



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## PROTOCOLO PARA EL USO EXCEPCIONAL DE CLASES PRÁCTICAS

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CENTRO DE ESTUDIOS

Para ello se asegurarán las medidas de protección y capacitación necesarias para el personal que realiza la limpieza de los ambientes de la institución; así como la disponibilidad de sustancias a emplear en la desinfección.

- Previo al reinicio de actividades, se realizará la limpieza y desinfección de los ambientes utilizando productos desinfectantes efectivos, para neutralizar y erradicar cualquier agente patógeno. La desinfección se realizará diariamente.
- Entre las opciones de desinfectantes de superficies inertes para el COVID-19, se considerará el uso de solución de alcohol al 70% y/o amonio cuaternario de 5ta generación.
- Para realizar la desinfección de superficies manipuladas con alta frecuencia por los estudiantes como: servicios higiénicos, pisos, pasillos, manijas de puertas, interruptores de luz, barandas, sillas, superficies de apoyo, botones de ascensor, entre otros, se utilizará la solución desinfectante, el cual se rociará en un paño y se procederá a limpiar las superficies por frotación. La desinfección se realizará mínimo (12) veces al día (cada hora), en caso se estime conveniente se aumentaría la frecuencia.
- La limpieza y desinfección de las mesas, equipos, accesorios y herramientas de trabajo de los laboratorios y aulas prácticas, se llevarán a cabo al finalizar cada clase por los alumnos y luego por el personal de limpieza.

### LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

#### 1. Estaciones para lavado y desinfección de manos

- *Al ingresar al edificio:* La desinfección de manos se realizará al llegar al centro de estudios con apoyo de un personal designado, quien aplicará alcohol al 70% en las manos de los estudiantes.
- *Antes de iniciar y al terminar las clases:* previo al inicio y al término de las clases, los estudiantes deberán acercarse a los servicios higiénicos, respetando el aforo y la distancia entre personas de por lo menos 1.8 metros, para lavarse las manos con agua y jabón por lo menos durante 20-30 segundos.
- *Durante el desarrollo de clases prácticas en los laboratorios de manipulación de alimentos o bebidas:* Cada laboratorio de clase práctica tendrá un lavado, provista de jabón líquido antibacterial, alcohol en gel y papel toalla desechable, para realizar el correcto lavado de manos.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## 2. Momentos claves para el lavado de manos

El lavado de manos debe de realizarse obligatoriamente en los siguientes casos:

- Antes de ingresar a clase.
- Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz o cualquier parte del rostro.
- Después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.
- Después de manipular materia prima, insumos u otros productos durante la recepción, almacenamiento y devolución.
- Antes y después de comer o beber.
- Cada vez que se manipule la mascarilla.
- Cuando las manos están visiblemente sucias.
- Al finalizar la clase.

## SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE ESTUDIOS

### 1. Medios de comunicación e información:

El Área Académica, en coordinación con el Área de Marketing, difundirá información sobre síntomas y medidas preventivas frente al virus del COVID-19 a través de:

- Facebook, PAIDEIA, campus virtual, correo electrónico, etc.
- Afiches y banners, en lugares con mayor tránsito (Corners de comunicación de carreras, auditorios, servicios higiénicos, etc).
- Información documentada, accesible en periódicos, murales, etc.

### 2. Actividades para la sensibilización:

A fin de asegurar ambientes saludables frente al COVID-19, la Institución realizará las siguientes actividades para la sensibilización a los estudiantes:

- Expondrá información sobre coronavirus y medios de protección, en actividades de capacitación virtual, así como carteles en lugares visibles y medios existentes.
- Expondrá la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con flexura del codo, no tocarse el rostro.
- Sensibilizará la importancia de reportar tempranamente la presencia de sintomatología COVID-19.
- Facilitará medios para responder las inquietudes de los estudiantes respecto a COVID-19.
- Educará permanentemente sobre medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19 dentro del centro de estudios, comunidad y hogar.
- Educará sobre la importancia de prevenir diferentes formas de estigmatización.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## MEDIDAS PREVENTIVAS COLECTIVAS

### 1. Medidas de seguridad e higiene:

- Se respetará el distanciamiento social de al menos 1.8 metros.
- Se evitará aglomeraciones durante el ingreso y la salida del edificio.
- Se respetarán las señalizaciones en el piso de estaciones personales para distanciamiento social.
- Se respetarán las señalizaciones en el piso (flechas), las cuales indicarán la dirección que los estudiantes deben tomar.
- Se realizará la limpieza y desinfección de calzados sobre tapetes sanitarios, los cuales estarán con una solución de amonio cuaternario de 5ta generación
- Se deberá practicar buenos hábitos personales respiratorios para evitar el contagio como: cubrirse con el antebrazo o pañuelo desechable al estornudar o toser.
- Se promoverá la técnica correcta de lavado de manos.
- Se proveerá de papel higiénico, papel toalla desechable y jabón antibacterial en los servicios higiénicos.
- Se proveerá de mascarillas descartables a cada estudiante, para utilizarse de forma obligatoria dentro de las instalaciones.
- Se sensibilizará a los estudiantes sobre las medidas preventivas frente al virus del COVID-19.

### 2. Comedores, cafetines, kioscos:

- El uso de ambientes comunes, como los cafetines, comedores, kioscos, quedará restringido para todos los estudiantes.

### 3. Ascensor, escaleras y pasillos:

- El uso del ascensor solo estará permitido para el traslado de una persona a la vez, quién obligatoriamente, deberá portar su mascarilla de protección.
- Se pondrán carteles informativos, detallando la capacidad del ascensor y se podrá una señalización en el piso.
- Después del uso del ascensor, se procederá a lavar las manos.
- Durante el uso de las escaleras, se deberá evitar tocar las barandillas.
- Se deberá mantener la distancia entre persona a persona de 3-4 escalones al subir y bajar.
- Al utilizar los pasillos se deberá respetar el distanciamiento social de al menos 1.8 metros y evitar el contacto con las personas.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## 1. Servicios higiénicos y vestuarios:

- Se colocarán afiches para el lavado adecuado de manos.
- Se deberá mantener el distanciamiento social de al menos 1.8 metros durante el lavado de manos en los servicios higiénicos.
- Se deberá realizar el lavado de manos antes y después de utilizar el baño.
- Se deberá mantener el distanciamiento social de al menos 1.8 metros durante el uso de los vestuarios.
- Se aumentará la frecuencia de la limpieza y desinfección de los vestuarios y servicios higiénicos.

## 2. Capacitaciones:

- Las capacitaciones se realizarán de manera virtual mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o según posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

## 3. Laboratorios de prácticas:

- Se garantizará la renovación del aire del interior de los laboratorios de cocina mediante la extracción e inyección del aire.
- Se aumentará la ventilación natural en los laboratorios y aulas prácticas, abriendo puertas y ventanas.
- Se asignará un lugar de trabajo a cada estudiante teniendo en cuenta la distancia social obligatoria.
- Los estudiantes mantendrán puesta la mascarilla durante todo el desarrollo de la clase.
- Los estudiantes sólo podrán bajarse las mascarillas para probar el alimento. Y se procederá a lavar las manos inmediatamente.
- No se intercambiarán herramientas de trabajo y se evitará el acercamiento a un lugar de trabajo distinto al asignado.
- La limpieza y desinfección de las mesas, equipos, accesorios y herramientas de trabajo se realizarán al finalizar de cada clase por los alumnos y se dará un repaso por el personal de limpieza.
- Si la mascarilla se rompe, ensucia, etc. Los salones contarán con mascarillas de repuesto, los cuales deberán ser cambiadas en los servicios higiénicos.

## 4. Manejo de residuos peligrosos

- Se distribuirán estratégicamente puntos de acopio de residuos peligrosos (Equipos de Protección Personal usados y de otros materiales descartables posiblemente contaminados) en las instalaciones.
- Los tachos estarán correctamente identificados y con bolsas de color rojo.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

- En los baños se pondrán tachos para los residuos peligrosos como mascarillas y guantes.
- En los tachos de los laboratorios sólo podrán desechar los guantes usados en la clase, si por alguna razón la mascarilla se rompe, ensucia, etc, se deberán desechar en los tachos de los baños.

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

### 1. Uso de mascarilla facial

- Se brindará a cada estudiante dos mascarillas facial descartable tipo quirúrgica, la cual será de uso obligatorio en las instalaciones de la Institución.
- Antes de colocarse la mascarilla el estudiante deberá lavarse las manos de acuerdo al instructivo de la institución, el cual estará alineado con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.
- La mascarilla debe colocarse de forma minuciosa cubriendo la boca, nariz y barbilla; no debe dejarse espacios de separación con la cara ni tocarla mientras se lleva puesta.
- Se deberá evitar la manipulación de la mascarilla innecesariamente.

### 2. Uso de guantes

- Antes de usar guantes, se procederá al lavado de manos.
- Se evitará tocarse la cara, ojos y nariz al utilizar los guantes.
- Se evitará manipular la mascarilla al utilizar los guantes.
- El uso de guantes solo será obligatorio para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa previa al consumo inmediato (ej. maki, pelado y cortado de frutas/verduras, etc), en su última fase de preparación o en etapas posteriores a la cocción.
- El uso de guantes no eximirá el lavado de manos y deberán de cambiarse cada vez que se dañen.
- El lavado de manos será obligatorio después de quitarse los guantes.
- Cabe recordar, que un inadecuado uso de guantes podría ocasionar “Contaminación Cruzada”, siendo una superficie a la que se puede aferrar los virus.

## VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS ESTUDIANTES EN EL CONTEXTO COVID-19

Durante la emergencia sanitaria nacional, la FEI realizará la vigilancia de salud de los estudiantes de manera permanente:

- Previo al inicio de clases, el área académica enviará virtualmente a toda la comunidad estudiantil la ficha de sintomatología COVID-19 (*Ver Anexo 1*) y la declaración jurada



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

(Ver Anexo 2), ambas de carácter declarativo; las cuales deberán ser respondida en su totalidad.

- Como actividad de vigilancia, se controlará la temperatura corporal de los estudiantes por un personal previamente capacitado por el profesional de salud.
- Aquel estudiante que presente una temperatura mayor a 38.0°C, NO se le permitirá el ingreso y será evacuado al tóxico para su registro.
- Si un estudiante, que presenta síntomas leves (tos, dificultad para respirar o fiebre menor a 38°C) indica haber estado en contacto con personas diagnosticadas como sospechosas, probables o confirmadas de COVID-19 o si visitaron áreas de riesgo de transmisión del virus 14 días antes, se le considerará como un caso sospechoso y se seguirá el procedimiento mencionado anteriormente.
- Los estudiantes que presenten probables síntomas de COVID-19 en su domicilio, deberán de comunicarse con el área de secretaría académica para su registro.
- El estudiante que presente síntomas sospechosos de COVID-19 durante el desarrollo de las clases prácticas, será trasladado al tóxico de la institución para seguir con el protocolo establecido por el profesional de salud de la Institución.
- En caso que algún alumno presente síntomas graves (dificultad para respirar, dolor o presión persistente en el pecho, confusión, coloración azulada en los labios o el rostro, etc), se procederá a llamar al servicio médico de emergencia de la Institución para su traslado inmediato al establecimiento de salud correspondiente.
- Para la reintegración presencial del estudiante a la institución, se deberá enviar el certificado médico que asegure el alta del estudiante, a la secretaría académica.
- En el caso que se confirme la aparición de algún caso de COVID-19, la institución podrá disponer la suspensión parcial o total de clases y de actividades académicas en coordinación con el MINEDU.

## ACCIONES PARA EL DESARROLLO DE LAS CLASES

### 1. Medidas de prevención antes del ingreso a la institución

#### A. Rutina antes de salir del domicilio

Todos los estudiantes deberán de seguir las siguientes medidas al dirigirse a la institución:

- Observar la condición de salud, con ayuda de los familiares. Para ello, se debe tener en cuenta la presencia de los siguientes signos y síntomas: tos, malestar general, dolor de garganta, fiebre, congestión nasal, dolor de estómago u otro síntoma relacionado a la COVID-19. Será necesario tomar la temperatura y constatar que no sea mayor a 38°C.
- Si un familiar o persona cercana presenta síntomas, deberá ser reportado a la **secretaría académica**.
- En caso se presente algunos de los síntomas anteriormente mencionados, el estudiante no deberá de salir de su domicilio y reportará la causa de su inasistencia a **la secretaría académica**. Lo mismo ocurrirá si es que alguna persona con la que convive el estudiante presenta estos síntomas.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón al menos durante 20-30 segundos, antes de colocarse la mascarilla.
- Colocarse la mascarilla de manera que cubra totalmente la boca y la nariz, asegurarse que no haya espacios entre el rostro y la mascarilla. Una vez colocada la mascarilla, se deberá evitar manipularla o retirarla. Si lo realizan, se procederá a lavarse las manos nuevamente.
- En caso de usar un transporte público para dirigirse a la institución, deberá usar obligatoriamente un protector facial además de la mascarilla.
- Verificar que se porte una mascarilla de repuesto y una bolsa de papel o tela para guardar la mascarilla que actualmente se porta (en caso sea una mascarilla facial textil) o desecharla (en caso sea una mascarilla descartable).
- En lo posible, cada estudiante deberá portar un desinfectante de manos a base alcohol.

## **B. Medidas de prevención en el trayecto a la institución educativa y en el uso de vehículos (Transporte privado, público, entre otros)**

- Usar la mascarilla en todo momento durante el trayecto a la institución, y en caso de usar un medio de transporte público, deberá usar obligatoriamente un protector facial.
- Evitar tocarse el rostro. No tocar la mascarilla y/o protector facial, y si lo realizan desinfectarse las manos con un desinfectante a base de alcohol.
- Mantener la higiene respiratoria (Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado)
- Mantener el distanciamiento físico social durante el traslado, el cual debe observarse en todo momento, al caminar, mientras hace fila en el paradero, o cuando sube o baja del medio de transporte.
- Respetar el aforo que cada medio de transporte indique.
- Evitar tocar los pasamanos o cualquier superficie de los transportes, y si lo hace, usar desinfectante a base de alcohol sobre las manos.
- Se recomienda viajar sentado en todo momento.
- Al bajar del medio de transporte, usar el desinfectante a base de alcohol.
- En caso de no contar con un desinfectante en base de alcohol, evitar en todo momento tocarse el rostro, ojos, nariz o la boca; hasta que puedan lavarse las manos o usar un desinfectante a base de alcohol en la institución.

## **2. Medidas de ingreso al local educativo para estudiantes.**

A continuación, se describirán brevemente los pasos a seguir desde la llegada a la institución hasta la asignación del lugar de trabajo del estudiante en su clase práctica. Cabe mencionar que cada actividad se realizará manteniendo la distancia mínima social de un (1.8) metros.

### **A. Ingreso**

- El ingreso se realizará de forma ordenada, respetando las marcas distanciadoras que estarán señalizadas en la acera del exterior del edificio.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## **B. Desinfección de calzado**

- A medida que cada estudiante va ingresando al edificio, procederá a desinfectar la suela de su calzado sobre un tapete sanitario, el cual estará humedecido de manera permanente con una solución de amonio cuaternario.
- Para garantizar una efectividad en la desinfección del calzado, cada estudiante deberá de ejercer fricción sobre el tapete sanitario.
- Cabe mencionar que, en el interior del edificio, también habrá marcas distanciadoras para asegurar el orden y el distanciamiento durante el desplazamiento de los estudiantes.

## **C. Desinfección de manos**

- Se le aplicará a cada estudiante, una solución de alcohol al 70% en las manos.
- El tiempo del proceso de desinfección será de aproximadamente 20 a 60 segundos, tiempo en el cual, cada estudiante deberá frotar el producto hasta cubrir todas las superficies de sus manos.
- En el caso que algún estudiante haya portado guantes desechables durante el transporte público o privado, deberá de eliminarlos en el tacho asignado para residuos peligrosos (de color rojo), previo a la desinfección de manos.

## **D. Control de temperatura**

- Se controlará la temperatura corporal de cada estudiante, a través de un termómetro infrarrojo.
- Si un estudiante presenta una temperatura mayor a 38.0°C, no se le permitirá seguir avanzando y será evacuado al tópico para que el profesional de salud realice la evaluación médica correspondiente.

## **E. Entrega de mascarilla**

- Un personal asignado por la facultad, se encargará de facilitar a cada estudiante, dos mascarillas quirúrgicas desechables para su posterior recambio en el vestuario.

## **F. Cambio de indumentaria y mascarilla**

- Cada estudiante se dirigirá a los vestuarios para colocarse su respectivo uniforme asignado para la clase práctica, el cual deberá encontrarse en perfecto estado de limpieza y solo será de uso exclusivo para las actividades académicas dentro de la institución.
- El aforo de cada vestuario, tanto para varones como mujeres, será de 2 estudiantes; los mismos contarán con separadores para respetar la distancia social obligatoria.
- Estará prohibido vestir prendas diferentes al uniforme y usar ropa de calle (chompas, casacas, etc.) sobre éste.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

- Quedará prohibido mantener el cabello fuera del gorro, así como usar aretes, piercing (en cualquier parte del rostro y manos), pulseras, anillos y cualquier otro accesorio en muñecas y dedos.
- Antes de retirarse del vestuario, cada estudiante deberá guardar o desechar la mascarilla que llevaba puesta, para colocarse la mascarilla entregada por la facultad. En caso de haber portado una mascarilla facial textil, ésta deberá guardarse dentro de una bolsa de papel o de tela; y en el caso de haber portado una mascarilla desechable, se deberá eliminar en el tacho de color rojo que estará instalado en el baño.
- Deberá colocarse el gorro, malla de toca, antes de lavarse las manos.
- Antes de dirigirse al laboratorio de clase deberá lavarse las manos.

## **G. Almacenamiento de objetos personales**

- Cada estudiante deberá almacenar sus objetos personales (llaves, celulares, billetera, audífonos, etc.) dentro de sus casilleros para poder dirigirse a sus clases prácticas. No estará permitido el ingreso con mochilas, bolsos o similares en las clases prácticas que involucren manipulación de alimentos o bebidas.
- El uso de celulares queda prohibido durante el desarrollo de clases.

## **I. Lavado de manos**

- Cada estudiante, antes de ingresar a su puesto de práctica, deberá realizar el lavado de manos.
- En cada punto de lavado, estará el “instructivo de lavado de manos de la institución”, el cual estará alineado con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.

## **J. Asignación de lugar de trabajo para la clase práctica**

- Previo al ingreso de alumnos a los laboratorios o aulas de prácticas, cada Chef docente será el encargado de ingresar para verificar la limpieza y desinfección del área de práctica.
- En el caso de laboratorios o aulas de manipulación de alimentos, cada chef docente verificará durante su ingreso, la correcta presentación de cada estudiante (Uñas limpias y cortas, correctamente afeitados, sin maquillaje, etc).
- El Chef docente indicará un lugar de trabajo teniendo en cuenta la distancia social obligatoria y el nuevo aforo establecido, indicará el recojo de sus utensilios e insumos y solicitará el ingreso del siguiente estudiante.

## **K. Desarrollo de clase práctica**

- La conducta del estudiante durante las clases prácticas serán las siguientes:
  - a. No fumar o masticar chicle.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

- b. No hablar, toser, estornudar sobre los alimentos o superficies en contacto con estos.
  - c. No escupir.
  - d. No tocarse la boca, nariz, ojos u otra parte del rostro.
  - e. No arrojar papeles u objetos al piso, para ello se deberá usar los tachos de basura.
  - f. No ingresar con celulares.
  - g. Todo alimento que ha caído al piso o entra en contacto con alguna sustancia contaminante deberá ser desechado inmediatamente.
  - h. No portar peines u otros objetos personales en el uniforme.
- Se deberá mantener la higiene (limpieza + desinfección) del maletín y utensilios en ella.
  - Estará prohibido colocar el maletín de utensilios sobre superficies sucias, así como pisarlas, patearlas, etc.
  - El uso de guantes será obligatorio para la manipulación de alimentos listos para el consumo, en su última fase de preparación o en etapas posteriores a la cocción. Cabe recalcar, que su uso no eximirá el lavado de manos y deberán de cambiarse cada vez que se dañen.
  - Se recomienda el lavado de manos cada 20 minutos y en las siguientes situaciones descritas de manera obligatorio:
  - Para probar las recetas elaboradas:
    - Se bajará la mascarilla solo para probar el alimento.
    - Una vez probado el alimento, se procederá a ponerse la mascarilla.
    - La cuchara o tenedor deberá ser lavada y puesta en el contenedor de desinfección, para su siguiente uso.
  - a. Al ingresar y salir del laboratorio de práctica.
  - b. Antes de manipular alimentos.
  - c. Al tener contacto con una superficie, materiales en malas condiciones higiénicas.
  - d. Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz o cualquier parte del rostro.
  - e. Después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.
  - f. Después de manipular materia prima, insumos u otros productos durante la recepción, almacenamiento y devolución.
  - g. Después de tocar alimentos crudos o materia prima, para evitar contaminación cruzada.

#### **A. Finalización de la clase práctica**

- El Chef docente verificará la limpieza y desinfección del área de trabajo de cada estudiante para autorizar la salida de cada uno de ellos de manera gradual. Antes de salir del aula o laboratorio, cada estudiante procederá a lavarse las manos de acuerdo al instructivo de la Institución.
- Posterior a la salida de estudiantes y del Chef docente, el personal de EULEN reforzará la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo para la siguiente clase.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## **B. Retiro de objetos personales**

- Finalizada la clase práctica, cada estudiante, procederá a retirarse por las escaleras de emergencia hasta sus respectivos casilleros, para el retiro de sus pertenencias.

## **C. Cambio de indumentaria**

- Se ingresarán a los vestuarios respetando el aforo establecido, y se procederá a retirar el uniforme y descartar la mascarilla entregada por la facultad, para su posterior salida de la institución. Cada alumno deberá hacerse cargo del lavado diario de su uniforme.
- Los casilleros podrán ser **usados para guardar los kits de utensilios y zapatos**.
- Personal de EULEN procederá a realizar la desinfección de los casilleros una vez éstos queden vacíos .

## **D. Salida de la Institución**

- Inmediatamente después del cambio de vestimenta, cada estudiante procederá a salir de la Institución, manteniendo la distancia mínima obligatoria.

## **INGRESO DE PROVEEDORES**

- Los pedidos se realizan con 1 semana de anticipación.
- Se realizará el proceso de compra por el conducto regular (logística gastronomía)
- Se realizan los movimientos de recepción, almacenamiento cumpliendo los estándares del manual de buenas prácticas de manipulación establecida (BPM).
- El uso de mascarillas es obligatorio durante todo el proceso.
- Si en el transporte de la mercadería se encuentran más de 1 persona, será obligatorio el uso de protector facial.
- ***Durante el traslado de la mercadería***
  - Evitar en todo momento quitarse la mascarilla.
  - Evitar en todo momento tocarse la cara
  - No fumar, comer, beber o masticar chicle.
  - No hablar, toser, estornudar sobre los alimentos o superficies en contacto con estos.
  - No escupir.
  - No tocarse la boca, nariz, ojos u otra parte del rostro.
- ***Para la entrega de la mercadería:***
  - Se realizará la toma de temperatura.
  - Se realizará la desinfección de manos con alcohol.
  - Se realizará la desinfección de zapatos antes de ingresar al almacén.
  - Se realizará lavado de manos.
  - Se procederá a descargar la mercadería siguiendo los estándares establecidos en el manual de buenas prácticas de manipulación. (BPM)

## **AFORO RECOMENDADO POR AULA**

El protocolo está realizado solo para el uso de aulas prácticas (50% de aforo), los cursos teóricos seguirán realizándose de manera virtual.



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

**Aulas de Cocina Básica A y B:** 10 alumnos (1 persona por estación) + 1 chef docente.  
**Aula de Cocina Especializada:** 2 alumnos zona bar + 10 alumnos en cocina + 1 chef docente.  
**Comedor:** 18 personas 2 por mesa  
**Aula de Panadería:** 14 alumnos + 1 chef docente  
**Aula de Pastelería:** 14 alumnos + 1 chef docente  
**Aula Demostrativa:**  
**Aula Usos Múltiples:**  
**Aula Bar:**

## ANEXOS

### ANEXO 1 FICHA SINTOMATOLOGICA

[https://drive.google.com/file/d/1I8\\_yVZZwq02CMzqLSK5ssCoNCaaKekzd/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1I8_yVZZwq02CMzqLSK5ssCoNCaaKekzd/view?usp=sharing)

### ANEXO 2 DECLARACION JURADA

[https://drive.google.com/file/d/1rVlhUQuFThXTF9v\\_kdIFOrAf154793oO/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1rVlhUQuFThXTF9v_kdIFOrAf154793oO/view?usp=sharing)



# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## SEÑALIZACION, RUTAS, DISTANCIA

Ingreso lado izquierdo, salida lado derecho





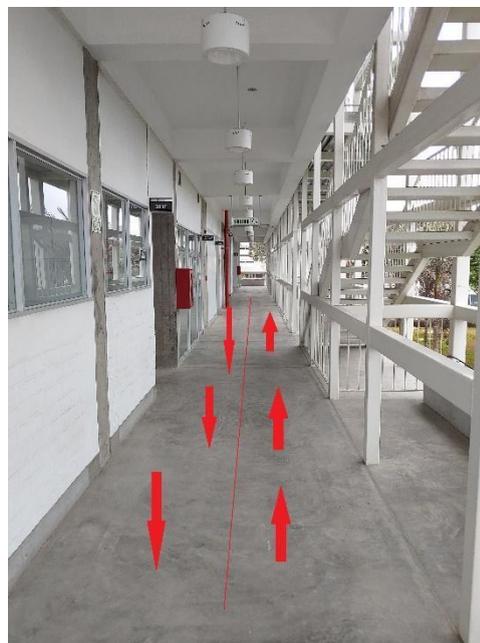
# PUCP

Programa de  
Gastronomía

Escalera principal solo de subida



Pasillos 2do y 3er piso división ida y vuelta





**PUCP**

Programa de  
Gastronomía



Escalera posterior solo de bajada





# PUCP

Programa de  
Gastronomía

## Pastelería y Panadería



## Cocinas Básicas

