


|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>Protocolo para Alimentación (Antes, durante y Después)</b> | Código: SIGO-SST- BL-DG-01 |
|   |   | Versión: 01                |
|   |   | Fecha: Abril/2020          |

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>OBJETIVO.....</b>  | <b>2</b> |
| <b>2</b> | <b>DEFINICIONES.....</b>  | <b>2</b> |
| <b>3</b> | <b>ALCANCE .....</b>  | <b>3</b> |
| <b>4</b> | <b>RESPONSABLES DE LA APLICACIÓN.....</b>                                 | <b>3</b> |
| <b>5</b> | <b>MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES .....</b>                | <b>3</b> |
|          | 5.1.1 <i>Protocolo para alimentación (Antes, durante y después) .....</i> | <i>3</i> |
| <b>8</b> | <b>HISTORIAL DE CAMBIOS Y REVISIONES.....</b>                             | <b>5</b> |

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>Protocolo para Alimentación (Antes, durante y Después)</b> | Código: SIGO-SST- BL-DG-01 |
|   |   | Versión: 01                |
|   |   | Fecha: Abril/2020          |

## 1 Objetivo

Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19 en Corredor Empresarial SA, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

## 2 Definiciones

**Asepsia:** ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

**Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.


**COVID-19:** es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

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

**Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

**Mascarilla Quirúrgica:** elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

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

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>Protocolo para Alimentación (Antes, durante y Después)</b> | Código: SIGO-SST- BL-DG-01 |
|   |   | Versión: 01                |
|   |   | Fecha: Abril/2020          |

### 3 Alcance

Las directrices establecidas en este protocolo aplican para todos los trabajadores de Corredor Empresarial SA. Que toman onces o comida en la cafetería o cocinas de la empresa.

### 4 Responsables de la Aplicación

Representante Legal: Las definidas en la Resolución 666/2020  
 Supervisor de Bioseguridad: A cargo del Responsable del SGSST  
 Trabajadores: Todas las definidas en este protocolo


### 5 Medidas de Bioseguridad para los trabajadores

#### 5.1.1 Protocolo para alimentación (Antes, durante y después)

- En los tiempos de alimentación, se limita el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.
- Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Cuando el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, se dispone de paños y alcohol glicerinado que permitan asear el panel de control de este entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.
- Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para alimentación.

Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:

- Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Retirar el tapabocas

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>Protocolo para Alimentación (Antes, durante y Después)</b> | Código: SIGO-SST- BL-DG-01 |
|   |   | Versión: 01                |
|   |   | Fecha: Abril/2020          |

- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección.
- Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.
- No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>Protocolo para Alimentación (Antes, durante y Después)</b> | Código: SIGO-SST- BL-DG-01 |
|   |   | Versión: 01                |
|   |   | Fecha: Abril/2020          |

## 8 HISTORIAL DE CAMBIOS Y REVISIONES

\* La naturaleza de los cambios de los documentos son los siguientes:

- |  |                                      |                                   |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Creación del Documento.             | 4. Adecuación de las Normas Legales. | 7. Unificación de los documentos. |
| 2. Ajustes en el contenido.            | 5. Modificación del nombre           | 8. Revisión sin modificaciones.   |
| 3. Adecuación de la Norma Fundamental. | 6. Cambios en la Estructura          | 9. División del Documento.        |

| Versión | Fecha      | Descripción de la Modificación | * Naturaleza del Cambio | Elaboró                  | Revisó  | Aprobó               |
|---------|------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|---|----------------------|
| 01      | 2020.04.29 | Creación del Documento         | 1                       | R Orduz, C Calidad y SST | R Orduz, C Calidad y SST / N Zapata, G Administrativa | G Segura / G General |
|         |            |                                |                         |                          |   |                      |
|         |            |                                |                         |                          |   |                      |
|         |            |                                |                         |                          |   |                      |
|         |            |                                |                         |                          |   |                      |