



**Universidad de Concepción**  
DIRECCION DE PERSONAL

**CIRCULAR N° 2022 – 084/**

CONCEPCIÓN, 04 de mayo de 2022.

DE : DIRECTORA DE PERSONAL

A :  
- RECTOR  
- VICERRECTORES Y VICERRECTORAS  
- DIRECTORA GENERAL DEL CAMPUS LOS ÁNGELES  
- DIRECTOR GENERAL DEL CAMPUS CHILLÁN  
- DIRECTORES Y DIRECTORAS  
- DECANOS Y DECANAS  
- VICEDECANOS Y VICEDECANAS  
- JEFATURAS ADMINISTRATIVAS

**Ref.: Disponibilidad de espacios para alimentación y permanencia**

En el contexto del cumplimiento de las funciones del Comité de Retorno Seguro, se ha levantado una inquietud relativa a la utilización de espacios por parte de los alumnos y alumnas. Según se ha podido constatar, las medidas de prevención en Facultades, Aulas y Bibliotecas han generado, en muchos casos, que los estudiantes no puedan permanecer al interior de los edificios para alimentarse, o bien para permanecer en periodos de tiempo entre clases o entre actividades académicas, sin actividad. Esta situación resulta inconveniente si se consideran las condiciones climáticas más recientes, que hacen necesario que los estudiantes puedan guarecerse al interior de las dependencias.

Considerando lo anterior, en conformidad a la información que ha sido entregada recientemente por la Seremi de Salud, casinos y comedores dispuestos para la alimentación de los estudiantes podrán ser utilizados en su capacidad completa, entendiéndose que se aplican por extensión las Recomendaciones de Actuación para la Realización de Actividades Presenciales en Instituciones de Educación Superior en el Contexto del COVID-19 y considerando, además, la actual Fase de Bajo Impacto Sanitario en que se encuentran las comunas en que se están emplazados nuestros Campus.

Si las necesidades de utilización de casinos, comedores y espacios destinados a alimentación superan la capacidad máxima de éstos, deberá implementarse un sistema de utilización, previa inscripción o turnos, a fin de evitar la sobreocupación.

La utilización de los espacios destinados para alimentación deberá realizarse observando las indicaciones de prevención establecidas en procedimiento para consumo de alimentos, que se adjunta a esta Circular. No está permitido comer en espacios cerrados no habilitados especialmente para ese efecto.

Del mismo modo, se permitirá que los estudiantes permanezcan al interior de los edificios durante las clases o entre actividades académicas, procurando la utilización obligatoria de mascarilla y cumpliendo con las medidas generales de prevención.


Agradezco desde ya su recepción favorable a esta Circular.



**CECILIA SAAVEDRA VALENZUELA**  
DIRECTORA DE PERSONAL  
COMITÉ DE RETORNO SEGURO

## CONSUMO DE ALIMENTOS EN DEPENDENCIAS UDEC

### 1. CASINOS:

- Utilizables a capacidad completa
- Mantener la ventilación activa de las instalaciones, las mesas podrán ser usadas por 4 personas máximo, a una distancia de 1 metro entre mesas.-
- Al ingresar, utilizar mascarilla, controlar la temperatura e higienizar las manos antes y después de la ingesta de alimentos.
- Es importante tener presente que las mesas tienen una tarjeta que indica: 
  - ✓ Desinfectada (Verde): La mesa puede ser utilizada
  - ✓ No desinfectada (Rojo): La mesa está en proceso de higienización, espere o solicite que esté sea higienizada para su uso.
- Retirarse la mascarilla sólo para ingerir los alimentos, mantenerla junto a sus pertenencias en una bolsa.
- Recuerde que debe cambiar la tarjeta de higienización de la mesa a No desinfectada
- Volver a colocarse la mascarilla para entregar bandeja y retirarse de las dependencias.
- El tiempo máximo para permanecer en el casino o cafetería es de unos 30 o 40 minutos, el objetivo es facilitar el uso de todas y todos.

### 2. CAFETERÍAS EN LAS DEPENDENCIAS:

- Habilitar dependencias a su capacidad máxima
- Mantener la ventilación activa de las instalaciones, las mesas podrán ser usadas por 4 personas máximo, a una distancia de 1 metro entre mesas.-
- Utilizar la mascarilla en todo momento, sólo podrá ser retirada para la ingesta de alimentos, para luego volver a implementarla.
- Higienizar las manos antes y después de comer, señalizar, demarcar ingreso y salida.
- Mantener despejado el pasillo de circulación con la finalidad de no obstaculizar el tránsito al interior de las dependencias.

- Efectuar limpieza y desinfección de la -mesa después de cada uso, implementar tarjeta de -color como buena práctica:-
  - ✓ Desinfectada (Verde): La mesa puede ser utilizada
  - ✓ No desinfectada (Rojo): La mesa está en proceso de higienización, espere o solicite que ésta sea higienizada para su uso.

### 3. COMEDORES DE TRABAJADORES Y TRABAJADORAS

- Habilitar los comedores a capacidad máxima y aplicar turnos para el consumo de alimentos, de ser necesario
- Asegúrese que las instalaciones están ventiladas, en caso contrario abrir ventanas y activar extractor
- Higienizar las manos antes y después del consumo de alimentos
- La mascarilla sólo puede retirarse para consumir alimentos, luego debe volver a usarse
- Se deben desinfectar artefactos eléctricos y superficie de la mesa con alcohol al 70% o Ácido hipocloroso
- Depositar los desechos en papeleros con tapa y pedal
- Es importante recordar que cada trabajador y trabajadora debe mantener a resguardo sus utensilios para el consumo de alimento
- Los trabajadores y trabajadoras que posean oficinas individuales podrán efectuar el consumo de alimentos en ella

### 4. COMEDORES ESTUDIANTES

- Estos pueden ser utilizados en su capacidad total
- Mantener la ventilación activa y permanente
- Cada repartición que cuente con estas instalaciones deberá considerar la inscripción de los estudiantes por turnos, facilitando con esto su uso.
- Una vez efectuado el consumo de alimentos, antes de retirarse, efectuar la limpieza y desinfección de la superficie de la mesa, utilizando alcohol al 70% o ácido hipocloroso.
- Es importante respetar los tiempos asignados para facilitar el uso de los estudiantes que requieren de este servicio.

## 5. EVENTOS COMO SEMINARIOS, CONGRESOS U OTROS

- Las instalaciones se pueden utilizar a capacidad completa, siempre que los sistemas de ventilación estén activos en forma permanente durante el evento.
- Controlar el acceso, utilizar mascarilla, higienizar las manos y mantener la ubicación durante todo el evento.
- Una buena práctica es enumerar los asientos para identificar a los usuarios con el objetivo de establecer la trazabilidad, solicitando a los participantes mantener la misma ubicación durante todo el evento.
- Para realización de *Coffee breaks*, considerar su realización en un sector ventilado, hacer entrega de alimentos en formato individual, y que el tiempo destinado a ello no supere los 20 minutos.
- La entrega de alimentos deber ser en formato individual, reforzando que las mascarillas sólo sean retiradas para la ingesta de alimentos y luego se deben volver a implementar.
- Considerar la higienización de las manos antes y después del consumo de alimentos.

## 6. ESPACIOS COMPARTIDOS

- Pasillos o sectores interiores de uso común sólo podrán ser utilizados para estudio o como lugares de espera para los alumnos/as.



**EN LA UDEC NOS CUIDAMOS TODAS Y TODOS**

**COMITÉ RETORNO SEGURO**

