



## ANEXOS

# PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS PLAN DE CLASES PRESENCIALES

### 1.- Elementos disponibles en el establecimiento

	ITEM	FUNCION	ENCARGADOS	LUGAR o USUARIO	USO
1	LUZ UV-C	Mata virus, bacterias y otros	Sergio Rasse, mantención, Inspectoría Gral.	Salas, talleres y algunas oficinas	½ Hora diaria sin personas
2	CAMARAS DE TEMPERATURA	Detectar personas con as t°	Inspectoría Gral. Sergio Rasse, informática	Entradas colegios	Toda jornada laboral
3	TERMOMETROS MANUALES	Detectar personas con altas t°	Inspectoría Gral.	Entradas colegios	Horario de entrada
4	LIMPIA CALZADOS	Mata virus, bacterias y otros	Inspectoría Gral.	Entradas colegios	Permanente
5	SECA CALZADOS	Evitar ingresar con suciedad	Inspectoría Gral.	Entradas colegios	Permanente
6	MASCARILLAS	Evitar contagio	Inspectoría Gral.	Personal y alumnos	Horario en colegio
7	PROTECTOR FACIAL	Evitar contagio	Inspectoría Gral.	Personal	Horario en colegio
8	SANITIZACION EXTERNA	Mata virus, bacterias y otros	Inspectoría Gral.	Todo el colegio	Cada semana
9	SANITIZACION INTERNA	Mata virus, bacterias y otros	Inspectoría Gral. mantención	Todo el colegio mantención	Cada semana
10	DISPENSADORES DE JABON	Mata virus, bacterias y otros	Inspectoría Gral. mantención	Baños y otros	Permanente
11	DISPENSADORES DE ALCOHOL GEL	Mata virus, bacterias y otros	Inspectoría Gral. mantención	Salas y otros	Permanente
12	SEPARADORES ACRILICOS DE ESCRI	Evitar contagio	Inspectoría Gral. mantención	Oficinas	Permanente
13	MATERIALES DE ASEO Y SANITIZACION	Evitar contagio	Inspectoría Gral. personal de aseo	Todo el colegio	Periódicamente
14	DIFUSION MEDIDAS SANITARIAS	Evitar contagio	Inspectoría Gral.	Diferentes lugares	Permanente
15	SEÑALETICA SEPARACION SOCIAL	Evitar contagio	Inspectoría Gral.	Diferentes lugares	Permanente
16	PROTOCOLOS	Evitar contagio	Sostenedores, Directivos	Colegio	Permanente

2.- Acciones a Implementar por Equipos Directivos y Sostenedores Previo al Retorno a Clases.

ACCIONES	CUMPLIMIENTO	
	SI	NO
Identificación de condiciones para el retorno y necesidades específicas de apoyo de estudiantes y sus familias.		
Identificación de condiciones para el retorno y necesidades específicas de apoyo de docentes y asistentes de la educación.		
Sistema de horarios de entrada, salida, recreos, comidas y otros.		
Demarcación de vías de acceso, ingreso y salida del establecimiento.		
Normas definidas para el uso de espacios comunes: baños, salas, patios, gimnasios y otros		
Establecimiento limpio y desinfectado de acuerdo a las indicaciones sanitarias.		
Protocolo de medidas de cuidado sanitario, limpieza y ventilación a implementar durante el transcurso del año escolar.		
Sistema y canal de comunicación oficial con las familias		
Sistema y canal de comunicación formal con docentes y asistentes de la educación.		
Protocolo de actuación frente a confirmación de contagios en el establecimiento, definiendo acciones, responsables e instancias de derivación y consulta.		
Planificación de rutinas para recibimiento y salida de estudiantes.		
Planificación de horarios y rutinas para las diversas actividades regulares (recreos, actividad física, alimentación, entre otros)		
Planificación del retorno gradual de estudiantes, que contenga, a lo menos: fechas de retorno presencial para cada estudiante, plan de trabajo para estudiantes que no puedan volver de manera presencial, identificación de situaciones particulares que requieren algún apoyo específico para el retorno presencial o para su permanencia en el establecimiento, horarios y organización de la jornada escolar.		
Protocolo con acciones específicas para recibimiento de estudiantes con NEE.		
Organización del equipo docente y de asistentes de la educación para cubrir horarios diferidos.		
Comunicación con todas las familias para invitarlos a enviar a sus hijos e hijas a la escuela, detallando medidas implementadas para asegurar su cuidado.		
Capacitación a docentes y asistentes de la educación en medidas de cuidado y protección		
Sistema organizado de entrega de alimentación en el establecimiento (dentro del comedor o casino; dentro de la sala de clases; formato mixto)		
Planificación con equipo docente de la priorización curricular		

### **3.- PROTOCOLO DE ASEO, DESINFECCIÓN Y VENTILACIÓN ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

#### **INTRODUCCIÓN**

Tan importante como una casa bien limpia es mantener el colegio en condiciones de higiene adecuado para el normal desarrollo de la comunidad educativa. Un ambiente limpio, ordenado y con rutinas programadas permiten proteger a cada integrante de la comunidad educativa ante enfermedades causadas por gérmenes, bacterias y virus. En la actual situación mundial donde la Pandemia COVID 19, ha mantenido un estado de catástrofe generalizado, la aplicación de protocolos y medidas que permiten generar acciones preventivas, nos entrega la oportunidad de hacer frente de mejor forma, ante cualquier tipo de contagio o foco que pueda aparecer. A su vez, mantiene un estado de seguridad que permite fortalecer el espectro emocional y de estabilidad en nuestros docentes, padres, apoderados y estudiantes, logrando dar inicio a un nuevo estado de desarrollo y progreso social, afectivo, familiar y de salud. Vicerrectoría Administrativa, en coordinación con el comité de crisis, encargados del aseo, del cuidado y mantención del local escolar, son quienes apoyan el objetivo de crear un ambiente físico de trabajo acorde con los fines de una unidad educativa, cumpliendo funciones y acciones que se traducen en un entorno adecuado para el desarrollo de la labor educativa.

El siguiente protocolo se enmarca en la propuesta de actualización del reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales, del Ministerio de Salud, junto a las Orientaciones para el año Escolar 2020, Preparando el regreso, del Ministerio de Educación.

#### **II. ETAPAS DE PROTOCOLO**

##### **PREVENCIÓN Y ACCIÓN ANTE COVID 19**

1°.- El Colegio se mantendrá limpio (Proceso de Limpieza) y ordenado en todo momento, lo cual está a cargo de Inspectoría General, quien coordinará, orientará los medios y metodología para el aseo general del establecimiento, el cual será sanitizado al menos 24 horas antes del inicio a clases, lo que incluye la desinfección de toda superficie de contacto.

El Proceso de limpieza se lleva a cabo, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes o jabón, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.

2°.- Inspectoría General o quien designe, será el encargado de entregar los insumos necesarios para la ejecución del proceso de higiene y desinfección de superficies del colegio. Todo insumo de trabajo está bajo lo establecido en la normativa y siempre en disposición al cuidado de la comunidad educativa.

La Desinfección de superficies ya limpias se realiza con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.

##### **Para los efectos de este protocolo, se recomienda:**

- a) El uso de hipoclorito de sodio al 0.1% o soluciones de hipoclorito de sodio al 5% (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua, agregar 20cc de Cloro (4 cucharaditas) a una concentración de un 5%).
- b) Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%. En el caso de uso de etanol, se debe mantener lejos de la manipulación de los estudiantes.

- c) En el caso de limpieza y desinfección de textiles, como cortinas, deben lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa.

3°.- El orden y limpieza del colegio se llevará a cabo a través de barrer, lavar pisos, limpiar muros, baños, lavar vidrios, limpiar mesas de aulas, sus sillas, escritorios y mantener en estado de uso las dependencias y el mobiliario en general.

Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo son: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras, estableciendo una rutina constante de desinfección

En el caso de sospecha o confirmación de contagio, el afectado y sus respectivos contactos estrechos, serán aislados y mantendrán las medidas de resguardo entregadas por el Ministerio de Salud. En lo referido a las instalaciones, serán sanitizadas, entregando la garantía de prevención para los demás integrantes de la comunidad educativa.

### **ORDEN Y LIMPIEZA GENERAL DEL COLEGIO**

4°.- En lo referido a los pasillos, escaleras y patios, deberán permanecer en completo orden, libres de cualquier elemento material que impida el libre desplazamiento de los integrantes de la comunidad educativa.

5°.- Ante la existencia de escritos o dibujo, los responsables deberán borrar y limpiar, con la debida urgencia los de carácter obsceno o los que atenten contra la moral individual, colectiva y las buenas costumbres, que aparezca en las salas, pizarras, murallas del establecimiento, para lo cual deberán vigilar a diario su existencia.

6°.- Se mantendrá la infraestructura e instalaciones del establecimiento, realizando mantenciones o reparaciones de mediana envergadura, resguardando la seguridad y relacionándose en un marco de buena convivencia con docentes, asistentes de la educación, estudiantes y apoderados, a través de la contribución del auxiliar de mantención de obras menores cuya función consiste en que todas las instalaciones del establecimiento, tales como mobiliario, conexiones eléctricas, grifería, baños, y pinturas, se encuentren en perfecto estado.

### **SALA DE PROFESORES Y COMEDORES.**

7°.- La sala de profesores y del Equipo de apoyo, deberá permanecer limpia, ordenada y libre de olores, ya que, los docentes cuentan con espacios y casino para almorzar. No es posible guardar alimentos u otros similares en casilleros o espacios destinados, ya que, es foco para aparición de vectores que dañan la salud de la comunidad educativa.

8°.- La loza o utensilios que puedan ocupar los docentes para su alimentación, deben ser llevados desde sus hogares, en un contenedor hermético que resguarde la limpieza y desinfección de los mismos. Los utensilios (microondas, calefactor, refrigerador, etc), deben estar dispuestos y limpios para los docentes, según las acciones determinadas para prevención del COVID 19.

No está permitido que los docentes u otro actor de la comunidad educativa, comparta utensilios (cuchara, tenedor, vasos, etc) que pueden generar propagación del virus COVID 19.

9°.- En el caso de los casinos que disponen de microondas para los estudiantes, deben permanecer ordenados, limpios y en condiciones para no colocar en riesgos la salud y seguridad de los mismos. Durante

el periodo de retorno a clases o hasta que la autoridad lo determine, los casinos, así como sus utensilios deberán cumplir con estricta supervisión en el caso que el colegio disponga de su funcionamiento, ya que, es un lugar donde se debe evitar aglomeraciones.

10°.- Los comedores y cocinas, deberán permanecer limpios y ventilados, según lo establecido en la normativa y por el encargado responsable del colegio.

### **SALAS DE CLASES.**

11°.- Las salas de clases, además del aseo normal a la cual siempre han sido sometidas, deberán cumplir con el proceso de limpieza, desinfección de superficies y ventilación para abordar prevención COVID 19. Durante el desarrollo de la jornada, así como al término, se utilizará la ventilación natural como medio de equilibrio del interior sala con el ambiente. En épocas de menor temperatura la ventilación será regulada según requerimiento de los estudiantes, docentes y educadoras.

Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza y de los miembros de la comunidad.

Conforme a las Adecuaciones generales del apartado respecto al proceso de alimentación, contenido en las orientaciones para el año escolar 2020 del MINEDUC, es posible que los estudiantes ingieran alimentos en la sala de clases, siempre que sea posible transporta de manera segura la alimentación, evitando así aglomeraciones y contacto con otros grupos. En estos casos, si el colegio lo determina, siempre deberá existir un docente, asistente u otro designado, vigilando el proceso y serán los propios estudiantes quienes deberán limpiar su banco antes y después de ingerir los alimentos, así también eliminando los desechos en los contenedores destinados para tal efecto.

12°.- En lo referido al orden y organización de las salas de clases los bancos deberán permanecer alienados en filas, manteniendo el paralelismo entre ellas, cumpliendo con la distancia de a lo menos 1,5 metro de separación permitiendo la distancia social normada. El docente puede determinar el orden de los bancos ya sea en círculo, cuadrado u otro que permita el mejor desarrollo de la actividad a realizar. En los cursos de Educación parvularia, la educadora determina el orden de los bancos que permita el mejor desarrollo de la actividad a realizar, siempre entregando las medidas necesarias de seguridad ante el tránsito de los estudiantes, así como ante situaciones de emergencia.

### **BAÑOS.**

13°.- Los servicios higiénicos para los estudiantes serán de uso exclusivo de ellos y el número mínimo de artefactos serán los que se establecen en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, disposición que se entiende incorporada al presente reglamento para los fines de exigencia y control. A su vez, en disposición de plan prevención COVID 19, las instalaciones sanitarias deberán cumplir las acciones sanitarias bajo normativa y en consideración, junto al Proceso de Limpieza y Desinfección de superficies.

### **GENERALES.**

14°.- Diariamente se limpiaran los jardines y quitando de los mismos los papeles y basuras.

15°.- Los residuos deberán disponerse en contenedores con tapa y bolsas plásticas de un tamaño que sea de fácil manejo para su traslado, debiéndose depositar en un recinto especial para su retiro posterior por los

servicios municipales, recinto que debe permanecer cerrado, en perfecto estado de limpieza y protegido del ingreso de vectores de interés sanitario.

16°.- El colegio cuenta con Autorización Sanitaria y cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el DS N° 977, del Ministerio de Salud.

17°.- Cuando se detecte la presencia de vectores de interés sanitario se deberán tomar todas las medidas de saneamiento y control necesarias para eliminar los focos de proliferación y atracción, así como las vías de acceso de los vectores al establecimiento, debiendo procederse a la fumigación, desinfección, desinsectación y/o desratización, según proceda, lo que deberá llevarse a cabo, fuera de las horas de funcionamiento habitual del establecimiento, por empresas aplicadores de plaguicidas de uso doméstico y sanitario que cuenten con la respectiva autorización sanitaria. Dicha autorización deberá estar disponible ante la Autoridad Sanitaria.

18°.- En lo que respecta a las bodegas deberán permanecer ordenadas y limpias. Deben mantener las medidas de seguridad, para no provocar daño a las personas que trabajan en el lugar manteniendo resguardo de accesorios cortantes, incendiario, líquidos que pueden intoxicar y dañar el entorno.

19°.- Cualquier otra situación, será intervenida y abordada por rectoría, vicerrectoría administrativa o quien estos designen.

## **MATERIALES.**

### **20°. - PROCESO DE LIMPIEZA:**

Jabón, Dispensador de jabón, Papel secante en rodillos, Dispensador de papel secante en rodillos, Paños de limpieza, Envases vacíos para realizar diluciones de productos de limpieza y desinfección

21°. - **DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES:** Soluciones de Hipoclorito de Sodio al 5%, Alcohol Gel, Dispensador de Alcohol Gel, Alcohol etílico 70% (para limpieza de artículos electrónicos: computadores, teclados, etc.) u otros desinfectantes según especificaciones ISP.

## **Recomendaciones para Docentes sobre Medidas de Higiene y Seguridad en la Sala de Clases.**

1. Llevar siempre mascarilla durante las clases. Procurar que los estudiantes utilicen sus mascarillas todo el tiempo durante las clases.
2. Lavarse las manos con agua y jabón antes de la jornada, durante cambios de sala y salidas a recreo, especialmente, antes y después de comer.
3. En lo posible, disponer de alcohol gel en la sala de clases y aplicarlo de forma constante en las manos, y en el pomo de la puerta.
4. Instaurar nuevas rutinas de saludo a distancia dentro de la sala de clases, que no impliquen contacto físico.
5. Guarda distancia física con otras personas, resaltando su propósito a tus estudiantes.
6. Reorganizar la distribución de la sala y reorientar los escritorios tratando de distanciarlos lo máximo que sea posible.
7. Tomarse la temperatura todos los días antes de ir al establecimiento.
8. Ventilar las salas de clases al menos 3 veces al día, idealmente durante los recreos.
9. Evitar que los estudiantes compartan material.