COVID – 19





## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

- 4.6** RM-N° 208-2020/PRODUCE, “Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 para Restaurantes y Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón”
- 4.7** Autoridad Nacional del Servicio Civil - SERVIR. Guía Operativa para la gestión de recursos humanos durante la vigencia de la declaratoria de la Emergencia Sanitaria producida por el COVID-19.
- 4.8** Resolución Ministerial N°070-2021-DM-MC. “Protocolo Sanitario Sectorial para la implementación de medidas de vigilancia, prevención y control frente al COVID-19 en las actividades de enseñanza cultural presencial”.
- 4.9** Decreto Supremo N° 076-2021-PCM que proroga el Estado de Emergencia Nacional declarado por el Decreto Supremo N° 184-2020-PCM, prorrogado por los Decretos Supremos N° 201-2020-PCM, N° 008-2021-PCM, N° 036-2021-PCM y N° 058-2021-PCM , N° 076-2021-PCM, N° 105-2021-PCM, N° 123-2021-PCM, N° 131-2021-PCM, N° 149-2021-PCM, N° 152-2021-PCM, N° 167-2021-PCM, N° 174-2021-PCM, N° 186-2021-PCM, N° 010-2022-PCM, N° 016-2022-PCM.
- 4.10** Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA. Que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSADGSPV-2021, “Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS COV 2.
- 4.11** Resolución Vice Ministerial N°015-2022-MINEDU. Aprueban el documento normativo denominado “Orientaciones para la implementación del retorno gradual a la presencialidad y/o semipresencialidad del servicio educativo superior universitario, en el marco de la Emergencia Sanitaria por la COVID-19.
- 4.12** Resolución Ministerial N°834-2021/MINSA. Que aprueba el documento técnico “Manejo Ambulatorio de personas afectadas por COVID-19 en el Perú” y la modificación según Resolución Ministerial N°018 – 2022/MINSA.
- 4.13** Resolución N° 016 – 2022 – CU - UNAC, 17 Febrero 2022, “Directiva para el retorno a Clases semipresenciales”.
- 4.14** Decreto Supremo N° 030-2022-PCM, decreto supremo que “Prorroga el estado de emergencia nacional declarado por el decreto supremo n° 016-2022-PCM, decreto supremo que declara estado de emergencia nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la covid-19 y establece nuevas medidas para el restablecimiento de la



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

convivencia social, y modifica el decreto supremo N° 016-2022-PCM. Entra en vigencia el 01 ABRIL 2022.

#### 5. PRINCIPIOS

La universidad Nacional del Callao (UNAC), adoptará las medidas que las autoridades competentes recomienden, de acuerdo con los siguientes principios:

- 5.1 Se seguirán todas las indicaciones de las autoridades sanitarias y de las que tengan injerencia en la materia del presente protocolo.
- 5.2 Este protocolo esta en concordancia y es una complementaría específica al “Plan para la vigilancia, Prevención y control de la COVID-19 en la UNAC aprobado por Resolución Rectoral” pero actualizado.
- 5.3 La Oficina de Bienestar Universitario a través de la Unidad Centro de Salud realiza el presente protocolo de prevención frente a la COVID 19.

#### 6. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente protocolo es de aplicación obligatoria por todos los participantes involucrados en las actividades del comedor universitario.

#### 7. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD Y AUTOCUIDADO FRENTE A COVID-19.

##### 7.1 HIGIENE DE MANOS (ANEXO N° 01)

Al ingresar realizar lavado de manos con agua y jabón y también después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte)

Quando las manos están visiblemente sucias

Después de estornudar o toser

Antes y después de usar mascarillas.

El lavado de manos debe durar mínimo 20 a 30 segundos.

La higiene de manos con alcohol se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.

Se dispone de puntos para el lavado en el ingreso del comedor universitario con agua limpia, jabón y toallas desechables para el secado de manos.

Se dispone alcohol al 70% en el ingreso del comedor universitario.







## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

Se dispone afiches recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza esta actividad.

#### **7.2 USO DE MASCARILLAS (ANEXO N° 02 )**

Uso obligatorio y permanente de una mascarilla KN95, o en su defecto una mascarilla quirúrgica de tres pliegues y encima de esta una mascarilla comunitaria (tela).

Todas las personas que participen de alguna forma de las Actividades del comedor universitario deben cumplir esta indicación.

Únicamente se retirara la mascarilla KN 95 o la alternativa al momento de ingerir los alimentos.

#### **7.3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO(ANEXO N° 03 )**

Garantizar al menos 1 metro entre persona y persona.

El lugar del comedor es un ambiente amplio donde se puede garantizar el distanciamiento físico de por lo menos 1 metro entre las sillas ubicadas en las mesas del comedor.

#### **7.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

El ambiente del comedor debe ser desinfectado de conformidad con las recomendaciones de expertos de salud. Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo. Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del comedor, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial aprobado por las autoridades sanitarias.

#### **7.5 ASEGURAR VENTILACIÓN ADECUADA**

El ambiente del comedor cuenta con ventilación adecuada, con la apertura de puertas y ventanas. Permitiendo la circulación del aire ambiental.

En ningún caso se permanecerá en espacios cerrados sin adecuada ventilación.



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

#### 7.6 VACUNACIÓN PARA COVID 19

Todas las personas mayores de 18 años sean estudiantes, trabajadores de la UNAC y los trabajadores del concesionario deben contar con su carnet de vacunación frente a COVID 19 con las 2 dosis y la tercera de refuerzo, siempre que se encuentren habilitados para recibirla según los protocolos de las autoridades sanitarias. En el excepcional caso de presentarse alguna persona en el rango de edad de 12 a 17 años debe contar con las 02 dosis y la tercera de refuerzo debe colocarse en el tiempo que corresponda.

#### 8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS Y OPERATIVAS

Se implementará las medidas preventivas sanitarias y operativas establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales

##### 8.1 Equipos de protección de personal (EPP)

- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su actividad.
- Los EPP que deben portar los empleados se componen principalmente de los siguientes: mascarilla N95, mascarillas quirúrgicas, mascarilla comunitaria, careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico, según el nivel de riesgo del puesto de trabajo o la labor que realizan.
- Durante la atención, el personal de servicio (mozo, azafata, etc.) debe respetar el distanciamiento de al menos 1 metro con el usuario cuando éste tenga puesta la mascarilla.
- Si el usuario se retira la mascarilla la distancia entre el personal de servicios y el usuario debe ser de mínimo 1.5 metros y de ser necesario acercarse el menor tiempo posible.
- Realizar el cambio de los EPP descartables diariamente o cada vez que sea necesario. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

##### 8.2 Instalaciones y servicios

###### 8.2.1 Requisitos básicos

- El concesionario bajo supervisión de OBU deberá respetar el distanciamiento físico en las áreas correspondientes (preparación,





## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

recepción, almacenes, vestuario, salón, etc.) definiendo el aforo de acuerdo con la normativa vigente.

- Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro. Realizar estrategias para evitar aglomeraciones.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
- El personal de atención al usuario debe mantener una distancia de 1 metro.
- Los ambientes del comedor se deben mantener ventilados de manera natural. En los ambientes confinados como ascensores, almacenes, vestuarios, SSHH, se debe mantener un distanciamiento de 1 metro con señalización.
- Implementar métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto.

#### **8.2.2 Abastecimiento de agua**

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa.

#### **8.2.3 Saneamiento**

- El concesionario antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

#### **8.2.4 Limpieza y desinfección**

- El concesionario debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies empleadas para los distintos procesos.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o usuarios) con la mayor frecuencia posible.



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

#### 8.2.5 Disposición de residuos sólidos

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos” y la R.M-099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén y accionado con pedal para el descarte de residuos o desechos.

#### 8.2.6 Servicios higiénicos y vestuario

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible

#### 8.2.7 Equipos sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso del comedor universitario y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

#### 8.2.8 Estación de servicio

- Las estaciones de servicio deben estar protegidas y contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, salsas, servilletas, etc., en función al aforo de la normativa vigente.  
De corresponder las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso. Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual.

#### 8.2.9 Distribución del salón

##### 8.2.9.1 Distribución de mesas y usuarios

- Organizar la ubicación de los usuarios al ingreso del comedor universitario. Se recomienda numerar mesas para facilitar la ubicación y evitar aglomeraciones.
- La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros





## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

- La distancia entre las personas de la misma mesa debe ser de al menos 1.5 metros.
- En lo posible el uso de Barreras físicas (separadores y pantallas de seguridad)
- Las zonas de alto tránsito de personal y usuarios como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- La distribución de mesas y aforo del salón debe realizarse respetando la normativa vigente sobre el distanciamiento social y el uso de equipos de protección personal, bajo responsabilidad del concesionario que brinda el servicio y la supervisión de la Jefa de la Unidad de comedor – OBU.

### 8.3 Personal

#### 8.3.1 Personal administrativos y operarios

##### Consideraciones antes del inicio de las actividades

- Contar con su carnet de vacunación para COVID 19 con las dos dosis y la tercera de refuerzo.
- Verificar el uso correcto de mascarillas de forma obligatoria.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente. (*Se debe restringir el acceso al personal que se declare con síntomas y deberá recibir la evaluación en su centro de salud habitual*)
- Verificar el lavado con agua y jabón o desinfección de manos.
- El concesionario es responsable de verificar que la indumentaria del personal se encuentre limpia antes del inicio de sus actividades. Esto también será supervisado por la Jefatura de la Unidad De Comedor de OBU.

##### Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con el antebrazo, nunca con las manos directamente y debe estar con la mascarilla puesta. *Luego de estornudar cambiarse la mascarilla por una nueva.*
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca.
- Se prohíbe el uso de celulares personales en las áreas de trabajo
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y usuarios.
- El personal de atención al usuario debe lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de cada atención y cuando el caso lo amerite
- El personal del concesionario debe proporcionar el servicio (vajilla, cubiertos, y cualquier otro elemento) para ser utilizados por los usuarios.
- El personal del concesionario debe limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el usuario y prepararlas para la siguiente atención.



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

#### Consideraciones al finalizar las actividades

- Al final de la operación del día se debe limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos.
- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.

#### Consideraciones al finalizar las actividades

- Capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

#### 8.4 Usuario / Estudiante

##### 8.4.1 Consideraciones sobre el usuario

##### Antes del ingreso al comedor

- Contar con su carnet de vacunación para COVID-19 con las dos dosis y la tercera de refuerzo
- Verificar el uso de mascarilla y el estado de conservación e higiene.
- Indicar al usuario que el lavado con agua y jabón y/o desinfección de manos es obligatorio.

##### Dentro del comedor

- Se implementará medios para el distanciamiento para que el usuario recoja su ración en el módulo y su servicio personal (vajilla, cubiertos, y cualquier otro elemento) y se dirija a la mesa. (Todo con materiales y utensilios desinfectados).
- Se indica a los usuarios que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.

##### A la salida del comedor

- Hacer uso de EPP y desinfectarse las manos.
- Mantener el orden y distanciamiento de 1 metro como mínimo al retirarse.

#### 8.5 Procesos Operativos

##### 8.5.1 Almacenamiento de Insumos

##### Antes de la actividad:

1. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP correspondientes.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso.





## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

#### **Durante la actividad**

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

#### **Después de la actividad**

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.

#### **8.5.2 Acondicionamiento**

##### **Antes de la actividad:**

1. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP correspondientes.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.

##### **Durante la actividad**

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener el distanciamiento físico de al menos un (01) metro.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
4. Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y superficies cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

##### **Después de la actividad**

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
2. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.

#### **8.5.3 Preparación de alimentos**

##### **Antes de la actividad:**

1. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales para la preparación de las raciones, evitando el desplazamiento innecesario del personal.



## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

5. Disponer de soluciones desinfectantes.

#### **Durante la actividad**

1. Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
2. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
3. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas.
4. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
5. Verificar la higiene en cada proceso de preparación de los alimentos.

#### **Después de la actividad**

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
2. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.

#### **8.5.4 Atención en el salón / Comedor OBU**

##### **Antes de la actividad:**

1. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal de servicio utilice mascarilla.
3. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso. *Los tachos deben ser de accionamiento no manual.*
4. Realizar la limpieza y desinfección del salón, mobiliario y equipos. *Se debe limpiar y desinfectar el mobiliario en toda su superficie.*
5. Verificar la correcta distribución de las mesas y sillas. Respetando las indicaciones sanitarias.
6. Habilitar el punto de lavado o desinfección de manos para los usuarios.

##### **Durante la actividad**

1. Verificar que el personal use correctamente la mascarilla.
2. Lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de atender a cada usuario.
3. Aplicar las medidas preventivas sanitarias en la atención de usuarios. .
4. Verificar que el usuario se retire la mascarilla solo cuando consume sus alimentos.
5. Indicar la mesa que ocupará cada usuario para evitar aglomeraciones.
6. Promover y respetar el distanciamiento físico durante el servicio.
7. Solicitar, recoger y transportar las raciones de los usuarios respetando las zonas de tránsito.
8. Evitar el contacto físico con los usuarios al momento de la entrega de la ración.
9. Solicitar al usuario que se coloque la mascarilla luego de consumir sus alimentos.
10. Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
11. Indicar al usuario que al salir del salón respete las zonas de tránsito y el distanciamiento físico
12. Lavar y desinfectar cualquier elemento usado por el usuario después de cada uso.







## DOCUMENTO

### PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

13. Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el usuario

#### **Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos.
2. Desechar los EPP y elementos de un solo uso generados durante el servicio.
3. Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos al término de cada servicio.

#### **8.6 Evaluación de sintomáticos**

En caso una persona presentara algún síntoma relacionado a covid 19 (como son tos, fiebre, malestar general, cefalea, congestión nasal, estornudos, diarrea, dificultad para respirar) no ingresará al comedor universitario, debiendo asistir al Centro Médico de OBU para la evaluación respectiva y su posterior derivación a su centro de salud de atención habitual en caso corresponder (ESSALUD, MINSA o donde corresponda).

El personal Médico de OBU asistirá en todo momento a los estudiantes que pudieran presentar sintomatología.

#### **8.7 Vigilancia Sanitaria**

El comedor universitario está sujeto a vigilancia sanitaria por parte de las autoridades locales como Nacionales que se encargan de vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas.

Eso sin eximir de los controles y supervisiones que se puedan dar como visitas inopinadas por parte del personal de Salud del Centro Médico de OBU así como del área de Salud Ocupacional de la UNAC.



ANEXO N ° 01

CORRECTO LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN





DOCUMENTO

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

ANEXO N ° 02

USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA

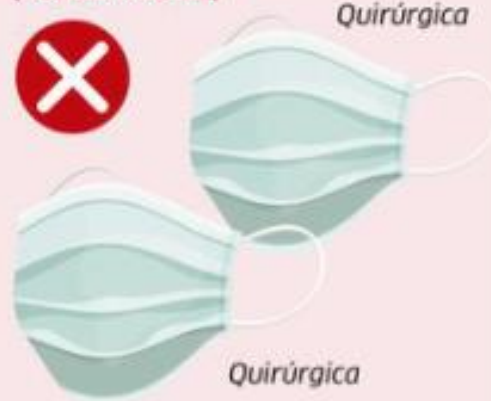
**Correcto uso de la mascarilla**

Los respiradores KN95, N95 y FFP2 se usan solos (CORRECTO)



KN95

Doble mascarilla quirúrgica (INCORRECTO)



Quirúrgica

Quirúrgica

Mascarilla quirúrgica abajo + tela encima (CORRECTO)



Quirúrgica

Tela

Mascarilla quirúrgica + KN95 (INCORRECTO)



Quirúrgica

KN95

Fuente: Epidemiólogo Antonio Quispe



## DOCUMENTO

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19 PARA LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO - OBU

## ANEXO N ° 03

### MEDIDAS DE PREVENCIÓN

## BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE INFORMACIÓN COVID 19



Cubra su boca y nariz al toser haciendo uso de pañuelos de papel.



Tire los pañuelos a la basura.



Si no tiene pañuelo de papel, tosa y estornude sobre su manga para no contaminarse las manos.



Evite tocarse con las manos los ojos la nariz y la boca.



Evite saludar dando la mano o besos.



Lávese las manos frecuentemente con jabón, sobre todo, después de toser o estornudar.



No comparta objetos personales, de higiene o aseo como vasos, toallas, etc.



Mantenga adecuadamente ventilado su espacio de trabajo.



Limpie con frecuencia superficies y objetos de uso común.

SYSSA®

