



Protocolo para realizar cursos presenciales durante Pandemia SARS COV2 y post Pandemia

Fundamento de la propuesta

Con el objetivo de seguir trabajando en las capacitaciones durante el distanciamiento social y preventivo por SARS COV 2 debido a COVID19 es que nuestra empresa implementara esta normativa y protocolo para la prevención de contacto estrecho y contagios durante las capacitaciones a realizar

Propósito

La presente normativa tiene la finalidad de definir las medidas de prevención y seguridad para tener en cuenta durante las capacitaciones presenciales y sobre todo en capacitaciones/charlas en lugares cerrados que se desarrollen dentro de la empresa y/o institución.

Desarrollo

Preparación del aula/salón:

- Se deberá realizar limpieza y desinfección de todas las superficies del sitio de la reunión antes de la misma, como así también de todos los materiales, elementos y equipos a utilizar tanto por los instructores como por todos los participantes y organizadores. Ver ANEXO
- Colocar en los ingresos al aula o salón a dictar la capacitación, alfombras que contengan solución desinfectante con el fin de desinfectar suelas de calzado de las personas que ingresen al lugar.
- Disponer de una mesa al lado de las alfombras y del ingreso, elementos para atomizar o dispensar solución de alcohol en gel o alcohol al 70% para desinfección de manos y equipos al ingreso al lugar.
- Disponer de una ventilación adecuada previo, durante y posterior a la capacitación/charla

Recomendaciones para los participantes

- Todos los participantes SIN EXCEPCION, incluidos los instructores y organizadores, para ingresar al recinto o al área de la capacitación, deberán hacerlo con barbijo o tapabocas adecuado.
- Disponer de barbijos descartables para uso de los participantes. Los participantes deberán guardar una distancia mínima de 2 metros entre ellos.
- Asegurar una adecuada ventilación del área donde se desarrollará la capacitación/charla. Los sistemas de calefacción y/o refrigeración deben ser empleados tomando el aire desde el exterior, evitando el modo “recirculación de aire”
- Entregar a cada participante un Kit de higiene personal
- Contar con una botella de agua, vaso y taza descartable por cada participante y alentar a la identificación individual de cada uno de estos elementos.
- Desalentar el uso de mate para evitar el compartir este objeto, de permitirse se exigirá que cada participante lleve el suyo. Se alentará el uso de otras infusiones: Café, té, etc.
- El instructor, anfitrión y/o directivo de la empresa prescindirá del uso del barbijo o tapaboca para dirigirse a la audiencia mientras se asegure una distancia que supere a los 2 metros del resto de los participantes. En adición a este punto se alentará a generar una medida de distanciamiento del instructor con los participantes, como por ejemplo cinta o sogas que marque el sector en el cual se moverá dicha persona.

Dependencias y sanitarios

- La empresa CIAF controlara y/o respetara las normas y protocolos de cada empresa e institución con respecto a la limpieza de las dependencias y sanitarios de cada lugar.
- CIAF deberá asegurarse de las correctas medidas y protocolos implementados por cada empresa y/o institución.

Medidas de higiene personal

- En todo momento se alentará el lavado de manos y el uso de alcohol en gel.
- En caso de reuniones de larga duración se alentará que al momento de los break se ventile el lugar y se alentar al lavado de manos y uso de alcohol en gel e los participantes
- El participante deberá presentar una declaración jurada provista por CIAF antes del ingreso y acreditación en donde constará que no presento síntomas dentro de las 72 horas previas y que no presenta síntomas al momento del ingreso al lugar.

Refrigerios

Este punto se refiere a los refrigerios brindados tanto por la empresa CIAF como a los suministrados por la empresa/institución anfitriona.

- Todos los alimentos deberán ser proporcionados en bolsas individuales y cerradas.
- Deben tener el modo de viandas individuales y será obligatorio el uso de cubiertos evitando la modalidad “finger food” o el tapeo la cual está suspendida.
- El personal encargado de repartir las infusiones, bebidas y alimentos deberá SIN EXCEPCIÓN utilizar guantes descartables, barbijo o tapabocas adecuado y haberse desinfectado las manos y ropas de acuerdo a las normas vigentes.

Este documento es anexo y se adaptara a las medidas adoptadas y determinadas por la empresa y/o institución anfitriona y no pretende remplazar o contradecir las normas estipuladas por estas.

Anexo recomendaciones para limpieza y desinfección

Anexo: protocolo para la preparación de material desinfectante

Recomendación para lavado de manos, equipos y superficies

- Preparar solución de 70% alcohol etílico en agua segura y colocarla en los rociadores, (7 partes de alcohol 3 partes de agua)



Recomendaciones para desinfección de manos, limpieza general y de EPP

- Utilizar solución de hipoclorito de sodio (lavandina) en agua segura:
- Utilizar solución alcohol en gel al 70%
- Utilizar solución en rociador de alcohol al 70%
- Utilizar solución de amonio cuaternario



Recomendaciones para limpieza de superficies

- Utilizar solución de hipoclorito de sodio (lavandina)
- Utilizar solución de amonio cuaternario



Recomendaciones para la manipulación de bebidas y alimentos

- Utilizar lavado de manos con agua y jabón
- Utilizar solución de alcohol en gel o alcohol al 70% en lavado de manos

CONTACTO

CIAF argentina
Villa Ventana, Tornquist
ciafargentina.web@gmail.com
TE 1133186834

