



PROTOCOL D'UTILITZACIÓ DE L'ESPAI: Cuina/taller dietètica

Curs 2020-2021

Protocol anti COVID Pràctiques de dietètica al taller de cuina/tast/CooBeer

1. Materials de protecció individual:
 - a. Preferiblement bata i/o davantal (suficientment gran per cobrir gran part del cos). En cas que sigui bata no pot ser la mateixa del laboratori o cal haver-la rentat anteriorment a més de 60°C.
 - b. Mascareta obligatòria, com a tot arreu.
 - c. Guants d'un sol ús (cal evitar el làtex).
 - d. Pantalles reutilitzables, que caldrà desinfectar després de cada ús.
2. Materials de desinfecció dels espais:
 - a. Desinfectant de superfícies.
 - b. Sabó desinfectant per a la neteja de mans.
 - c. Paper de cuina (o si surt més a compte, un rotllo de paper de laboratori).
3. Protocol a seguir:
 - a. Els alumnes es protegiran amb els EPI's necessaris.
 - b. Els alumnes es rentaran les mans a l'inici de cada sessió, abans de qualsevol intervenció, i al final de la sessió.
 - c. Els alumnes rentaran tots els estris i aparells que calgui fer servir abans d'utilitzar-los, i ho tornaran a fer en deixar-los, en aquest cas amb la utilització del rentavaixelles per assegurar la temperatura i temps adients per a l'eliminació dels patògens.
 - d. La vaixela i la coberteria seran d'un sol ús.
 - e. El mòbil, en cas de necessitar-se per fer fotografies/vídeos de l'evolució de la pràctica caldrà desinfectar-lo amb el desinfectant de superfície i un paper de cuina. En cas contrari no es podrà usar (com a qualsevol altra hora lectiva).
 - f. Els aliments que no disposin d'emalatge, caldrà rentar-los/desinfectar-los seguint la normativa específica.
 - g. Es tindrà cura en assegurar els temps de cocció per eliminar patògens.
 - h. *Detecció de la temperatura dels alumnes participants...*