

	<p style="text-align: center;">MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Plan de Contingencia Covid</p> <p style="text-align: center;"><b>ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SEVILLA</b></p>	Página 1 de 1
		Edición: Versión-01 Fecha: Septiembre 2020

## INSTRUCCIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS CLASES.

### Toma de Temperaturas.

Al inicio de actividad formativa en los turnos de mañana y tarde serán los profesores de las asignaturas que se impartan a primera hora los que tomarán las temperaturas a los alumnos antes de comenzar las clases y se apuntará en el registro correspondiente

- Si la temperatura es mayor de 37,5 ° se esperará 15`y se tomará de nuevo.
- Si el valor de 37, 5º persistiera se le indicará al alumno que se marche y llame a Salud Responde (MEDIDAS CONTEMPLADAS EN EL PLAN CONTIGENCIA DE LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA DE SEVILLA)

### Durante las clases.

- Las puertas estarán abiertas para proceder a la ventilación del aula una vez finalizada cada clase.
- Los sitios serán “ESTANCOS”, es decir, cada alumno tendrá un sitio asignado durante toda la jornada formativa (Mañana o tarde)
- Se evitará compartir bolígrafos, ratones, ordenadores y cualquier tipo de material y superficies. Si fuera necesario, el uso de común de cualquier material, éste será desinfectado posteriormente a su uso.
- Higiene de manos a la entrada y salida de clase.
- Limpieza exhaustiva de mesa de trabajo y mandos después de cada uso con el desinfectante de superficies que se encuentra en cada aula.
- Se respetará la disposición de los asientos en las aulas, para garantizar la máxima distancia de seguridad.
- Todos los alumnos y equipo docente deben seguir este procedimiento.
- Existe un “REGISTRO DE SEGUIMIENTO DE MEDIDAS COVID” en el cual se anotarán las incidencias e incumplimientos del protocolo. El reiterado incumplimiento conllevará una sanción.