

PLAN DE CONTINGENCIA

Curso 2021/22

**EDUCACIÓN SECUNDARIA Y
BACHILLERATO
Y FORMACION PROFESIONAL**

Alcorcón, 14 de septiembre de 2021

1. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

. Sesiones informativa sobre reglas higiénico sanitarias

Todos los alumnos tendrán el primer día de clase una sesión con el tutor explicando las medidas higiénicas que se han tomado en el colegio.

En la primera semana de septiembre se envió a los padres y alumnos/as, un documento de Indicaciones para el comienzo de curso conteniendo, entre otras cosas, las medidas higiénico sanitarias de protección para el COVID-19.

Se volverán a explicar en las reuniones de inicio de curso, que tendrán lugar en las siguientes fechas:

- 1º Y 2º ESO: 16 de septiembre
- 3º Y 4º ESO: 23 de septiembre
- 1º Y 2º Bachillerato: 30 de septiembre
- Grado Medio y Superior: 20 de octubre

Se ha publicado en la página web el protocolo de actuación para que sea conocido por toda la comunidad educativa.

2. MEDIDAS RELACIONADAS CON EL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

. Plan específico de refuerzo educativo

Se realizarán evaluaciones iniciales (19 octubre) en todas las asignaturas/módulos para poder detectar las posibles necesidades del alumnado por no haber interiorizado conceptos del curso pasado.

Incluimos Anexo II: Ficha de seguimiento de alumnos con dificultades.

Además el *Departamento de Orientación* se está reuniendo de forma urgente con los tutores del curso para apoyar al equipo docente y apoyar en el plan de refuerzo individual.

Respecto a las consecuencias derivadas del covid en cuanto a contenidos, se han analizado las programaciones de todas las asignaturas/módulos para revisar aquellas en las que debido a la no impartición de contenidos.

No se ha detectado ningún caso, dado que el curso 20/21 se dieron todos los contenidos y el tercer trimestre fue totalmente presencial, lo que ayudó a reforzar a los alumnos.

. Refuerzo Plan Acción tutorial

Se prestará especial atención a las reuniones individuales con los alumnos. Se realizará un seguimiento, al menos mensual, con cada uno de los alumnos. Se pretende identificar las consecuencias de la pandemia en su proceso de maduración, autoestima, ámbito familiar y rendimiento académico.

Con cada uno de los alumnos se realizará un PDS (Plan de Desarrollo Personal). Se cuenta con la participación en el proyecto BeLeader, de desarrollo de competencias.

Reuniones conjuntas de padres: se realizarán de forma trimestral en cualquiera de los 3 escenarios. Dependerá en qué escenario nos encontramos se realizarán por Meet o presencial.

Tutorías individuales con padres: Se realizan una vez al trimestre para hablar de la evolución de sus hijos y si fuese necesario previa petición de los padres/profesores las veces que sean necesarias. Dependiendo del escenario será vía telemática o presencial.

3. PROGRAMACIONES DIDACTICAS

. Programaciones didácticas

- El equipo docente incluirá en las programaciones didácticas actividades para adquirir los aprendizajes prácticos que el curso anterior no se asimiló en profundidad teniendo en cuenta la Memoria 20/21.
- Se han elaborado las programaciones teniendo en cuenta los 3 escenarios. De forma que los contenidos puedan ser abordados en caso de confinamiento.

. Evaluación Inicial

- Las primeras semanas de septiembre se realizarán se utilizarán diferentes instrumentos de evaluación (pruebas escritas, exposiciones, formularios...) para detectar las posibles deficiencias en los alumnos tanto de conocimiento como de su quehacer académico.
- Posteriormente se reunirá el equipo educador para identificar a los alumnos

que necesitarán un plan de acción individualizado.

. Adecuación de las programaciones didácticas para garantizar la inclusión del plan de refuerzo y apoyo educativo

- Partiendo de lo trabajado en la memoria realizaremos las programaciones didácticas.
- Las programaciones didácticas quedarán reflejadas en el Classroom para que los padres puedan visualizarlas y ver que se está trabajando en cada momento.
- Se incluirán los planes de seguimiento de alumnos necesitados de refuerzo y apoyo educativo, y/o familiar

4. MEDIDAS PREVISTAS PARA CADA ESCENARIO

. Medidas organizativas de espacios y grupos

ESCENARIO DE PRESENCIALIDAD I

- La enseñanza se imparte en presencialidad total ya que se cumple la distancia de seguridad de 1,5 m.
- Todas las aulas disponen de gel hidroalcohólico y desinfectante
- Se mantiene la mascarilla durante toda la jornada en el recinto escolar.
- Los espacios comunes están divididos para cada curso.
- Se han modificado los horarios de 4ºeso para respetar el aforo del comedor con distancia (se muestra en la tabla adjunta) y se ha organizado la distribución de las mesas del comedor para que haya suficiente espacio entre los alumnos.
- Se podrán utilizar laboratorios, aula de informática y biblioteca siempre asegurando la distancia de seguridad.
- Incluimos Anexo II: Medidas higiénico-sanitarias en espacios de uso común: Aula de informática, laboratorio y oficina de farmacia.
- Las personas ajenas al colegio podrán entrar siempre que se cumplan los aforos y cuidando las medidas sanitarias.

ESCENARIO DE PRESENCIALIDAD II

- La enseñanza se imparte en presencialidad total ya que se cumplen la distancia de seguridad de 1,5 m.
- Todas las aulas dispondrán de gel hidroalcohólico y desinfectante del mobiliario.
- Se han modificado los horarios de 4ºeso para respetar el aforo del comedor con distancia (se muestra en la tabla adjunta) y se ha organizado la

distribución de las mesas del comedor para que haya suficiente espacio entre los alumnos.

- Se podrán utilizar laboratorios, aula de informática y biblioteca siempre asegurando la distancia de seguridad.
- Incluimos Anexo II: Medidas higiénico-sanitarias en espacios de uso común: Aula de informática, laboratorio y oficina de farmacia.
- Las personas ajenas al colegio no podrán entrar en el recinto escolar.

ESCENARIO NO PRESENCIALIDAD

- No cambiará el horario lectivo, pero se realizarán a través de la plataforma Meet de Google (disponible para todos los alumnos del centro)
- La comunicación con los alumnos se realizará a través de la plataforma Classroom de cada asignatura y del correo electrónico.
- Se tendrá un seguimiento personal de cada alumno y cada familia a través de Meet con su tutor personal.
- Los deberes que se mandarán a los alumnos será proporcional al número de horas de la asignatura.
- Las asignaturas más prácticas (música, educación plástica, educación física) se conectarán para explicar los contenidos y una vez acabada la explicación podrán continuar sin necesidad de estar conectados.
- Para el seguimiento de los módulos de carácter práctico se emitirán clases especializadas a través del canal YouTube del centro

.- Horario lectivo ESO y Bachillerato para el escenario I, II y no prespecialidad

1º, 2º Y 3º ESO

9:15-10:10: CLASE
 10:10-11:05: CLASE
 11:05-11:30: RECREO
 11:30-12:25: CLASE
 12:25-13:20: CLASE
 13:20-14,50: COMIDA
 14:50-15:45: CLASE
 15:45-16:40: CLASE

4º ESO

9:15-10:10: CLASE
 10:10-11:05: CLASE
 11:05-11:30: RECREO
 11:30-12:25: CLASE
 12:25-13:20: CLASE
 13:20-13:30: RECREO
 13:30-14:25: CLASE
 14:25-15:45: COMIDA
 15:45-16:40: CLASE

1º Y 2º BACH

9:15-10:10: CLASE
 10:10-11:05: CLASE
 11:05-11:30: RECREO
 11:30-12:25: CLASE
 12:25-13:20: CLASE
 13:20-13:30: RECREO
 13:30-14:25: CLASE
 14:25-15:20: CLASE

.- Horario lectivo Ciclos Formativos para el escenario I, II y no presencialidad

Grado Medio

8,15 a 9,10: CLASE
 9,15 A 10,10: CLASE
 10,10 A 11,05: CLASE

Grado Superior

8,15 A 9,10: CLASE
 9,15 A 10,10: CLASE
 10,10 A 11,05: CLASE

11,05 A 11,30: RECREO
11,30 A 12,25: CLASE
12,25 A 13,20: CLASE
13,20 A 13,30: RECREO
13,30 A 14,35: CLASE

11,05 A 11,30: RECREO
11,30 A 12,25: CLASE
12,25 A 13,20: CLASE
13,20 A 13,30: RECREO
13,30 A 14,35: CLASE
14,35 A 15,40: CLASE

. Uso de las plataformas educativas

Se utilizarán las siguientes plataformas educativas que permiten continuar con la docencia en caso de confinamiento:

- Classroom: se utilizará para colgar los contenidos de cada asignatura o módulo, comunicación con los alumnos para las correcciones y entrega y calificación de las tareas.
- Libros digitales: se han vinculado a las distintas clases y así poder trabajar de manera que aun no teniendo el libro físico puedan seguir las clases.
- Campus virtual de Instituto Tecnológico

. Transmisión de las clases

- Alumno confinado y que se encuentre bien, podrá conectarse online a las clases a través de la aplicación Meet.
- En el escenario de no presencialidad se emitirá para todos los alumnos

Actividades telemáticas

- Se seguirá la programación establecida en el Classroom, correo electrónico, Meet, los libros digitales en caso de no tener los físicos.
- Durante el periodo de no presencialidad se coordinarán las actividades y tareas que se exige a cada alumno. Se evitará sobrecargar a los alumnos con demasiadas tareas. Para ello se dispone de un cuadro de trabajo compartido con todos los docentes del aula

Alumnos sin dispositivos digitales

- No nos hemos encontrado con esta dificultad ya que después del primer confinamiento las familias se han digitalizado.
- Si hubiese algún alumno nuevo en el Centro sin dispositivo digital se comunicará y se asignarán los portátiles enviados por la CAM.

Actividad docente telemática

- Se realizarán las clases, reuniones, tutorías y evaluaciones a través de Meet.
- Se seguirán teniendo las reuniones de etapa para hacer un seguimiento de cómo se están dando las clases virtuales, si algún profesor tiene alguna dificultad y si se están conectando los alumnos.

Equipo directivo

- El equipo directivo velará para que se cumpla el plan de contingencia en cualquiera de los escenarios
- En especial el seguimiento de los planes de refuerzo y la impartición de clases en el escenario de no presencialidad
- Se reunirá semanalmente para revisar la evolución del plan y mejorarlo si fuera necesario

ANEXO I: Medidas higiénico-sanitarias para prevenir contagio por COVID en espacios de uso común: Laboratorios, aulas de informática y aulas taller

- Se accederá a ellos solo con el material imprescindible para la realización de la práctica.
- Los alumnos deben mantener la distancia social de 1,2 m, para ello se ocuparán los cabeceros de las mesas en el laboratorio.
- Los alumnos se moverán lo mínimo imprescindible de su puesto de trabajo.
- En todo momento deben llevar mascarilla bien puesta.
- Se higienizarán las manos antes de entrar y después de trabajar en estos espacios con gel hidroalcohólico así como antes y después de utilizar material de uso común.
- Cada alumno debe mantener su puesto limpio y desinfectado al finalizar la práctica (en el laboratorio), y limpiar el teclado (aula informática u oficina de farmacia) con el alcohol para superficies que se encuentra en cada aula.
- En los fregaderos nunca se acumularán más de dos personas. Los alumnos esperarán en su puesto a que se pueda acceder manteniendo la distancia adecuada.
- Los espacios se mantendrán con las puertas y ventanas abiertas que faciliten la ventilación cruzada en todo momento.

PROTOCOLO HIGIENE COVID AULAS HOSTELERÍA 2021-22

Entendemos por restaurante aquel aula cuya actividad es elaborar y servir comidas preparadas para su consumo por los consumidores finales, sentados en el propio establecimiento.

- Favorecer el distanciamiento físico de todas las personas (alumnos y trabajadores).
- Minimizar/reducir/evitar el contacto físico entre personas, superficies y objetos.
- Uso obligatorio de mascarillas en situaciones de proximidad física cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente metro y medio entre personas.
- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Proceder a la limpieza de manos de manos cada vez que se cambia de actividad o cada 15 minutos.
- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar y desecharlo a una papelera con sistema de apertura no manual dotada con bolsa de basura. Si no se dispone de pañuelo emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.

- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección diarias de espacios comunes.
- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección de elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia.
- Los alumnos que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- Los alumnos dispondrán de los equipos de protección individual propios (EPI).

MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DEL LOCAL/RESTAURANTE

- Limpiar y desinfectar todo el local antes de la reapertura.
- Asegurarse de que el local está bien ventilado. Realizar una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento y asegurar la renovación de aire suficiente en el local. La ventilación natural se considera como una de las medidas eficaces en el control de infecciones.
- Aire acondicionado: se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26 °C. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Realizar al menos dos limpiezas y desinfecciones diarias del establecimiento, al finalizar cada uno de los servicios. Tras cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual utilizados de forma segura y proceder al lavado de manos.
- La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas. Es importante que haya una buena limpieza antes de proceder a una desinfección.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LOS RESTAURANTES

1. AFORO Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Establecer aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico (máximo 30 pax).
- Actualizar los planos y configuraciones del comedor, rediseñando la distribución de mesas para garantizar la distancia de 1,5 metros entre ellas.
- Asegurar la distancia de 1,2 metros entre comensales o establecer, en su defecto, barreras físicas. Los requerimientos anteriores podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente.
- Limitar las agrupaciones de clientes a un máximo de 10 personas por mesa.

2. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA ZONA DE RECEPCIÓN/ENTRADA DEL RESTAURANTE

- Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante.
- A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- Organizar las reservas de una forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.
- Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y las clientas las toquen. Cuando sea posible apertura automática de la puerta. En puertas manuales, dejar la puerta del local abierta o el personal de sala se encargará de la apertura a la llegada de los clientes. Cuando el cliente toque la puerta, personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- Para el servicio de guardarropía disponer de sistemas de protección individual para las prendas o separación entre las diferentes prendas de las mesas.
- Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (indentificarlos y desinfectarlos).

3. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN SALA

- Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del restaurante y entre servicios.
- Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.
- Instalar dispensadores/sistemas de geles desinfectantes en las mesas para los clientes.
- Carta/menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles on line, cartas con códigos QR o cartas que permitan su desinfección o individuales para cada cliente).
- Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación.

- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 oC. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar (5).
- Evitar decoraciones innecesarias.

4. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN BARRA

- Minimizar el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico.
- Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra.
- Limpieza y desinfección frecuente de la barra.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger menaje y utensilios de la exposición ambiental.
- Lavado del menaje preferiblemente en lavavajillas (Temperatura > 80 oC) (5).
- Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.

5. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN COCINA

- Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla:
 - para el manejo de alimentos que se sirven en crudo.
 - en el momento del emplatado.
 - cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas (T> 80 °C) (5).
- Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes. Seguir las indicaciones de cada fabricante (ver Anexo).
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger de la exposición ambiental:
 - Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
 - El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
 - Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
 - Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.

- Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible.
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (indentificarlos y desinfectarlos).
- Prácticas de cocinado: el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada.
 - Alimentos crudos: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
 - Emplear desinfectantes de uso alimentario.
 - Seguir las indicaciones del fabricante.
 - Alimentos cocinados: Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización.

6. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Para evitar la entrada de productos/envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al restaurante y podrían estar contaminados:

- Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El/la proveedora no tiene que pasar a las instalaciones del restaurante más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc. Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa. El/la repartidora solo toca la bolsa exterior. En el momento de la entrega, se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el/la proveedora se retira en la recepción.
- En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.
- Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales.
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.

