

## **Medidas Preventivas contra COVID-19 en comedores de Obra**

Con el fin de prevenir la propagación del virus covid-19 durante el horario de colación en el sector de comedores de la obra, se definen las siguientes medidas preventivas:

- 1) **Instalación de acrílico u otro material** sobre el mesón (división) y en sector de entrega de viandas. (para mantener distanciamiento entre trabajadores en horario de colación).
- 2) **Implementar un sistema de fichas** para la entrega de viandas, con el fin de controlar la entrega y retiro de ollas (Así se llevará un orden y evitará el contacto por aglomeración entre trabajadores).
- 3) **Delimitar en el piso** las distancias que deben tener los trabajadores cuando se realice el retiro de viandas en el sector de baño maría y microondas. (se refuerza visualmente el distanciamiento social de un metro con una remarcación en el suelo, para ayuda a mantener la distancia física en las filas en el tiempo de espera en la recepción o entrega de viandas).
- 4) **Segregación de cuadrillas por capataz y áreas de trabajo**, identificables con un logo con color y codificación específicos. (Esto nos ayuda a controlar los turnos del personal que corresponda por cada cuadrilla y facilita la detección temprana de contacto estrecho de un posible contagiado Positivo Virus COVID-19).
- 5) **Implementar turnos rotativos** para el horario de colación. (esto disminuye la aglomeración y posible propagación del Virus COVID-19 además al momento de tener los turnos se identifica al personal de cada cuadrilla donde nos ayudara a una trazabilidad en casos de posibles contagios con más certeza).
- 6) **Supervisor o capataz**, debe acompañar a su cuadrilla al comedor según turno asignado y a la vez respetar turnos para evitar aglomeraciones. (Ayuda a controlar a sus colaboradores manteniendo el orden de uso de las mesas con división en forma apropiada).
- 7) **Designación de líneas de mando** como fiscalizadores para el cumplimiento de medidas. (a través de turnos, para ayudar a mantener el número de trabajadores en el sector de comedores con el orden del turno de las cuadrillas correspondientes).
- 8) **Implementación de lavamanos al interior y exterior de comedores**, los cuales cuentan con Jabón líquido, toalla de papel y basurero. (la higiene de manos nos ayuda a disminuir la propagación del Virus COVID-19 en un sector crítico como los comedores).

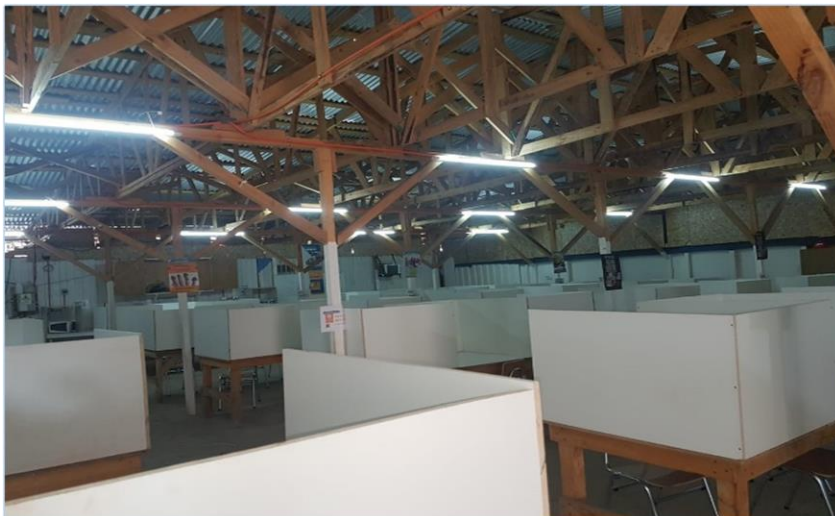
El Objetivo Principal de la BP de Medidas Preventivas contra el COVID-19 en los Comedores de la Obra, es mantener un ambiente seguro, en donde los trabajadores puedan almorzar tranquilamente, sabiendo que existe una barrera de protección contra el riesgo de contagio COVID-19. Asimismo, proporciona el bienestar común entre todos los colaboradores durante el uso de la instalación.

<https://youtu.be/5twLxLCqVHM>

Diseño separación con acrílico



Demarcación de distanciamiento en el piso.



Separación con mdf sobre el mesón.



Punto de higienización al interior del comedor



Punto de higienización al exterior del comedor



Separación con acrílico sobre el mesón.



Separación con acrílico sobre el mesón.