Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

UNIVERSIDAD LATINA DE COSTA RICA

UNIVERSIDAD LATINA DE COSTA RICA
POWERED BY Arizona State University

PROTOCOLO DE INGRESO, ESTADÍA Y SALIDA EN ESCENARIOS DE PRESENCIALIDAD, SEDE HEREDIA

FACULTAD DE HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

APROBADO POR CONESUP:

Sesión N°895-2020, art. 6
09 de diciembre del 2020

Modificación Aprobada

Sesión N°___-2021, art. __
__ de ___ del 2021

Versión 0.3

2021

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Tabla de contenidos

Contenido

UNIVERSIDAD LATINA DE COSTA RICA *1*

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad *3*

Prólogo *3*

A. Aspectos generales de cumplimiento 5

B. Antes de ingresar al taller de cocina o laboratorio 9

C. Durante la permanencia en el taller de cocina o laboratorio 13

D. Al finalizar su práctica en el taller de cocina o laboratorio 14

E. Disposiciones finales 15

F. Referencias 15

ANEXO 1 ..... *17*

Consentimiento informado para firma de estudiantes de las Escuelas de Gastronomía y Administración de Empresas Hoteleras 17

ANEXO 2 ..... *18*

Artes de prevención 18

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad

Prólogo

El 08 de marzo de 2020, ante el aumento de casos confirmados, el Ministerio de Salud y la Comisión Nacional de Prevención de Riesgos y Atención de Emergencias determinaron la necesidad de elevar la alerta sanitaria vigente por el COVID-19 a alerta amarilla. El 17 de marzo el Ministerio de Educación Pública dispuso la suspensión de la modalidad de clases presenciales, tanto para la educación primaria, la secundaria como la universitaria, dado el riesgo que supone para efectos del contagio, la aglomeración de personas. Siendo la Universidad previsora, la modalidad virtual dio inicio desde el 16 de marzo para toda la población Universitara.

En el marco de la declaratoria de estado de emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto del coronavirus, y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias de carácter preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta, ante la posibilidad de contagio en centros de trabajo, estudio o lugares en los que se presenta aglomeración de personas.

Debe comprenderse que:

> "COVID-19: es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca "(OPS/OMS, 2020)

Como parte de la responsabilidad social, las autoridades públicas están obligadas a aplicar el principio de precaución en materia sanitaria en el sentido de que deben tomar las medidas preventivas que fueren necesarias para evitar daños graves o irreparables a la salud de los habitantes y, en el caso de CONESUP, velar

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

porque los procesos universitarios privados se desarrollen en el marco de la legalidad.

El presente documento contiene los requisitos mínimos a ser atendidos por la Universidad, para implementar las medidas preventivas más eficientes y eficaces para atender el regreso a la presencialidad, en el contexto de la pandemia.

En el cumplimiento de la Ley 8488 Ley Nacional de Emergencias y Prevención del Riesgo artículo 10, conforme un Comité Institucional para la gestión del riesgo, primero, para que sea la instancia que brinde el seguimiento al protocolo general; segundo, para que establezca los procedimientos a partir del presente protocolo y, tercero, dado que desde el 2012, ha habido participación de la Universidad, en la elaboración del Plan de Contingencia, y se ha adquirido desde entonces el compromiso con la Comisión Nacional de Prevención de Riesgos y Atención de Emergencias, en atención a la Ley 8488, Ley Nacional de Emergencias y Prevención del Riesgo y de acuerdo con la Estrategia para la Gestión de Riesgo de Desastre en el sector Educación de la República de Costa Rica (2014), de contar con un plan que les permita actuar cuando existan situaciones de emergencia en el país, tal es el caso actual.

Este documento está sujeto a ser actualizado, a efecto de que responda, en todo momento, a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

El presente protocolo tiene como objetivo normar los requisitos mínimos a ser atendidos durante las clases prácticas o laboratorios especializados que se imparten en la Escuela de Gastronomía y la Escuela de Administración de Empresas Hoteleras de la Universidad Latina de Costa Rica, en la sede de Heredia, con el fin de “implementar las medidas preventivas más eficientes y eficaces para atender el regreso a la presencialidad, en el contexto de la pandemia”, atendiendo todo lo descrito en el documento: “Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica del retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19”, elaborado por la Comisión de prevención Covid-19, el departamento de Salud Ocupacional y los representantes de facultades, de la Universidad Latina de Costa Rica.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Este documento está sujeto a actualización, cuando la institución así lo estime necesario, con el fin de que lo establecido se apegue a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

A. Aspectos generales de cumplimiento

1. Toda persona (docente, estudiante o administrativo) que se encuentre en actividades presenciales dentro de los espacios de prácticas del área de Hospitalidad, deberá acatar los lineamientos aquí establecidos, así como los que se dispongan para el ingreso y la estancia en las instalaciones de la Universidad.

2. En toda actividad académica, se deberá guardar la distancia mínima de 1,80 metros entre estudiantes y/o estaciones de trabajo, de los talleres de cocina y laboratorios especializados.

3. Se aplicará una reducción al 50% de la cantidad de personas presentes en los espacios de prácticas o laboratorios, según el aforo total del mismo, con el fin de mantener el distanciamiento social dispuesto por las autoridades sanitarias.

4. El ingreso a las instalaciones deberá ser controlado y programado. Con el fin de regular el ingreso de estudiantes, docentes y personal administrativo, a los oficiales de seguridad de los puestos de control peatonal y vehicular, se les proporcionarán las listas de las personas que tienen permiso de ingresar, según horario requerido.

5. Los estudiantes, docentes o administrativos que estén enfermos o que presenten síntomas particulares de “gripe”, “resfrío”, o similares, no deberán presentarse a la clase de práctica o de laboratorio.

6. Los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y superficies que se aplicarán, serán los descritos en el documento: “Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica el retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19”, versión 0.2, elaborado por la Comisión de prevención Covid-19, el departamento de Salud Ocupacional y los representantes de facultades, de la Universidad Latina de Costa Rica.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

7. Para las áreas comunes (sanitarios, comedores, áreas de fotocopiado, entre otros), la institución aplicará las medidas preventivas establecidas por el Ministerio de Salud, y descritas en el documento: “Protocolo general para la atención, por parte de la Universidad Latina de Costa Rica, el retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19”, versión 0.2, elaborado por la Comisión de prevención Covid-19, el departamento de Salud Ocupacional y los representantes de facultades, de la Universidad Latina de Costa Rica.

8. En todo momento, deben aplicarse los protocolos de lavado de manos, evitar tocarse el rostro, saludo sin contacto, protocolo de estornudo y tosido, realizar la limpieza y desinfección de superficies, según lo establece el Ministerio de Salud. En caso contrario o de incumplimiento, las personas no podrían ingresar a las instalaciones y la Universidad se reservará el derecho de admisión.

9. El detalle de los cursos que requieren presencialidad, los talleres de cocina y laboratorios a utilizar, y su aforo se indican a continuación:

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Cuadro 1. Cursos prácticos y de cocina que requieren regreso presencial en las carreras de Bachillerato en Gastronomía y Bachillerato en Administración de Empresas Hoteleras.

CÓDIGO	NOMBRE DE LA MATERIA	ESCUELA A LA QUE PERTENECE
GA-06	Técnicas básicas de cocina	GASTRONOMÍA
GA-09	Cocina Modificada	GASTRONOMÍA
GA-17	Cocina de Asia I	GASTRONOMÍA
GA-24	Cocina de Asia II	GASTRONOMÍA
GA-33	Chocolatería y postres	GASTRONOMÍA
GA-14	Cocina de las Américas	GASTRONOMÍA
GA-29	Cocina Mediterránea	GASTRONOMÍA
GA-30	Cocina Contemporánea	GASTRONOMÍA
GA-11	Cultura Gastronómica Costarricense	GASTRONOMÍA
HT-0110	Gastronomía I	GASTRONOMÍA
HT-0112	Gastronomía II	GASTRONOMÍA
GA-28	Desarrollo de habilidades en Panadería	GASTRONOMÍA
GA-19	Desarrollo de habilidades en Pastelería y repostería	GASTRONOMÍA
GA-34	Eventos y Cocina Kosher	GASTRONOMÍA
GA-35	Introducción a la cocina molecular	GASTRONOMÍA
GA-20	Cocina Europea	GASTRONOMÍA
HT1020	Taller de servicio	GASTRONOMÍA
GA-15	Electiva*	GASTRONOMÍA

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

GA-16	Vinos	GASTRONOMÍA
GA-21	Alimentos gourmet y maridaje	GASTRONOMÍA
HT-0115	Taller de bar y coctelería	GASTRONOMÍA
BAH 06	Taller de Servicio de Alimentos y bebidas	HOTELERÍA
BAH 09	Gastronomía I	HOTELERÍA
BAH 07	Principios de Producción Hotelera	HOTELERÍA
BAH 13	Gastronomía II	HOTELERÍA
BAH 25	Taller de bar y coctelería	HOTELERÍA
BAH 16	Operación de Recepción y Reservaciones	HOTELERÍA

*Electivas: Taller formativo de Garnish, Taller formativo de cultivo de especies por hidroponía.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Cuadro 2. Talleres de cocina, laboratorios y espacios de práctica, y su aforo, en los que se realizarán los cursos prácticos y de cocina que requieren regreso presencial en las carreras de Bachillerato en Gastronomía y Bachillerato en Administración de Empresas Hoteleras.

Nombre del aula	Número de aula	Tipo de aula	Capacidad máxima (número de personas)	Aforo máximo a utilizar (50% de su capacidad máxima)
COCINA 1	D5-C01	LE-Laboratorio Especializado	16	8
COCINA 2	D5-C02	LE-Laboratorio Especializado	16	8
COCINA 3	D5-C03	LE-Laboratorio Especializado	16	8
COCINA 4	D5-C04	LE-Laboratorio Especializado	16	8
AULA DEMO	Aula Demo	LE-Laboratorio Especializado Anfiteatro de cocina	79	39
PASTELERIA 1	D5-P01	LE-Laboratorio Especializado	16	8
LAB. COCTELERÍA	C5-BAR	LE-Laboratorio Especializado	22	11
TALLER HIDROPONÍA	Taller Hidro.	LE-Laboratorio Especializado	16	8
LABORATORIO COMPUTO	B1-LC06	LC-Laboratorio de Cómputo	20	10

B. Antes de ingresar al taller de cocina o laboratorio

1. Sólo se permitirá el ingreso a los estudiantes y profesores que deban asistir a una clase específica, contra lista, en el horario que corresponda, no se permitirá el ingreso de acompañantes.

2. Con el fin de regular el ingreso descrito en el punto anterior, a los oficiales de seguridad de los puestos de control peatonal y vehicular, se les proporcionarán las listas de los estudiantes y docentes que tienen permiso de ingresar.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

3. En los puestos de control peatonal y vehicular, tomarán la temperatura a cada persona antes de ingresar, debiendo ser esta inferior a los 37 °C, para permitirle el ingreso a las instalaciones.

4. Los oficiales de seguridad serán responsables de garantizar que cada una de las personas que ingrese a la Universidad cumpla con las medidas de higiene y equipo de protección personal (EPP) recomendadas por el Ministerio de Salud.

5. La entrada a las instalaciones será solamente por el acceso del edificio C, nivel dos, 30 minutos antes de la hora de ingreso a la clase, con el fin de que tanto estudiantes como profesores, se puedan cambiar su ropa particular por el uniforme de cocina y preparar para la clase. El ingreso a los talleres de cocina o áreas de práctica será permitido solamente mediante el uso de las escaleras del edificio C.

6. Inmediatamente al ingresar al edificio C, estudiantes y docentes deberán lavarse las manos en los baños ubicados en el segundo piso, siguiendo el procedimiento correcto al hacerlo, según el Ministerio de Salud, colocado en afiches dentro de los baños.

7. Los estudiantes y docentes deberán respetar las medidas de aislamiento social en todo momento, de manera que mantendrán la distancia de 1,8 metros entre cada persona, dentro y fuera de las áreas de trabajo, aun cuando estén esperando el inicio de la clase o a la salida de los cursos.

8. Los estudiantes deberán presentarse vistiendo ropa particular, portando equipo de protección personal (EPP), compuesto por una pantalla facial completa y una mascarilla. Este EPP lo deberá traer cada estudiante desde su casa, así como el necesario para el cambio, sin embargo, con el fin de resguardar la seguridad de todos, la Escuela contará con un stock de respaldo de mascarillas, a disposición de los estudiantes.

9. Los docentes deberán presentarse vistiendo ropa particular, portando equipo de protección personal (EPP), compuesto por una pantalla facial completa y una mascarilla. Este EPP lo deberá traer cada docente desde su casa, así como el necesario para el cambio. La Escuela a cargo, le facilitará a cada docente el EPP descrito, tanto para su ingreso al inicio de su jornada, como para el cambio.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

10. Los estudiantes y docentes llevarán sus uniformes de cocina o servicio guardados, con el fin de evitar la contaminación de los uniformes durante el traslado a la Universidad, y deberán cambiarse su ropa por el uniforme, justo antes de ingresar a la cocina o área de práctica.

11. Los estudiantes y profesores deberán traer sus zapatos de cocina en una bolsa, limpios y al llegar a los vestidores colocárselos y desinfectarlos antes de entrar a la cocina. De igual forma, al llegar a las instalaciones de la Universidad, deberán mantener los maletines y pertenencias personales en los casilleros, o el aula destinada para guardar las pertenencias. Nunca colocarlos en el piso.

12. Los vestidores dispuestos para el cambio son los que tiene a disposición la Escuela de Gastronomía y Hotelería en el cuarto piso del edificio D, son cuatro para hombres y cuatro para mujeres, individuales y tienen puerta, el personal de las Escuelas velará porque solamente ingresen cuatro estudiantes o docentes por turno (dos hombres y dos mujeres) a realizar el cambio de uniforme y zapatos, antes de la clase y al finalizar la misma.

13. Los vestidores serán desinfectados por el personal de Servicios Generales, entre cada usuario y turno de cambio, utilizando una de las soluciones desinfectantes descritas en el documento: “Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica el retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19”, versión 0.2.

14. Se regulará el ingreso de estudiantes y profesores a las áreas de casilleros, con el fin de garantizar la distancia de 1,8 metros entre cada persona, en todo momento.

15. El procedimiento para que tanto estudiantes como docentes cambien su ropa particular por el uniforme de cocina es el siguiente:

    a. Estudiantes y docentes deberán cambiarse los uniformes y zapatos de cocina, justo antes de iniciar la clase, utilizando los vestidores que tiene a disposición la Escuela de Gastronomía y Hotelería en el cuarto piso del edificio D, que son individuales y con puerta, y los baños del quinto piso de los edificios C y del E que son los cercanos.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

b. Con apoyo del personal de la Escuela, se regulará el ingreso de cuatro personas por turno, vigilando siempre que en la fila guarden la distancia de 1,8 metros entre persona y persona.

c. Cada vez que se desocupe un aposento de los vestidores y baños, se limpiarán y desinfectarán estos aposentos, por parte de personal del área de Servicios Generales de la Universidad, utilizando los insumos de limpieza y desinfección y procedimientos descritos en el documento: "Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica el retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19", versión 0.2.

d. Una vez cambiados los estudiantes y docentes, deberán acatar las disposiciones previo al ingreso a las cocinas que se describen a continuación.

16. Los estudiantes y profesores deberán acatar las siguientes disposiciones previo al ingreso a las cocinas:

a. Guardar sus pertenencias bajo llave en los casilleros o aulas destinadas para este fin, incluyendo cualquier accesorio personal: aretes, pulseras, relojes anillos, cadenas, piercings y cualquier tipo de alhaja que porten, y equipo: tablets, computadoras y celulares.

b. El estricto lavado de manos, previo a la colocación del EPP, antes de la manipulación de alimentos y utensilios, siguiendo el procedimiento correcto al hacerlo, según el Ministerio de Salud, colocado en afiches dentro de los baños y talleres de cocina.

c. Desinfectar los estuches de los cuchillos previo al ingreso a los talleres de cocinas, utilizando una de las soluciones desinfectantes descritas en el documento: "Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica el retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19", versión 0.2, las cuales serán proporcionadas por la institución.

d. Desinfectar sus zapatos de cocina, pasando sobre la alfombra de desinfección ubicadas a la entrada de los talleres de cocina.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

C. Durante la permanencia en el taller de cocina o laboratorio

1. Ingresar al laboratorio e inmediatamente lavarse las manos de acuerdo con el procedimiento establecido por el Ministerio de Salud.

2. Dirigirse a su estación de trabajo, limpiar y desinfectar todas las superficies en las que se trabajará.

3. Recibir los insumos que le entregará su profesor (a) y revisar que estén completos según la práctica a realizar ese día.

4. Limpiar y desinfectar los insumos con los que trabajará en la práctica.

5. Repasar el o los procedimientos a seguir en la práctica del día.

6. Iniciar con la práctica del día.

7. El lavado de manos será constante, cada vez que cambie la manipulación de un producto o alimento crudo o cocido, tabla, utensilio, toque alguna superficie que pueda estar contaminada (mesas de trabajo, pilas o fregaderos), o alguna parte del cuerpo, después de ir al baño, y cada 20 minutos en caso de que la actividad sea constante y no suceda ninguna de las situaciones anteriores.

8. Cada 3 horas los estudiantes y profesores deberán interrumpir sus actividades para:

    a. Lavarse las manos siguiendo el procedimiento correcto, ya indicado.
    b. Lavar con agua y jabón, y desinfectar con alcohol su pantalla facial
    c. Cambiar la mascarilla por una nueva
    d. Lavarse nuevamente las manos, antes de continuar con las actividades

Este procedimiento se iniciará por el docente a cargo del grupo, quien luego irá seleccionando a dos estudiantes a la vez, asignando turnos, hasta finalizar el procedimiento de limpieza, desinfección y cambio de EPP, con el total de estudiantes del grupo.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

9. Para manipular preparaciones terminadas y que se deban probar o consumir, se deben utilizar guantes, previo lavado exhaustivo de manos.

10. Para que el profesor o los compañeros puedan probar la preparación, deberán servir porciones individuales de la receta por persona.

11. Si la práctica se debe realizar en pareja, cada estudiante debe coordinar lo respectivo previo a la clase y de igual forma guardar siempre una distancia de 1,8 metros entre compañeros y estaciones de trabajo, para ello, cada estudiante trabajará en una mesa de trabajo independiente, con la distancia señalada.

12. Acatar las instrucciones de los profesores y autoridades de la Universidad en todo momento y colaborar con las solicitudes que estas personas realicen.

D. Al finalizar su práctica en el taller de cocina o laboratorio

1. Al finalizar la práctica de laboratorio cada estudiante deberá dejar el espacio de trabajo limpio, desinfectado y ordenado para la siguiente sesión de trabajo. El docente a cargo será el responsable de verificar que este aspecto se cumpla.

2. Los estudiantes y docentes deberán aplicar nuevamente el protocolo por el lavado de manos, de acuerdo con lo indicado previamente.

3. Los estudiantes y profesores deberán retirarse del laboratorio de forma ágil, para cambiarse y colocarse sus accesorios personales fuera del laboratorio, manteniendo en todo momento el distanciamiento social recomendado.

4. Los estudiantes y docentes deberán retirarse de las instalaciones de la Universidad, una vez concluida la clase. No se permitirá la permanencia de los estudiantes y profesores dentro de las instalaciones del campus, salvo si tienen otra clase consecutiva. Para garantizar la salida de las personas, se contará con apoyo del personal de Servicios Generales y Seguridad.

5. Adicional a la limpieza y desinfección aplicada por cada estudiante al finalizar la clase, el personal de la Escuela de Gastronomía procederá a limpiar y desinfectar el área completa, incluyendo pisos y superficies de contacto de los mobiliarios y equipos.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

E. Disposiciones finales

1. Si el estudiante irrespeta los lineamientos aquí contenidos, no podrá ingresar al laboratorio o área de práctica, y si el hecho ocurre en el transcurso de la clase, deberá retirarse inmediatamente de las instalaciones, y en ambos casos se le contabilizará la ausencia a la clase.

2. Al confirmar el recibo de este documento, tanto los estudiantes como los docentes se comprometen a cumplir fielmente las disposiciones de este protocolo y confirman el conocimiento de la normativa vigente establecida por las autoridades del Ministerio de Salud, con respecto a los protocolos y recomendaciones para la prevención del Covid-19.

3. Si algún estudiante no confirma el recibo del documento, asume la responsabilidad de las ausencias y la reprobación del (de los) curso (s) por inasistencia, cuyas disposiciones se amparan en lo indicado por los Reglamentos de la Universidad.

4. Adicional a la confirmación del recibo de este documento, los estudiantes deberán leer, llenar y firmar el “Consentimiento informado para firma de estudiantes de las Escuelas de Gastronomía y Administración de Empresas Hoteleras”, que se encuentra en el Anexo 1 del presente protocolo.

F. Referencias

Comisión de prevención Covid-19, Universidad Latina de Costa Rica. (mayo, 2020). *Protocolo general para la atención por parte de la Universidad Latina de Costa Rica del retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19*. Versión 0.2. San José.

Secretaría Técnica, CONESUP. (12/07/2020). *Protocolo general para la atención por parte de la universidades privadas: Retorno seguro a las instalaciones tras la emergencia por Covid-19*. Versión 0.5. San José.

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

Protocolo revisado y autorizado por:

Rosa Monge Monge

Rectora Universidad Latina de Costa Rica

Ronny González Hernández

Decano Facultad de Ciencias Empresariales y Hospitalidad

24 noviembre, 2020

Autorizado en última instancia por:

Consejo Nacional de Enseñanza Superior Universitaria Privada, CONESUP

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

ANEXO 1

Consentimiento informado para firma de estudiantes de las Escuelas de Gastronomía y Administración de Empresas Hoteleras

Por este medio yo: _____ documento de identidad número: _____ estudiante de la Carrera de _____ de la Universidad Latina, decido de forma libre e informada, reincorporarme a mis actividades académicas correspondientes al cuatrimestre: _____ a partir de la fecha: _____ en las instalaciones de la Universidad Latina, sede Heredia.

Por lo que declaro que la siguiente información es veraz:

- Me reincorporo de forma voluntaria, estando consciente de la situación que atraviesa el país ante la Pandemia por el Covid-19 y las condiciones actuales de salud a nivel país, así como del riesgo que ello conlleva.
- Recibí por parte de la Universidad y de la Escuela a la que pertenezco, la explicación detallada, así como la capacitación sobre las medidas de higiene y bioseguridad que deben seguirse y respetarse en todo momento de las clases, como norma de comportamiento en las instalaciones de la Universidad, ante la nueva realidad impuesta por COVID-19.
- Se me informó y comunicó sobre el protocolo denominado ***"Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad"*** establecido por la Facultad de Ciencias Empresariales y Hospitalidad, el cual deberé cumplir mientras asisto a las instalaciones de la Universidad, el cual abarca todas las áreas, y en especial los laboratorios y talleres del área de Hospitalidad en los que me asignen las clases.
- Me comprometo a conocer, respetar e implementar los protocolos internos de la Universidad y la Facultad, durante mi asistencia de forma presencial.
- Declaro que la información proporcionada en la reunión informativa de la Escuela de _____ que se me realizó el día _____ es real.
- Entiendo y manifiesto que cuento con el seguro de la Caja Costarricense de Seguro Social vigente. En caso de no tenerlo me comprometo a tomar las medidas del caso para obtenerlo o para adquirir uno similar que cubra lo relacionado a Covid-19.
- Acepto que para poder desarrollar mis clases y prácticas deberé adquirir por mi cuenta, el equipo de protección personal (EPP) establecido en el protocolo antes mencionado, el cual deberé tener disponible y portar completo en todo momento al estar dentro de las instalaciones de la Universidad.
- Me explicaron que en caso de ser positivo de COVID 19 libero de manera expresa y total a la Universidad de toda responsabilidad al ser una situación de salud provocada por una pandemia, que se encuentra fuera del control de todas las partes.
- Estoy de acuerdo en acatar las medidas académicas correspondientes al ausentismo en caso de ser un caso positivo por COVID-19.

Nombre completo: _____ Documento de identidad: _____

Firma: _____ Fecha: _____

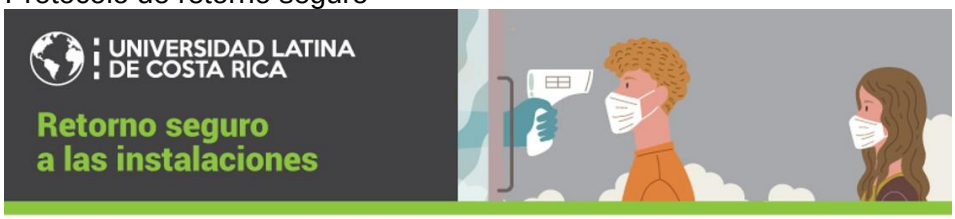
Firma Dirección de Carrera: _____

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

ANEXO 2

Artes de prevención
Artes de comunicación

1. Protocolo de retorno seguro



En tiempos de COVID-19, la seguridad y salud personal, estudiantil y laboral debe tener la máxima prioridad. Debemos acostumbrarnos a la idea que el lugar de trabajo ya no será el mismo y por lo tanto deberemos seguir varias medidas preventivas contra el virus del SARS-COV-2.

Para ello le solicitamos seguir las medidas preventivas adjuntas:

- Ante síntomas de gripe o resfrío no ingrese a las instalaciones, comunique la situación a su docente o jefatura y acuda al centro de salud o llame al 1322.
- Procure utilizar el cabello recogido y prendas de manga larga, zapato cerrado y evitar uso de joyería o accesorios.
- No tocarse el rostro, a menos que se haya lavado las manos recientemente.
- Previo al ingreso al edificio, lavarse las manos con agua y jabón. Asimismo, realice el lavado de manos con frecuencia por al menos 30 segundos.
- En algunos accesos se le tomará la temperatura corporal a una proximidad de 5 cm de la frente o detrás de las orejas. No se medirá temperatura en extremidades para que no se de variación.
- Al ingresar y permanecer en las instalaciones hacer uso de protección respiratoria respirador -KN95 o similar· el personal administrativo y operativo hará uso constante de protección doble (pantalla facial y respirador KN95). Recuerde la protección del rostro implica también traslados en transporte público.
- Si saluda, hágalo sin contacto (agite la mano, haga una reverencia o saludo militar).
- Siga el protocolo de estornudo-tosido, con pañuelo desechable o en el antebrazo.
- Evite compartir bolígrafos, grapadoras, otros insumos.
- Conserve su espacio limpio y desinfectado.
- Mantenerse a 1,8 metros de distancia o más de otras personas que estarán las instalaciones incluido clase-oficina y en los tiempos de comida.
- Al utilizar horno microondas o refrigeradoras, mantenga los alimentos con tapa y de ser posible procure consumir alimentos que no requieran refrigeración o calentarse.
- Evite el uso de ascensores, si no es posible, evite tocar sin protección las superficies y haga uso de guantes.
- Haga uso de alcohol en gel.
- Realice la limpieza y descarte apropiado del equipo de protección personal.
- Al regresar a su hogar, procure quitarse los zapatos antes de entrar y desinfectarlos, cambiarse la ropa y dejarla en remojo con agua y jabón y de ser posible tomar una ducha.

En caso de padecer factores de riesgo

- Extreme las medidas, conozca su condición médica (hipertensión, diabetes, enfermedad respiratoria, enfermedad del sistema inmunológico, antecedentes de cáncer, problemas de riñón, obesidad, tabaquismo, o ser mayor de 60 años).
- Si consume medicamento, tome su tratamiento regularmente.
- Procure descartar el equipo de protección personal y no lo reutilice, a excepción de las pantallas faciales o lentes de seguridad.

No olvide:

¡Cuidémonos todos, seamos solidarios!

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

2. Lavado de manos

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

3. Limpieza y desinfección

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

4. Prevení el contagio

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

5. Protocolo de tos y estornudo

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

6. Uso correcto de la mascarilla

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

7. Uso correcto de pantallas faciales

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

8. Uso de guantes desechables

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

9. Uso de respirador

10. Diferencia entre respirador y mascarilla

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

UNIVERSIDAD LATINA DE COSTA RICA

Diferencias entre Mascarilla Desechable y Respirador Desechable

Mascarilla Desechable

- Tiene una capa externa de color y una interna blanca
- No tienen información impresa
- Evitan que las partículas de saliva salgan y contaminen el exterior
- Se sujetan con elástico o tiras, pero no hacen cierre hermético
- No tiene filtro específico, solo una capa delgada que filtra parcialmente
- Se deben cambiar después de tres horas de uso, cuando esté sucia o húmeda

Respirador desechable

- Impide que las partículas del exterior ingresen protegiendo al usuario.
- Tiene información impresa en el respirador
- Permiten un ajuste hermético en el rostro
- Se aconseja para mayor ajuste la persona no tenga barba o bigote
- Están elaborados con una mayor cantidad de capas y materiales
- Están certificadas por Institutos de Salud Ocupacional (NIOSH, GB2626-2006, EN149-2001)

Cuidémonos todos, seamos solidarios

Departamento de Salud Ocupacional y Medicina Preventiva

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

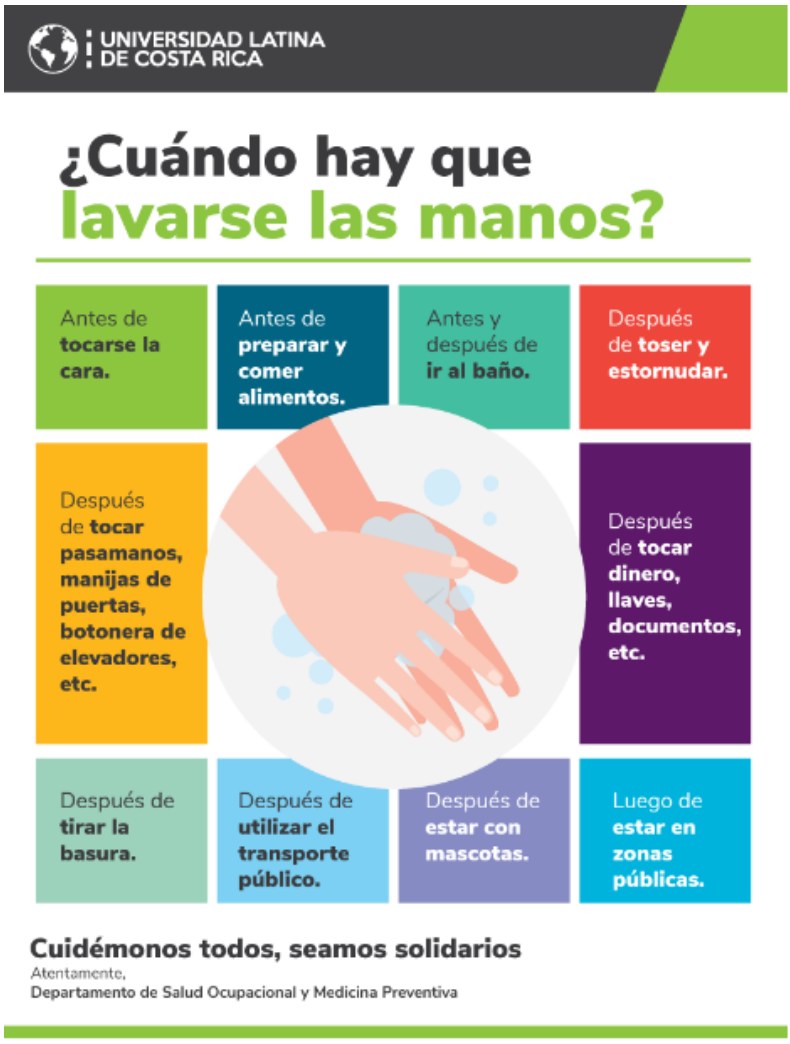
11. Queremos que estés bien

Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

12. Saludo sin contacto

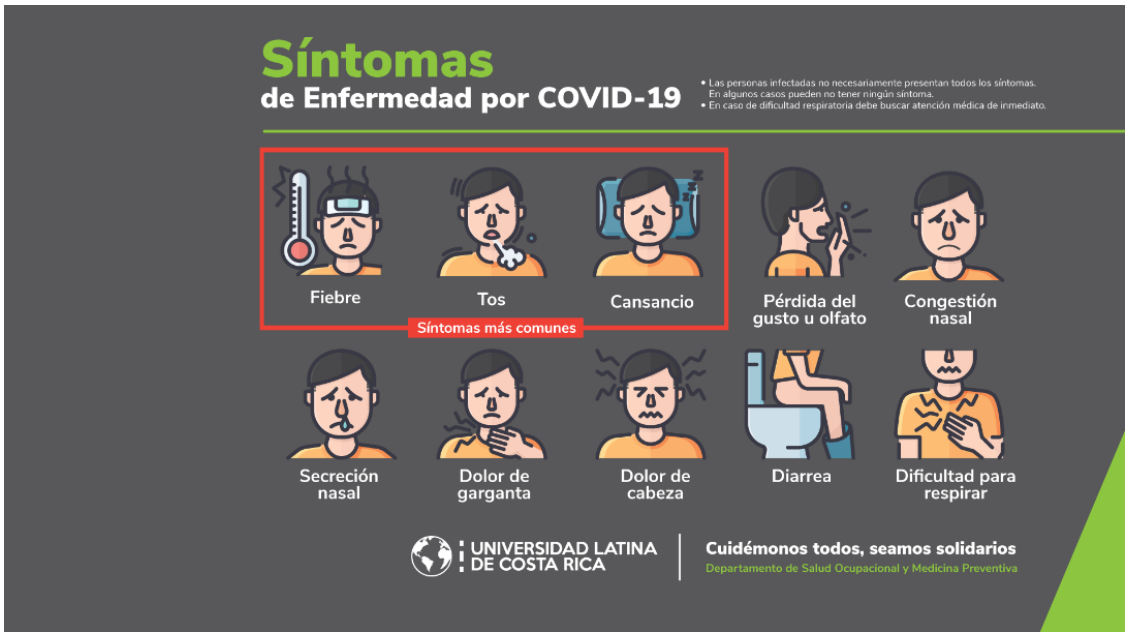
Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

13. Cuándo lavarse las manos



Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

14. Síntomas



Protocolo de ingreso, estadía y salida en escenarios de presencialidad			
Autor	**Fecha Creación**	**Actualización**	**Próxima Revisión Sugerida**
Johana Monge Montes Directora Académica Escuela de Gastronomía	Noviembre 2020	8 de Febrero de 2021	Mayo 2021

15. Alto