

RISCOS E MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Xacobeo 2021

XUNTA
DE GALICIA



Plan de **prevención**
da **transmisión** da
COVID-19
nos centros educativos

DOCUMENTACIÓN



Plan de **prevención**
da transmisión da
COVID-19
nos centros educativos



RISCOS E MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Plan de **prevención**
da transmisión da
COVID-19
nos centros educativos



NORMATIVA E PROTOCOLOS ESPECÍFICOS. RISCOS E MEDIDAS DE PREVENCIÓN.

Páxina 5	1. DIFERENTES CICLOS FORMATIVOS
Páxina 6	2. FAMILIA DE IMAXE PERSOAL
Páxina 9	3. FAMILIA DE COMERCIO E MÁRKETING
Páxina 12	4. FAMILIA DE HOSTALERÍA E TURISMO
Páxina 13	5. FAMILIA DE TRANSPORTE E MANTEMENTO DE VEHÍCULOS
Páxina 14	6. OUTRAS FAMILIAS PROFESIONAIS



1. DIFERENTES CICLOS FORMATIVOS

Establécense as seguintes medidas de conformación xenéricas para as aulas, laboratorios e talleres:

- Con carácter xeral, os postos escolares manterán unha distancia de polo menos 1'5m respecto de todos os postos que o rodeen medidos dende o centro da cadeira. Se fose preciso retirárase outro mobiliario como andeis ou colgadoiros que limiten o espazo dispoñible.
- Os postos escolares estarán orientados nunha mesma dirección.
- Cando o tamaño da aula ou taller non permita a distancia, con carácter xeral, de 1'5m entre postos buscaranse espazos alternativos onde sexa posible gardala. Noutro caso, poderase habilitar o espazo dispoñible mediante a utilización de mamparas de separación sempre que se respecte unha distancia mínima de 1m respecto dos postos que o rodeen, medidos dende o centro da cadeira.
- Nos talleres de Formación Profesional e ensinanzas de Réxime Especial, cando proceda, polas características da actividade e non se poida manter a distancia, con carácter xeral, de 1'5m, adoptárase como medida adicional o uso de pantallas de protección facial.
- Cando non sexa posible ningunha das accións anteriores desdobrarase o grupo.

Documentación asociada

- Protocolo de prevención da transmisión da covid-19 nos comedores dos centros educativos non universitarios. ([Enlace ao documento](#)).



2. FAMILIA DE IMAXE PERSOAL

Por ser esta una actividade na que se precisa un contacto interpersoal máis próximo faise necesario a implementación dunhas medidas específicas máis precisas.

Ademais dos consellos e as medidas de seguridade individuais e colectivas dos centros educativos non universitarios xa comentadas, neste ciclo pódense engadir outras recomendacións específicas sinaladas polo **Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia** sobre esta actividade: ([Enlace aos documentos](#)).

Medidas de hixiene

- Lavar as mans antes e despois de atender un cliente.
- Cada estilista deberá ter o seu propio material de traballo que non compartirá con outros. Deberá facer unha correcta limpeza e desinfección de ferramentas e o lavado a conciencia das mans ao cambiar de cliente.
- As uñas levaranse curtas e coidadas e o cabelo recollido. Evitar o uso de aneis, pulseiras, reloxos, etc.
- Non compartir entre estilistas os produtos (xampús, xeles, máscaras, etc). De ter que facelo hixienizar o envase entre usuarias.
- É mellor non usar a bandoleira para portar as ferramentas.
- Utilizárase sempre roupa de traballo e un calzado específico que non se levará fóra do local. O calzado será fácil de limpar e adecuado e seguro para o uso no salón.
- A roupa de traballo meterase nunha bolsa pechada para o seu traslado e lavarase con auga quente (60-90°C) cos deterxentes habituais.

Limpeza e desinfección da zona de traballo

- Deixarase o posto de traballo o máis despexado posible para facilitar a limpeza.
- Usaranse luvas para a limpeza e desinfección dos espazos.
- Na medida do posible, utilizar materiais desbotables (capas, toallas, etc.) para a clientela. Depositálos en contedor con tapa, pedal e bolsa recambiable.
- O material que reutilice (toallas, capas, batas, etc.) debe depositalo despois de cada cliente nun contedor con tapa, pedal e bolsa recambiable para o seu lavado. Non sacudir este material antes de introduci-lo na lavadora. Usar auga quente (60-90°C) e o deterxente habitual para o seu lavado.

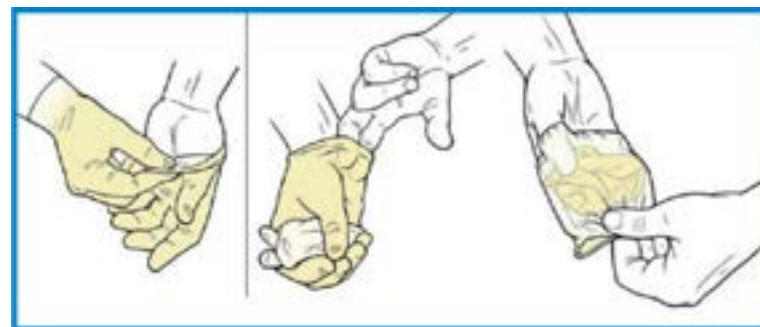
Medidas organizativas

- Poñer a disposición dos clientes en distintos puntos xel hidroalcohólico, especialmente no acceso.
- Ofrecer só auga aos clientes, preferiblemente en botellas individuais. De ter dispensador de auga, utilizar vasos desbotables e desinfectalo varias veces ao longo do día.
- Retirar todas as revistas, tablets e catálogos de información para evitar a súa manipulación por diferentes persoas.
- Evitar a utilización de papel para a xestión da axenda, usar mellor programas informáticos.



Uso de máscara e luvas

- Será obrigatorio o uso da máscara en todo momento no salón de peiteado, aínda que se poida garantir a distancia de seguridade interpersoal de 1'5m, xa que son espazos pechados abertos ao público.
- Nas tarefas de proximidade nas que a clientela non pode usar máscara, débese reforzar a protección cunha pantalla facial ou utilizar unha máscara FFP2 e uns lentes con protección lateral.
- O uso de luvas non debe substituír a hixiene das mans. As luvas mal utilizadas poden crear unha falsa sensación de seguridade e poden ser tamén un vehículo transmisor da contaminación.
- Pódense seguir usando as luvas habituais nas distintas tarefas, sen descoidar a hixiene e cambiándoas despois de cada actividade (recepción de clientes, execución dun servizo, cobro, etc).
- Tanto as máscaras como as luvas débense usar e desbotar de forma adecuada para previr a infección. Hai que lavar sempre as mans antes de poñer e despois de quitar a protección persoal e hai que evitar tocar a cara mentres se use.
- Os pasos que hai que seguir para poñer e retirar as luvas son:
 1. Lavar as mans antes de poñer as luvas.
 2. Retirar as luvas e refugalas.
 3. Lavar as mans despois de quitar as luvas.



3. FAMILIA DE COMERCIO E MÁRketing

Por ser esta una actividade no que se precisa un contacto interpersoal máis próximo polo que se fai necesario a implementación dunhas medidas específicas máis precisas.

Ademais dos consellos e as medidas de seguridade individuais e colectivas dos centros educativos non universitarios xa comentadas, neste ciclo pódense engadir outras recomendacións específicas sinalado polo Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia sobre esta actividade: ([Enlace aos documentos](#)).

Medidas hixiénicas

- Buscar a mellor maneira de protexer o produto para evitar a súa contaminación pola exposición e manipulación.
- Eliminar os produtos de mostra salvo os de telecomunicacións que se poderán probar baixo supervisión.
- Solicitalle á clientela que non manipule os artigos que non vaia comprar.
- Ter ao alcance dos clientes só as pezas imprescindibles, por exemplo, unha por modelo, para que o persoal do comercio teña un maior control e evitar que sexa manipulada pola clientela.
- Nas zonas de atención ao público, como mostradores e caixas de cobro, adoptar medidas de barreira (pantallas ou similares) de fácil limpeza e desinfección.



- En relación cos probadores:
 - Unha soa persoa por probador.
 - Valorar o cambio de cortinas por paneis ou portas para facilitar unha mellor limpeza. No caso de que se acceda mediante cortina e non sexa viable a substitución, establecer instrucións para non tocala coa man, retirala con luvas ou co cóbado.
 - Utilizar calzas desbotables para probar zapatos e gorros desbotables para sombreiros.
 - Seleccionar o número de pezas que se vai probar. Para o control do número de pezas utilizar elementos que se poidan refugar e que en ningún caso se compartan.
 - No caso de que un cliente probe unha peza que posteriormente non adquira ou no caso de que a devolva, o titular do establecemento implementará medidas para que a peza sexa hixienizada antes de que sexa facilitada a outros clientes.
- Fomentar o uso de medios telemáticos (ordenador e dispositivos móbiles) para xestionar a axenda, a recepción de albarás e a emisión de facturas.
- Evitar compartir material de traballo como ordenadores, datáfonos, lectores de códigos, etiquetadora e outros obxectos sen limpalos previamente.
- Lavar de forma regular e cos produtos recomendados os uniformes ou roupa de traballo, polo que se podería valorar o aumento de dotación destes. Levaranse en bolsas pechadas para o seu lavado. Recoméndase un lavado cun ciclo completo a unha temperatura de $>60^{\circ}\text{C}$ ou utilizar aditivos para a desinfección cando o tecido non admita esa temperatura.
- Reforzar as tarefas de limpeza e desinfección do local e das superficies que máis se tocan (mostradores, pomos de portas, computador, TPV, probadores, aseos, etc). É necesario limpar a área de traballo cando hai cambios de persoal. Realízala polo menos unha vez ao día. Os deterxentes habituais son suficientes, aínda que tamén se pode contemplar a incorporación de lixivia ou outros produtos desinfectantes ás rutinas de limpeza, sempre en condicións de seguridade e segundo as recomendacións da autoridade sanitaria.

Limpeza de espazos

- Limpar e desinfectar frecuentemente o local e as superficies que se tocan máis (mostradores, pomos de portas, ordenador, TPV, probadores, aseos, etc). Limpar a área de traballo nos cambios de persoal e ao finalizar a xornada.

Medidas organizativas

- Colocar carteis en zonas visibles do comercio que advirtan á clientela sobre as medidas organizativas e de distanciamento físico establecidas polas autoridades sanitarias e sobre a súa obrigaón de cooperar no seu cumprimento.
- Sinalizar no chan as distancias que hai que respectar e definir camiños para desprazarse con seguridade.
- Modificar a disposición dos postos, a organización das quendas e o resto de condicións de traballo, para manter a distancia de seguridade mínima de 1'5m entre o persoal.
- Organizar a circulación de persoas, e a distribución de espazos (mobiliario, andeis, corredores, liña de caixas, etc).
- Ter suficiente material de protección, especialmente máscaras e luvas desbotables, para o persoal traballador.



4. FAMILIA DE HOSTALERÍA E TURISMO



Por ser esta una actividade na que se precisa un contacto interpersonal máis próximo faise necesario a implementación dunhas medidas específicas máis precisas.

Ademais dos consellos e das medidas de seguridade individuais e colectivas dos centros educativos non universitarios xa comentadas, neste ciclo pódense engadir outras recomendacións específicas para o persoal de comedores e cafeterías

- Resolución do 5/2/2021, pola que se ditan instrucións para a habilitación de espazos provisionais nos centros de ensino con cafetería afectada polo peche do seu interior ao consumo por parte do alumnado. ([Enlace ao documento](#)).
- Orde do 25/2/2021 pola que se establecen medidas de prevención específicas como consecuencia da evolución da situación epidemiolóxica derivada da COVID-19 en Galicia. ([Enlace ao documento](#)).

Medidas a tomar

- Os pratos serán individuais e non poderán ser compartidos entre o alumnado.
- A auga poderá servirse nunha soa xarra, pero deberá servila sempre unha mesma persoa.
- Non se poñerán na mesa utensilios de uso común, como aceiteiras e vinagreiras, cestos de pan para a mesa, etc.
- O persoal utilizará en todo momento a máscara de protección con independencia do mantemento da distancia de seguridade.
- O persoal de cociña ten a obriga de lavar e desinfectar todo o enxoval, e electrodomésticos e utensilios que se utilicen no proceso de elaboración dos menús. Usará de forma obrigatoria máscara e luvas en todo o persoal e manterá a distancia física de seguridade establecida.

5. FAMILIA DE TRANSPORTE E MANTEMENTO DE VEHÍCULOS

Ademais dos consellos e as medidas de seguridade individuais e colectivas dos centros educativos non universitarios xa comentadas, neste ciclo pódense engadir outras recomendacións específicas sinalado polo **Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia** sobre esta actividade. ([Enlace aos documentos](#)).

Medidas a tomar

- É obrigado usar mascarillas aínda que se poida garantir a distancia de seguridade. Non será obrigado nas tarefas en solitario ou cando, polo tipo de actividade, resulte incompatible. Consultar ao servizo de prevención.
- As ferramentas e os equipos de traballo de uso non individual deberán hixienizarse tras cada uso, pero tamén os vehículos (carretillas, traspaleas, apiladoras, plataformas elevadoras...).

6. OUTRAS FAMILIAS PROFESIONAIS



En ausencia de protocolos específicos para outras familias profesionais dos ciclos formativos de FP, e a pesar da semellanza de moitos deles cos desenvoltos nesta unidade, correspóndelle ao **w**, no seu Plan de adaptación á situación COVID-19 no curso 2020/2021, decidir as medidas que hai que tomar no traballo nas aulas, talleres e laboratorios.

Deberán ter como referencia ás **obrigas xenéricas** indicadas ao principio desta unidade, os novos documentos elaborados polas **autoridades educativas e sanitarias** e tamén as novas publicacións e recomendacións específicas publicadas polo **Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia**. ([Enlace aos documentos](#)).

Tamén o Sergas publica recomendacións sobre algúns colectivos. ([Enlace aos documentos](#)).



XUNTA
DE GALICIA