

DISPOSICIÓN N° 027/2021
SANTA ROSA, 8 de Julio de 2021

VISTO:

El expediente N° 279/2020 registro de Rectorado, caratulado: “s/Medidas de prevención coronavirus”; y

CONSIDERANDO:

Que en el marco del Distanciamiento Social Preventivo Obligatorio dispuesto por los Decretos N° 520/2020 del Poder Ejecutivo Nacional y N° 1247/2020 y 1089/2020 del Poder Ejecutivo Provincial, el Consejo Superior dictó el 17 de junio de 2020 la Resolución N° 141/20.

Que el ARTICULO 2° de dicha Resolución expresa: “Habilitar los plazos de los procedimientos administrativos en todo el ámbito de la UNLPam, a partir del 22 de junio de 2020, con excepción de las actividades previstas en los artículos siguientes que expresamente requieran aprobación de protocolo específico, en cuyo caso la habilitación de plazo operará desde el primer día hábil siguiente a la publicación del acto administrativo de aprobación, en los términos de la Resolución Rector N° 89/2020 o la que se dicte en su reemplazo”.

Que en el ARTICULO 3° se aprueba el Manual de Procedimientos general para la reanudación gradual de actividades en la UNLPam, elaborado por el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la Universidad y validado por el Ministerio de Salud de la Provincia de La Pampa.

Que el ARTÍCULO 4° de la mencionada Resolución indica: “Delegar en el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la Universidad, la revisión y actualización permanente del Manual de Procedimientos aprobado en el artículo precedente, de conformidad con las modificaciones que pudieran operar en la normativa nacional y/o provincial, así como la revisión y recomendación de aprobación de los protocolos específicos de cada una de las actividades habilitadas”.

Que el ARTÍCULO 5° establece que los respectivos protocolos específicos deberán ser recomendados por el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la UNLPam y aprobados por Disposición de la Secretaría de Coordinación y Planeamiento de la UNLPam, en los términos de la Resolución Rector N° 89/2020 o la que se dicte en su reemplazo.

Que el La Secretaría de Bienestar Universitario solicito la realización de un protocolo para la entrega de viandas a estudiantes en los Comedores.

Que el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la UNLPam, en la Reunión ad hoc realizada el 01 de julio de 2021 por modalidad virtual, trató el protocolo

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

específico “Protocolo Específico para el Funcionamiento de Comedores de la UNLPam”, y mediante Acta N° 6-2021 sacó recomendación para su aplicación

POR ELLO;

**EL SECRETARIO DE COORDINACIÓN Y PLANEAMIENTO INSTITUCIONAL
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA
DISPONE:**

ARTÍCULO 1°: Aprobar el PROTOCOLO ESPECÍFICO N° 25 PARA FUNCIONAMIENTO DE COMEDORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, en el marco de lo dispuesto por la Resolución N° 141/20 de Consejo Superior, el cual fue recomendado por el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la UNLPam, que como Anexo se agrega a la presente Disposición..

ARTÍCULO 2°: Regístrese, notifíquese, póngase en conocimiento de las Unidades Académicas, las Secretarías de Rectorado, y el Comité de Condiciones y Ambiente de Trabajo de la UNLPam; y pase a la Secretaría de Cultura y Extensión Universitaria para su mayor difusión. Cumplido, archívese.

ANEXO

PROTOCOLO ESPECÍFICO N° 25 FUNCIONAMIENTO DE COMEDORES EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA EN EL MARCO DEL COVID-19

ÍNDICE DEL ANEXO

1.	ANTES DE IR AL COMEDOR.....	2
2.	DESPLAZAMIENTO AL COMEDOR.....	2
3.	MEDIDAS ORGANIZATIVAS GENERALES	3
4.	MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LOS COMEDORES.....	5
5.	ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES.....	6
6.	ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SIGNOS Y SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19.....	7

DOCUMENTO ANEXO

DECLARACIÓN JURADA	8
LAVADO DE MANOS.....	9
CORRECTA COLOCACIÓN DE PROTECCIÓN RESPIRATORIA	11
VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN	12

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

El presente protocolo se encuentra dirigido a las personas que desarrollen actividades o concurran a los comedores de la UNLPam a retirar viandas.

1. ANTES DE IR AL COMEDOR:

- ✓ Si presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, falta de gusto y olfato, cefalea, diarrea y/o vómitos, mialgias, dolor de garganta, rinitis/congestión nasal, dolor muscular, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debe acudir al comedor y tiene que dar aviso a su médico habitual o contactar con el teléfono de atención al COVID-19 y seguir sus instrucciones. No debe acudir a su puesto de trabajo hasta que le confirmen que no hay riesgo para ud. o para los demás. Para consulta se puede visitar la página del Ministerio de Salud de La Pampa http://www.salud.lapampa.gov.ar/Coronavirus_reportes.asp?id=EPIDE o llamar al 0800-333-1135.
- ✓ Si ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros) o ha compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19, no debe acudir al comedor, incluso en ausencia de síntomas, el personal del comedor deberá informar a las autoridades de la UNLPam. Durante ese periodo debe realizar un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad. Para consulta se puede visitar la página del Ministerio de Salud de La Pampa http://www.salud.lapampa.gov.ar/Coronavirus_reportes.asp?id=EPIDE o llamar al 0800-333-1135.
- ✓ El personal incluido en la Resolución N° 207/2020, prorrogada por la Resolución N° 296/2020, ambas del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación y ratificada por Resolución N° 141/2020 del Consejo Superior de la UNLPam o toda normativa que modifique las citadas y/o la emanada por la propia Universidad, podrán no asistir al lugar de trabajo.
- ✓ El personal del comedor deberá completar por única vez con carácter de declaración jurada, un cuestionario de seguridad COVID-19 que figura como ANEXO DDJJ. Deberá entregar la misma en la Secretaría de Bienestar Universitario para su archivo.

2. DESPLAZAMIENTO AL COMEDOR

- ✓ Siempre que se pueda, priorizar las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual. Se aconseja para los desplazamientos desde y hacia los lugares en que se desarrolle su actividad utilizar el vehículo propio (bicicleta, moto, auto), evitando el uso del transporte público.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

- ✓ Si viaja en transporte público o de la Universidad (Protocolo específico N° 2 para Transporte), guardar la distancia interpersonal con sus compañeros de viaje. Es obligatorio el uso de cubre nariz, boca y mentón.
- ✓ Higienizarse las manos antes, durante y después de cada desplazamiento. Llevar siempre consigo un kit de higiene personal.

3. MEDIDAS ORGANIZATIVAS GENERALES:

- ✓ Reforzar las tareas de limpieza en todos los ambientes, principalmente en superficies, especialmente aquellas que se tocan con más frecuencia como ventanas o picaportes de puertas, así como todos los aparatos de uso habitual.
- ✓ Hay que mantener un aprovisionamiento suficiente del material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario. Entre ellos lavandina y productos autorizados por el Ministerio de Salud para desinfectar.
- ✓ Realizar la ventilación de acuerdo a lo indicado en el Punto 4 Medidas Organizativas de los Comedores.
- ✓ Finalizada la actividad, se deberá organizar el lugar de trabajo a los efectos de facilitar la labor de la limpieza y sanitización.
- ✓ Proveer de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.
- ✓ Contar con aprovisionamiento suficiente de material de protección, especialmente guantes y tapa nariz, boca y mentón.

Ingreso a los comedores

- ✓ Todo ingresante debe registrarse de acuerdo al Reglamento de Trazabilidad de la UNLPam.
- ✓ Se tomará una muestra de la temperatura corporal a todos los/as ingresantes, utilizando termómetro infrarrojo digital; en el caso que presenten temperaturas que superen los 37,5° C (grados centígrados), se aplicará el protocolo del Punto 5 “Actuación ante la presencia de signos y síntomas compatibles con COVID-19”.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

- ✓ Al ingreso se deberá higienizar la suela del calzado con solución de hipoclorito y las manos con alcohol al 70% o alcohol en gel, dispuestos para tal fin.
- ✓ Higiene respiratoria: Es obligatorio el uso de tapa nariz, boca y mentón, al ingreso y durante toda la estadía de la persona en el edificio.
- ✓ El ingreso será haciendo fila guardando una separación mínima de 2,00 metros entre personas.
- ✓ Se deberá colocar cartelera en el ingreso con las medidas preventivas y distancia entre personas.

Durante la estadía en el comedor

- ✓ Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón, o con una solución hidroalcohólica al 70 %. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas.
- ✓ Los instructivos sobre lavado de manos, colocación y retiro de los elementos de protección personal así como el protocolo, deberán ser conocidos por no docentes y usuarios y estar disponibles en las zonas de lavado garantizando su correcta visualización. En todo momento se facilitará tiempo y medios para realizar una correcta higiene de manos.
- ✓ Se deberá transitar respetando las indicaciones de lugar y sentido de circulaciones de los edificios.
- ✓ Están prohibidas las reuniones/aglomeraciones de personas en las áreas destinadas a la circulación.
- ✓ Se deberá mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 2,00 m.
- ✓ Los usuarios del comedor deberán dirigirse directamente al lugar donde se entregan las viandas.
- ✓ En caso de presentar síntomas, aunque sean leves, informar inmediatamente.
- ✓ No dar la mano, abrazar o besar a otras personas
- ✓ No compartir mate, vajilla, y utensilios.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

4. MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LOS COMEDORES:

- ✓ El coeficiente de ocupación será de una persona cada 5 m² y respetando 2 m de distanciamiento social y una ventilación con 10 renovaciones de aire por hora. Dicha ventilación puede ser natural y/o a través de sistema mecánico con renovación del aire del 100% (toma de aire exterior). En caso de contar con menos renovaciones de aire por hora el aforo del comedor variará en función a la cantidad de renovaciones.
- ✓ Se deberá mantener el ambiente laboral bien ventilado. La VENTILACIÓN deberá ser, en lo posible; NATURAL, CRUZADA, CONTINUA Y DISTRIBUIDA. En caso de no encuadrarse con lo establecido en los párrafos anteriores, se deberán realizar intervenciones que garanticen dicha ventilación (incremento de ventilación natural y/o renovaciones por medio de inyección y extracción forzadas de aire). Se recomienda realizar la medición de CO₂ para verificar la ventilación.
- ✓ Se deberá colocar en el ingreso del comedor un cartel que indique la capacidad máxima de personas que podrán permanecer.
- ✓ Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.
- ✓ Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 1% (100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador.
- ✓ Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo e incrementar la limpieza de mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, teléfonos, pisos, manijas y picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.
- ✓ Asegurar la provisión de agua potable, jabón y toallas descartables en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.
- ✓ Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección.
- ✓ La ropa que los empleados utilicen para trabajar no deberá ser la misma que utilicen para trasladarse al y desde el lugar de trabajo.
- ✓ En los sectores donde se atiende a público/estudiantes, se colocarán barreras físicas transparentes (pantallas de PVC/vidrio) y se deberá mantener la distancia de seguridad; se realizarán marcas en el suelo para asegurar el distanciamiento de 2,0 metros cuando se

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

produzcan filas. Las distancias de seguridad serán señalizadas con cintas de alto tránsito color llamativo adheridas al piso, a los efectos de su real cumplimiento.

- ✓ Mantener la limpieza de los depósitos de residuos.
- ✓ Como medida de protección colectiva, se recomienda utilizar la “técnica del doble balde-doble trapo”.
- ✓ Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados. En el caso de los sanitarios limpiar al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso.
- ✓ Respecto a los proveedores, se recomienda fijar un máximo de 3 días a la semana para la recepción de la mercadería y en horario que no coincidan con la atención al público y quienes entreguen mercadería deberán usar cubre nariz, boca y mentón.
- ✓ Para la entrega y recepción de mercadería, implementar modalidades donde no haya contacto directo entre quien entrega y quien la recibe (carros, cajones, puertas, rejas, cintas, etc.), de modo que se focalice todo el riesgo en una “zona sucia” lugar/sector, que se deberá desinfectar asiduamente.
- ✓ El comedor brindará un servicio de entrega de raciones para llevar. Se proveerá a los usuarios de un pulverizador de alcohol al 70% y toallas de papel descartable para desinfectar el recipiente para llevar la comida.
- ✓ Para asistir a retirar las raciones, los usuarios deberán pedir un turno en la página web de la Universidad Nacional de La Pampa, utilizando el sistema de emisión de turnos desarrollado por la DTI o un sistema similar.
- ✓ El horario de entrega de viandas será de 11 a 13 hs.
- ✓ En caso de realizar la venta de tickets en formato papel se seguirá las instrucciones aconsejadas para Atención al Público. Introduzca o aliente los pagos electrónicos para evitar el manejo de dinero en efectivo.

5. **ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES**

- ✓ Realizar difusión masiva de información del COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

- ✓ Brindar conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- ✓ Capacitar al personal de las distintas áreas de trabajo.
- ✓ Solicitar la colaboración a todo el personal así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

6. ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SIGNOS Y SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

1. Se deberá dar asistencia a toda persona (propia o ajena) que se encuentre dentro del establecimiento y presente síntomas compatibles con COVID-19.
2. Ante la presencia de una persona con síntomas, el o los responsables designado por cada Unidad Académica o Secretaría de Rectorado deberán comunicarse con los números de teléfonos 0800-333-1135, para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de la provincia http://www.salud.lapampa.gov.ar/Coronavirus_reportes.asp?id=EPIDE.
3. Todo personal que lo/la asista deberá utilizar como mínimo barbijo o tapa boca, nariz y mentón, guantes descartables y anteojos/máscara facial.
4. Se debe aislar en forma inmediata a la persona en un espacio definido y acondicionado para tal fin, determinado por cada Unidad Académica o Secretaría de Rectorado.
5. Se le debe proporcionar un barbijo/tapa nariz, boca y mentón para que se coloque, si no lo tuviese y procurar la higiene de manos.
6. Seguir las instrucciones de la Autoridad Sanitaria.
7. Desinfectar el o los sectores donde la persona estuvo y/o transitó dentro del establecimiento. El personal encargado de la limpieza y desinfección utilizará los siguientes EPP: barbijo, protección ocular, protección facial, mameluco descartable, y guantes descartables.
8. La reinscripción a las actividades será en un todo de acuerdo con la autoridad sanitaria.
9. El Sistema de Salud local determinará las medidas a seguir para las personas que estuvieron en contacto directo con el posible caso de COVID-19.

DECLARACIÓN JURADA

La siguiente declaración jurada está dirigida a los no docentes que ingresen a los comedores de la **Universidad Nacional de La Pampa** con el objeto de realizar su trabajo/uso en las dependencias.

En la ciudad de, a los días del mes de del año 2021.

Quien suscribe con domicilio real en

DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que no he manifestado ninguno de los siguientes síntomas compatibles con COVID-19 y ninguno de mi grupo familiar más cercano: tos- fiebre- dolor de garganta- dificultad respiratoria- falta de aire- disgeusia (pérdida del gusto)- anosmia (pérdida del olfato)- cefalea, diarrea, vómitos- mialgias o dolor muscular- rinitis y congestión nasal - en los últimos catorce (14) días.

Que no he estado en contacto estrecho con una persona sospechada/confirmada de COVID-19 en los últimos catorce (14) días o en contacto con un contacto estrecho.

Que ante la primera sospecha de padecer alguno/s de los síntomas o en mi grupo familiar compatibles con COVID-19, asumo la obligación de no asistir a UNLPam, aislarme preventivamente en forma inmediata, comunicar tal circunstancia al número telefónico establecido para tal fin, e informar inmediatamente a la UNLPam de dicha circunstancia para que adopte las medidas correspondientes.

Que conozco el PROTOCOLO ESPECÍFICO N° 25 PARA FUNCIONAMIENTO DE COMEDORES en el marco del COVID-19 y me comprometo a cumplir las recomendaciones ahí descritas.

LUGAR: _____

FECHA: ____/____/____

FIRMA _____ DNI _____

LAVADO DE MANOS

Con agua y jabón

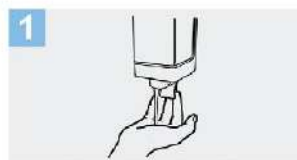
El lavado de manos requiere asegurar insumos básicos como jabón líquido o espuma en un dispensador, y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos.
- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



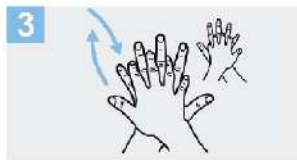
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



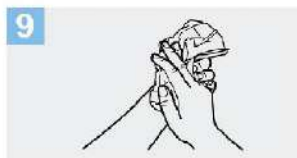
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápandolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



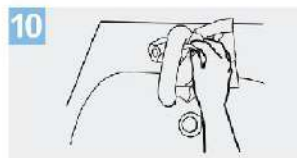
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



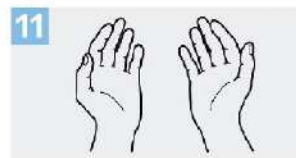
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

Con soluciones a base de alcohol

• El frotado de manos con una solución a base de alcohol es un método práctico para la higiene de manos.

• Es eficiente y se puede realizar en prácticamente cualquier lado.

Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol

• Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar **20 – 30 segundos**.

• La higiene de manos con soluciones a base de alcohol se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



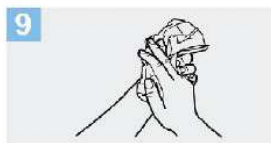
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



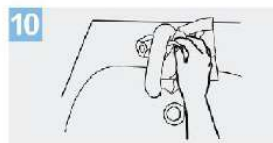
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



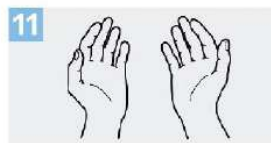
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

CORRECTA COLOCACIÓN DE PROTECCIÓN RESPIRATORIA

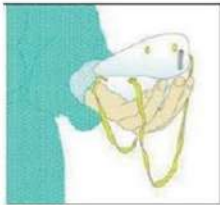
- Antes de iniciar el proceso de colocación de un protector respiratorio lávese las manos con agua y jabón, o con alcohol en gel o alcohol al 70%. Es fundamental garantizar la higiene y desinfección de las manos.



1. Retire el protector del envase.



4. Pase el elástico inferior y colóquelo debajo de la oreja y sobre el cuello.



2. Coloque la máscara sobre la palma de la mano con los elásticos libres. No tocar el interior del mismo.



5. Ajuste los costados de la nariz utilizando los dedos.



3. Coloque la máscara sobre su cara con la pieza nasal sobre su nariz. Pase el elástico superior sobre su cabeza.



6. Ajuste correctamente la máscara.

- Para verificar que el protector respiratorio se encuentre correctamente colocado posicione las manos como se indica en el punto 5, inhale y exhale suavemente, de ser necesario ajuste el pliegue de la nariz o los elásticos.

También se debe tener en cuenta:

- Los protectores pierden su efectividad si se utilizan con barba o bigote.
- Nunca manipular la máscara con las manos sucias.
- Los protectores deben ser retirados a través del elástico y sin tocar su frente.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

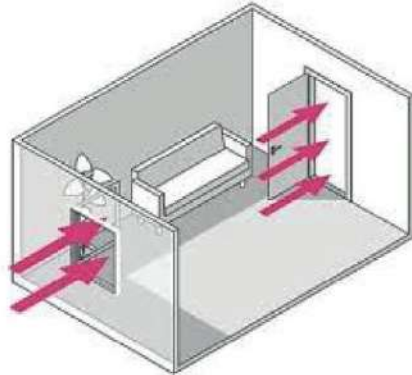
RECOMENDACIONES PARA LOS SISTEMAS DE VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN

Ventilación Natural

Realizar la apertura de las puertas y/o en forma previa al inicio de las tareas en cada establecimiento para lograr el ingreso del aire manteniendo la apertura de las aberturas toda la jornada laboral.

La mejor ventilación:

- Ventilación natural: aumentar la la renovación de aire interior abriendo y puertas para provocar una flujo de
- Ventilación cruzada: apertura de y puertas en lados opuestos de la habitación.
- Ventilación continua: el aire se renueva siempre, nunca se acumula aire respirado.
- Ventilación distribuida: no se acumula aire sin renovar en ningún lugar del ambiente.



ventanas
exterior,
durante

ventanas
aire.
ventanas

SPILT y FAN COIL

Es recomendable no utilizar estos equipos, salvo, que condiciones climáticas, de diseño del establecimiento, se necesario la aclimatación del aire, debiendo utilizarse los para calefaccionar o refrigerar los ambientes.

Si se deben utilizar, hacerlo siempre con ventilación (renovación del aire con apertura de ventanas y puertas).



según las
vuelva
equipos



- Configurar la velocidad del ventilador de la unidad interior en su velocidad más baja.
- Colocar los direccionadores de aire tratando de que la corriente de aire que egresa del equipo no incida de forma directa sobre las personas
- Optar por la opción de cancelar el movimiento ondulatorio del deflector de aire, configurando el mismo en una posición fija

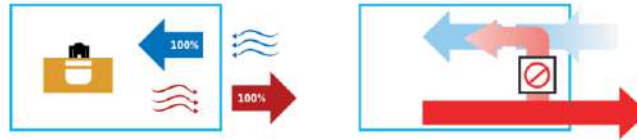
Equipos de ventilación y climatización centrales

Configurar los equipos de forma de lograr que los mismos tomen la mayor cantidad de aire del exterior como sea posible **y ventilación natural en los locales.**

Desactivar, si es posible, el modo “recirculación”.

CORRESPONDE DISPOSICIÓN N° 027/2021

Mantener los equipos funcionando en forma permanente horas, los 7 días de la semana. el equipo para reducir el de intercambio de aire (exterior/interior) o variar la temperatura fuera de los horarios. Verificar que el equipo vuelva a condición normal de trabajo como mínimo 2 horas antes de iniciada la jornada laboral.



las 24
Programar
porcentaje

laborales.
su

Calefactores, Caloventores y Radiadores

Se pueden usar los calefactores, caloventores y radiadores (sin impulsión de aire), hacerlo siempre con ventilación (renovación del aire con apertura de ventanas y puertas).