



**VISTO:**

El Expediente N° 661.915-CPE-15; y

**CONSIDERANDO:**

Que por el mismo se tramita la aprobación del “Protocolo para Limpieza y Desinfección de los Establecimientos Educativos del Ámbito Provincial” que se detalla en el Anexo que forma parte de la presente;

Que el Protocolo tiene como propósito identificar, controlar y prevenir la presencia y/o diseminación de agentes patógenos que ponen en riesgo la salud de estudiantes, personal docente y no docentes en los establecimientos dependientes del Consejo Provincial de Educación los cuales van a ser coordinados y ejecutados por la UEPAOMREE;

Que tiene como objetivos establecer los parámetros y procedimientos para la disminución y control de los riesgos para la salud, teniendo en cuenta que debe ser necesario: a) instaurar como medida fundamental la limpieza y desinfección, adoptándola como norma preventiva en los establecimientos; b) minimizar la posible presencia de fuentes de infección o contaminación que causan riesgos o daños en la salud de la comunidad educativa y c) establecer vigilancia sanitaria;

Que se debe dictar el instrumento legal pertinente;

Por ello y en uso de las facultades conferidas por la Ley Provincial 3305;

**LA PRESIDENTE DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

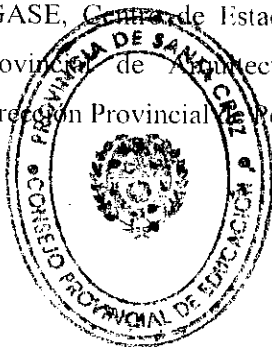
**RESUELVE:**


**ARTÍCULO 1°.-** APROBAR el “Protocolo para la Limpieza y Desinfección de los Establecimientos Educativos del Ámbito Provincial” que se detalla en el Anexo que forma parte de la presente.-

**ARTÍCULO 2°.-** REMITIR copia del presente instrumento legal a la UEPAOMREE.-

**ARTÍCULO 3°.-** TOME RAZÓN Secretaría de Coordinación Educativa, Secretaría de Coordinación Administrativa, Dirección Provincial de Planificación Estratégica, Dirección Provincial de Asuntos Jurídicos, Dirección Provincial de Educación Inicial, Dirección General de Educación Especial, Dirección Provincial de Educación Primaria, Dirección Provincial de Educación Secundaria, Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional, Dirección Provincial de Educación de Gestión Privada, Dirección Provincial de Educación Superior, Dirección General de Adultos, Educación de Contexto de Encierro, Dirección General de Educación Rural, Dirección General de Educación Artística, Modalidad Intercultural Bilingüe, Dirección General Regional Zona Norte, Dirección General Regional Zona Centro, Juntas de Clasificación respectivas, Dirección de Registro de Títulos, Certificaciones y Equivalencias, Centro de Información Educativa, PREGASE, Centro de Estadística Educativa, Área de Políticas Socio-Educativas, Dirección Provincial de Arquitectura Escolar, Dirección Provincial de Administración Presupuestaria, Dirección Provincial de Personal, y cumplido, ARCHÍVESE.-

  
MARISA INFANTE  
Secretaria General



  
Prof. SILVIA A. SANCHEZ  
Presidente



**ANEXO**

**PROTOCOLO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS  
EDUCATIVOS DEL ÁMBITO PROVINCIAL.**

**PROPÓSITO.**

Identificar, controlar y prevenir la presencia y/o diseminación de agentes patógenos, que ponen en riesgos la salud de estudiantes, personal docente y no docente en los establecimientos educativos dependientes del Consejo Provincial de Educación, los cuales van a ser coordinados y ejecutados por la UEPAOMREE.

**OBJETIVOS.**

Establecer los parámetros y procedimientos para la disminución y control de los riesgos para la salud, teniendo en cuenta que debe ser necesario:

- Instaurar como medida fundamental la limpieza y desinfección, adoptándola como norma preventiva en los establecimientos.
- Minimizar la posible presencia de fuentes de infección o contaminación que causan riesgos o daños en la salud de la comunidad educativa.
- Establecer vigilancia sanitaria.

**ALCANCE.**

El siguiente protocolo se aplicará en los establecimientos educativos y dependencias del Consejo Provincial de Educación

**NORMATIVAS LEGALES.**

- Ley 19587
- Decreto 351/79
- Ley 24557
- Convenio Colectivo de Trabajo de la Provincia de Santa Cruz
- SAGPyA
- SENASA
- ANMAT

**DISPOSICIONES GENERALES.**

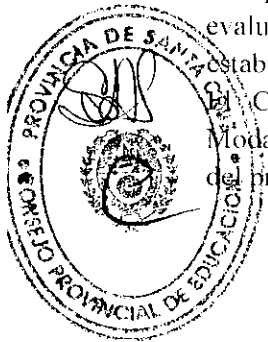
Los equipos de gestión de los distintos establecimientos educativos serán los encargados y responsables de la implementación y ejecución del procedimiento de limpieza.

El equipo técnico dependiente del C.P.E. y U.E.P.A.O.M.R.E.E. será responsable y encargado de evaluar, inspeccionar y certificar los procedimientos de desinfección / sanitización de los establecimientos.

El Consejo Provincial de Educación coordinará con las distintas Direcciones de Nivel y Modalidades Provinciales y Generales, las acciones de seguimiento y supervisión del cumplimiento del presente protocolo.

////

2372





## DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.

### Definiciones operativas:

**Establecimiento educacional:** institución educativa dependiente del Consejo Provincial de Educación que incluye todos los niveles y modalidades de enseñanza bajo su tutela.

**Limpieza:** procedimiento previo que tiene como finalidad la eliminación de partículas (polvo, tierra, residuos, suciedad, grasa) de las superficies, utilizando medios físicos para evitar que interfieran en la eficacia de los desinfectantes.

**Desinfección:** conjunto de medidas sanitarias en el que se utilizan sustancias cuyo objetivo es controlar o eliminar agentes infecciosos presentes en las superficies, mediante su exposición directa a agentes químicos.

**Desinfectantes:** sustancias químicas que destruyen los microorganismos y que se aplican sobre material inerte sin alterarlo.

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.

Es necesario que se incorpore y establezca un programa de desinfección de manera rutinaria, de acuerdo a lo establecido en este protocolo. Extremando las medidas sanitarias en casos de haberse detectado o sospechado presencia de plagas y/o enfermedades diversas; cuyo modo de transmisión pueda afectar a la población que se encuentren en los establecimientos educacionales.

Para tales efectos se recomienda la aplicación de desinfectantes y elementos químicos para uso en salud pública autorizado por los entes u organismos oficiales.

### MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

#### Generalidades:

Como medida preventiva que se recomienda cumplir, tanto para los docentes como alumnos son:

- El Lavado frecuente de manos, como también y/o el uso de desinfectantes como alcohol en gel.

Como medidas preventivas que se recomienda cumplir para el personal no docente se encuentran las siguientes:

- El Lavado frecuente de manos, como también y/o el uso de desinfectantes como alcohol en gel.
- Uso de guantes, barbijos para el personal de limpieza, como así mismo para el personal que manipula alimentos elaborados.

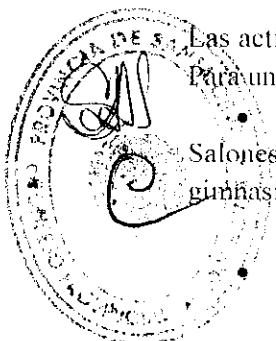
#### Lugares de aplicación.

Las actividades de desinfección se deberán realizar en todos los ambientes de los establecimientos. Para una mejor aplicación es pertinente dividir los establecimientos en 3 sectores:

- **Ambientes comunes.**

Salones de clase, salas de profesores, laboratorios, biblioteca, oficinas, sala de informática, gimnasio, kiosco y cocina.

• / / / /





//-3-

- **Ambientes sanitarios.**

Baños, duchas y vestuarios

- **Ambientes restringidos.**

Sectores calderas, cisternas, depósitos.

**Procedimiento de limpieza y desinfección.**

Antes de realizar la limpieza y desinfección del espacio a tratar, se deberán abrir todo tipo de armario y mobiliario presente. Se deberá eliminar todo tipo de afiches u otro elemento decorativo presente en las paredes, cortinas u otro elemento existente.

Se deberá realizar la limpieza de las superficies (bancos, sillas, escritorios, mesas, armarios, entre otros; debiendo separar todo tipo de mobiliario de las paredes) y el piso de los ambientes, con la remoción de todos los residuos orgánicos e inorgánicos, empezando por los sectores menos contaminados potencialmente (pasillos, escaleras, aulas), mediante el uso de paños y trapeadores, empapados con desinfectantes en su superficie.

La limpieza y desinfección siempre debe comenzar por los ambientes comunes y finalizar en los ambientes sanitarios.

**a) Materiales y Procedimientos para la limpieza y desinfección de ambientes comunes**

Se deben suministrar al personal que realiza la limpieza y desinfección los siguientes insumos:

- Guantes para limpieza.
- Barbijos.
- Guardapolvo o ropa de trabajo.
- Escoba o aspiradora y trapeador para limpiar el piso.
- Bolsas y cestos de basura para la disposición de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Paños para la limpieza de las superficies.
- Desinfectantes comerciales de uso en salud pública.
- Recipientes para la dilución del desinfectante.

**El procedimiento propuesto que es necesario realizar es:**

- Recoger los desechos y residuos en las bolsas o contenedores para la basura.
  - Limpiar las sillas, mesas, escritorios, carpetas, libros y ventanas con un paño seco y limpio, y luego aplicar un paño humedecido en la solución desinfectante donde corresponda.
  - Barrido suave sobre el sector, para eliminar el grueso del polvo y partículas.
  - La solución desinfectante debe ser previamente preparada de acuerdo con las indicaciones del rotulado del envase.
  - No mezclar los desinfectantes con otras sustancias que no sea agua.
  - Al trapear el piso se deberá cambiar la solución, aproximadamente cada 30 mts<sup>2</sup> o en su defecto al saturarse la solución.
- Queda prohibido el uso de solventes como agentes de desinfectante o limpieza en todos los sectores y ambientes.



2372



PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
*Consejo Provincial de Educación*

-----  
//4-

**b) Materiales y Procedimientos para los ambientes sanitarios.**

Se deben limpiar y desinfectar después de cada recreo o tiempo libre, según el horario, determinado por el equipo de gestión de cada nivel educativo en el establecimiento, pero siempre al término del horario de clase.

El trabajador de limpieza debe disponer de los materiales e insumos necesarios para el uso exclusivo en los sanitarios, estos deben conservarse separados de los otros materiales e insumos de limpieza de los ambientes comunes.

Se deben suministrar al personal que realiza la limpieza y desinfección los siguientes insumos:

- Guante de manga larga.
- Delantal o ropa de trabajo.
- Calzados o botas.
- Escoba y trapeador para limpiar el piso.
- Cepillos para la limpieza de los inodoros.
- Bolsas y cestos de basura para la disposición de los residuos.
- Paños para la limpieza.
- Desinfectantes de uso en salud pública o industrial con el registro sanitario vigente.
- Recipientes para la dilución del desinfectante.
- Paños humedecidos en el desinfectante para ser aplicados en las superficies de los espejos y lavatorios y otros diferentes y separados para los inodoros.
- Papel higiénico para reposición en los servicios.
- Jabones en barra o líquido para los lavatorios.

**El procedimiento propuesto que es necesario realizar es:**

- Se realizará la recolección de los desechos y residuos en las bolsas o recipiente para la basura.
- Con un paño limpio y embebido en la solución desinfectante, se procede a la limpieza de las superficies de los espejos, lavatorios y luego se deberán secar los artefactos.
- Se deberá sustituir los jabones en barra o en líquido, que siempre deben estar disponibles para el lavado de las manos de los estudiantes y todo el personal del centro educativo.
- Se deberá reponer el papel higiénico en los servicios.
- Se procederá a la limpieza y desinfección de los inodoros y finalmente, se realizará la limpieza de la superficie del mismo con un paño embebido en desinfectante.
- Se procederá a trapear y secar el piso con la solución desinfectante.
- La solución desinfectante debe ser previamente preparado de acuerdo a indicaciones preestablecidas.
- Como norma general, las soluciones desinfectantes no deben volver a utilizarse de un día para otro. Las soluciones usadas deben ser descartadas.
- Queda prohibido el uso de solventes como agentes de desinfectante o limpieza en todos los sectores y ambientes.

**c) Materiales y procedimientos para ambientes restringidos.**

- Los sectores de caldera deben mantenerse libres de cualquier material ajeno al ambiente, debido a que en el mismo existe la presencia de quemadores. Se debe tener en cuenta la permanente ventilación del ambiente.
- Está prohibido terminantemente el almacenamiento de elementos o sustancias potencialmente inflamables, además como el ingreso del personal no autorizado.

2372





PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
Consejo Provincial de Educación

//-5-

Los ambientes restringidos deben mantenerse libres de polvo, residuos y elementos ajenos a los mismos, como así también debidamente ventilados.

Queda terminantemente prohibido el uso de agentes limpiadores que emanen o emitan vapores o gases en los sectores de caldera.

Queda prohibido el uso de solventes como agentes de desinfectante o limpieza en todos los sectores y ambientes.

Los ambientes donde se encuentran las cisternas deben mantenerse limpias y no usarse como depósito, evitando la acumulación y permanencia de elementos ajenos al mismo.

La limpieza de la caldera y cisterna será responsabilidad del personal autorizado o en su defecto, del personal de la empresa que es encargada de dicha tarea.

Se deben suministrar al personal que realiza la limpieza y desinfección los siguientes insumos:

- Guantes para limpieza.
- Barbijos.
- Escoba o aspiradora y trapeador para limpiar el piso.
- Bolsas y cestos de basura para la disposición residuos orgánicos e inorgánicos.
- Paños para la limpieza de las superficies.
- Desinfectantes comerciales de uso en salud pública.
- Recipientes para la dilución del desinfectante.

**Recomendaciones para el personal que ejecutará la limpieza y desinfección.**

El personal que vaya a realizar las tareas de limpieza y desinfección en cada establecimiento deberá estar capacitado en este tipo de tareas, bajo responsabilidad del contratante que en su defecto puede ser un ente público y/o privado, el cual deberá respetar el protocolo descripto. En los casos que se cuente con servicios tercerizados, la responsabilidad es competencia directa de la empresa contratada.

**Horario y frecuencia de la desinfección**

Se realizará diariamente la limpieza y desinfección de los establecimientos. El horario de las mismas serán establecidas por los directivos de cada uno de los niveles y quedarán sujetas a su responsabilidad.

La supervisión y verificación de estos trabajos quedará a cargo del personal autorizado por el Consejo Provincial de Educación.

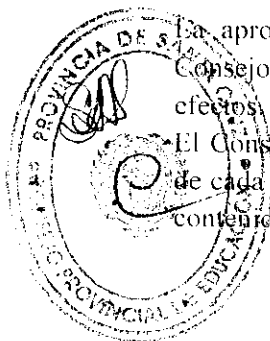
**Aspectos Complementarios.**

La limpieza y mantenimiento de los elementos reutilizables quedarán, en lo que hace a su mantenimiento, a cargo del personal que lo utiliza. El proporcionamiento de estos materiales estará a cargo de cada equipo de gestión del respectivo establecimiento educativo.

**RESPONSABILIDADES.**

La aprobación, difusión, puesta en marcha y seguimiento, será responsabilidad exclusiva del Consejo Provincial de Educación (C.P.E.), a través del personal afectado o designado a tales efectos.

El Consejo Provincial de Educación (C.P.E.) gestionará con las diversas Direcciones Provinciales de cada Nivel y Modalidad, para que las mismas, lleven adelante la coordinación en lo referente al contenido, aplicación y seguimiento del presente protocolo.



2372

////



## PROTOCOLO DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.)

### PROPÓSITO.

El manejo integrado de plagas (M.I.P.) es la utilización de todos los recursos necesarios por medios de procedimientos operativos estandarizados (POE), para minimizar los peligros ocasionados por las plagas.

A diferencia, del control de plagas tradicional (Sistema reactivo), el M.I.P. es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas.

### OBJETIVOS.

El objetivo del M.I.P. es el de realizar tareas en forma racional, continua, preventiva y organizada para brindar una mayor seguridad e higiene en los establecimientos educativos.

### ALCANCE.

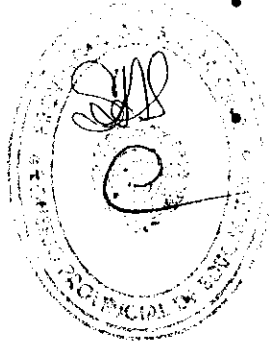
El siguiente protocolo se aplicará en los establecimientos educativos y dependencias del C.P.E.

### NORMATIVAS LEGALES.

- Ley 19587
- Decreto N° 351/79
- Ley 24557
- Convenio Colectivo de Trabajo de la Provincia de Santa Cruz
- SAGP y A.
- SENASA.
- ANMAT

### DISPOSICIONES GENERALES.

- El equipo técnico dependiente del Consejo Provincial de Educación será responsable y encargado de evaluar, inspeccionar y certificar los procedimientos integrados por los M.I.P.
- Los equipos de gestión de los diversos niveles educativos de cada uno de los establecimientos serán los encargados y responsables de la implementación y ejecución del protocolo de limpieza y desinfección (anteriormente descripto).
- El Consejo Provincial de Educación (C.P.E.) gestionará con las diversas Direcciones Provinciales, Generales de cada Nivel y Modalidad, para que las mismas, lleven adelante la coordinación en lo referente al contenido, aplicación y seguimiento del presente protocolo.



2372



### DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.

#### Definiciones operativas:

**Establecimiento educacional:** institución educativa dependiente del Consejo Provincial de Educación que incluye todos los niveles y modalidades de enseñanza bajo su tutela.

**Sanitización:** conjunto de normas y procedimientos para controlar y eliminar plagas.

**Plagas:** Se refiere a aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes y constituyen unos de los vectores importantes para propagación de enfermedades.

### REQUERIMIENTOS.

Es imprescindible para la puesta en marcha de este protocolo, que el mismo este acompañado con los diseños de registros de cada una de las tareas y actividades que se desarrollen en los distintos sectores.

Esta documentación se considera fundamental, ya que la misma es la que permite registrar el tipo de operaciones realizadas, los productos utilizados y las capturas producidas en cada uno sectores. Dicha información, servirá además para generar cuadros estadísticos los cuales permitirán validar el programa implementado, logrando mayor control sobre el sistema y generando una base de datos para verificaciones y comparaciones futuras.

Para lograr óptimos resultados en la aplicación del M.I.P., es preciso concretar las siguientes tareas:

- **Diagnóstico de las instalaciones e identificación de los sectores de riesgos y/o críticos.**
- **Monitoreo.**
- **Mantenimiento e higiene (control no químico).**
- **Aplicación de productos (control químico).**
- **Verificación (control de gestión).**
- **Implementación del plan.**

### DIAGNÓSTICO DE LAS INSTALACIONES E IDENTIFICACIÓN DE LOS SECTORES DE RIESGOS.

Como primera medida, se determinarán las plagas presentes, los posibles sectores de ingresos, los potenciales lugares de formación de colonias y la fuente de alimentación.

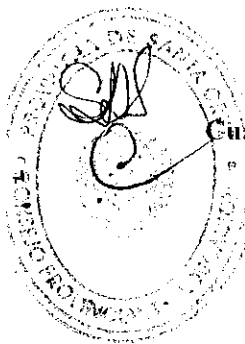
Para dicha tarea, se recomienda la confección de planos en el cual, deberán estar bien delimitados los diferentes sectores que componen los establecimientos para así poder realizar las siguientes tareas:

#### **Observar cuales pueden ser las posibles vías de ingreso:**

- Aguas estancadas.
- Pastos altos
- Terrenos baldíos.
- Instalaciones vecinas.
- Desagües, cañerías.
- Rejillas.
- Aberturas, ventilación, extractores, mallas anti-insectos.
- Insumos.

#### **Cuáles pueden ser los potenciales lugares de anidamientos:**

- Grietas.
- Cañerías exteriores, desagües.
- Cajas de luz.







PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
Consejo Provincial de Educación

-----  
//8-

- Estructuras colgantes.
- Piletas.
- Espacios entre equipos.
- Depósitos, vestuarios.
- Cisternas, calderas.

**Cuáles pueden ser los potenciales lugares de alimentación:**

- Restos de obras.
- Suciedad, residuos, desechos.
- Aguas estancadas.
- Pérdidas de agua.
- Desagotes, cámaras.
- Alimentos almacenados.

**Cuáles son los posibles signos de plagas presentes:**

- Aves: nidos, plumas, excrementos.
- Insectos: mudas, huevos, pupas, excrementos, daños.
- Roedores: pisadas, excrementos, pelos, sendas, madrigueras, roeduras.

Toda esta información se debe volcar a los planos a los efectos de poder identificar las áreas problemáticas y/o críticas.

Al proceso de identificación y diagnóstico inicial, se deben agregar los registros preexistentes para el manejo integrado de plaga, si es que existieran.

**MONITOREO.**

Se deberán llevar registros periódicamente, de la presencia o no de plagas y su evolución en las distintas zonas críticas, previamente determinadas. Estos registros se harán en forma permanente y en tiempo establecido, en planillas confeccionadas para tal fin, con previa aprobación por los profesionales abocados a dicha tarea. Deben llevarse dos tipos de registros: el primero, será el de aplicación (donde se vuelca toda la información del control químico) y el segundo, de verificación (donde se vuelca la comprobación de que el monitoreo fue realizado correctamente).

Con esta documentación del monitoreo y las inspecciones, se fijarán umbrales de carga mínima admisible de plagas dentro del establecimiento y para cada sector.

Al diagrama del diagnóstico de las instalaciones y la identificación de los distintos sectores, se completa con la ubicación de los dispositivos para el monitoreo instalados en las distintas partes del establecimiento, debiendo estar rotulados e identificados en el diagrama.

///////

**MANTENIMIENTO E HIGIENE (Control no químico).**

La higiene debe ser integral e incluir todo tipos de actividades y estrategias para lograr un correcto manejo de plagas. Se deberá implementar un conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para el adecuado manejo de plagas.

Se debe tener en cuenta que las plagas necesitan los siguientes elementos: aire, humedad, alimento y refugio. Se controlan las plagas si se minimizan sus requerimientos vitales.

Para tales efectos existen medidas preventivas y correctivas:

**Medidas preventivas.**

Las mismas consisten en:

Limpiar todos los restos de alimentos en superficies o áreas que corresponda cada día.

2372





*PROVINCIA DE SANTA CRUZ*  
*Consejo Provincial de Educación*

//-09-

- Limpiar la grasa retenida en la zona de cocinas.
- Barrer los suelos inclusive debajo de las mesadas y especialmente cerca de las paredes
- Limpiar toda el agua estancada o derrames si los hubiere.
- Recoger trapos, delantales, servilletas, cortinas y manteles sucios (lavar los elementos de tela de manera frecuente).
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. Se deben guardar en estantes y en recipientes plásticos preferentemente.
- No depositar basura en la cercanía del establecimiento o en el interior del mismo.
- Mantener cerradas las puertas y ventanas.
- Obturación de toda posible entrada de insectos y/o roedores al establecimiento.
- No acumular los residuos, eliminarlos periódicamente.
- Utilizar telas de alambre o plásticas en aberturas que dan al exterior.
- No mover los elementos para la eliminación de las plagas, instalados en las distintas áreas.
- Comunicar la presencia y ubicación de los insectos y/o roedores al equipo técnico.

Con la aplicación de dichas medidas se crean condiciones adversas, dificultando el desarrollo y población de las plagas. A demás se pueden implementar medidas de:

**Control físico:**

Esto está basado en el uso y aplicación de criterios, que permiten generar cada vez mejores acciones de exclusión de las plagas en los establecimientos (no permitir el ingreso de las mismas al establecimiento). A tal efecto, el personal de control de plagas deberá generar informes periódicos en plazos previamente determinados, que serán presentados al equipo Técnico dependiente del Consejo Provincial de Educación, donde deberán indicar el tipo de mejoras destinadas a minimizar la presencia de plagas.

**APLICACIÓN DE PRODUCTOS (Control químico).**

Una vez identificado el tipo de plaga se procederá a la aplicación del producto para el control de la misma. Para tal efecto se recurrirá a personal idóneo, capacitado y certificado.

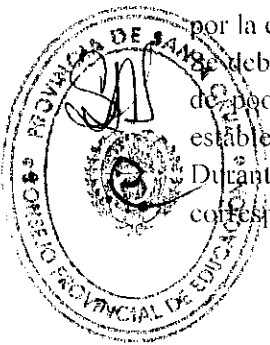
Se incorporarán registros detallados en el que consten:

- Listado de productos a utilizar.
- Nombre comercial, principio activo.
- Producto. Certificado de habilitación del Ministerio de Salud y SENASA.
- Dosis.
- Hoja de seguridad de cada uno de los productos.
- Elementos de protección personal.

Esta información deberá ser proporcionada al Consejo Provincial de Educación y al equipo Técnico por la empresa responsable de las tareas.

deben tener en cuenta los requerimientos o limitaciones que tenga el establecimiento, con el fin de poder determinar cuáles son los productos que se puedan utilizar en las distintas áreas del establecimiento.

Durante todo el proceso de aplicación del producto se debe utilizar los elementos de seguridad correspondientes.



2372

///////



PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
Consejo Provincial de Educación

-----  
// -10-

El listado de productos a utilizar deberá ser proporcionado por la empresa responsable de los trabajos. Este listado debe ser enviado para su verificación y aprobación al equipo técnico dependiente del Consejo Provincial de Educación, de esta forma se podrá determinar los plazos mínimos necesarios para la reapertura e ingreso a los establecimientos al público en general.

El listado deberá ser actualizado periódicamente previa puesta en conocimiento al equipo técnico.

**Nota:**

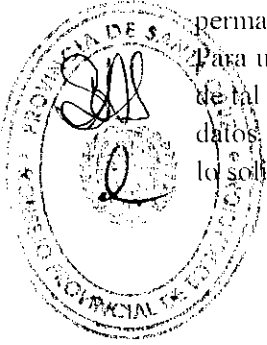
Tener en cuenta que las persona con problemas respiratorios del tipo alérgico, deberán evitar ingresar al establecimiento por el tiempo prudencial de 24 horas más, post apertura del establecimiento y finalización de las tareas de limpieza.

En cuanto a las mujeres embarazadas, teniendo en cuenta el tiempo de gestación se debe evitar el ingreso por un periodo mínimo de SIETE (7) a DIEZ (10) días máximo corridos, luego de la apertura, posterior ventilación y finalización de las tareas de limpieza en el establecimiento.

**VERIFICACIÓN (Control de gestión).**

Se deberá implementar un control de gestión basado en obtener información necesaria para lograr la permanente verificación y mejora del plan implementado (M.I.P.).

Para una real eficacia de este sistema de gestión, se deberá tener los registros al día. El responsable de tal tarea, será la empresa que realice los trabajos correspondientes y deberá suministrar todos los datos necesarios para cualquier tipo de auditoría, tanto interna como externa en el momento que se lo soliciten.



2372

////////



### IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN.

Para la ejecución del mismo, el personal Técnico del Consejo Provincial de Educación, U.E.P.A.O.M.R.E.E. y/o Empresa encargada, deberán trabajar de forma conjunta para realizar el correcto diagnóstico y evaluación del Manejo Integrado de Plagas, el mismo contará con el reconocimiento del lugar, inspección y la identificación de cada uno de los sectores críticos del establecimiento.

Es importante, realizar un relevamiento de las tareas que se ejecutan en cada uno de los sectores (calderas, cocina, depósitos, aulas, bibliotecas, entre otras). Para realizar correctamente dicha tarea, es pertinente tener en cuenta lo siguiente:

- Recorrer todos los sectores del establecimiento en los distintos turnos.
- Dialogar con los directivos en los distintos turnos.
- Chequear las rutinas y horarios de limpieza en cada turno.
- Verificar y recorrer los alrededores del establecimiento.

Todas estas actividades son de suma importancia a la hora de ejecutar el plan más adecuado para cada uno de los establecimientos.

El plan de actividades debe incluir todas las tareas que se desarrollarán dentro del establecimiento para lograr el manejo de insectos rastreros, insectos voladores y roedores entre otros. En este plan deben estar especificadas todas las tareas programadas y las no programadas, como por ejemplo:

- Frecuencia y horarios de las inspecciones.
- Personal asignado para realizar las tareas.
- Frecuencia de presentación de informes.
- Tareas rutinarias y programadas que se realizarán para actuar en forma preventiva.
- Tareas no rutinarias o no programadas que se realizarán para ejercer acciones correctivas.
- Productos a utilizar en los distintos sectores.
- Memoria descriptiva de los productos seleccionados.
- Hojas de seguridad de los productos seleccionados.

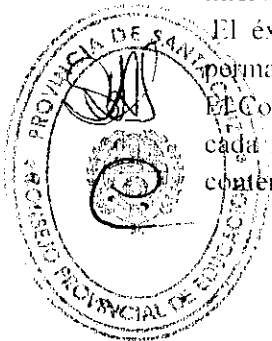
Presentación de planillas o registros:

- Registro de aplicación de productos en los distintos sectores.
- Registro de monitoreo de insectos rastreros, voladores y/o roedores.
- Registro o informes con las medidas a adoptar por presencia de aves.
- Registro del atrape de roedores por sector.
- Cuadros estadísticos en los cuales se registre la evolución del plan.

Para que la implementación y el desarrollo del Manejo Integrado de Plagas sean exitosos, como para cualquier otro sistema de gestión, es fundamental la concientización de todos los actores intervinientes en los establecimientos educativos.

El éxito se basa en la educación, prevención y en la incorporación de una cultura de mejora permanente en cada una de los procesos.

El Consejo Provincial de Educación (C.P.E.) gestionará con las diversas direcciones provinciales de cada nivel y modalidad, para que las mismas, lleven adelante la coordinación en lo referente al contenido, aplicación y seguimiento del presente protocolo.



2372

///////



PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
Consejo Provincial de Educación

//-12-

### RESPONSABILIDAD

La aprobación, difusión, puesta en marcha y seguimiento, será responsabilidad exclusiva del Consejo Provincial de Educación, a través del personal afectado o designado a tales efectos.

El Consejo Provincial de Educación gestionará con las diversas Direcciones Provinciales y Generales de cada Nivel y Modalidad, para que las mismas, lleven adelante la Coordinación en lo referente al contenido, aplicación y seguimiento del presente Protocolo.

### CONCLUSIÓN

Se considera que para llevar adelante la implementación de estos protocolos, es imprescindible no sólo lograr una concientización de la importancia de un ambiente sano, seguro e higiénico, sino también el correcto control, revisión de los planes de mejora, trabajo en equipo, gestión coordinada, entre otros factores.

Para esto, es necesario contar con toda la información y registros, los que deben ser lo más claros posibles y deben estar perfectamente documentados; lo cual, si no se logra realizar correctamente, termina generando mayores obstáculos al momento de la implementación y control de estos protocolos.

El manejo integrado de plagas no es simplemente aplicar productos químicos en forma indiscriminada en los distintos sectores de un establecimiento, sino que consiste en realizar un conjunto de tareas en forma racional, continua, preventiva, correctiva y organizada, buscando brindar seguridad e higiene necesaria para mejorar la calidad de los ambientes donde se realizan las tareas habituales.

#### **Autores:**

Climis Roberto.  
Técnico Superior en Higiene y Seguridad.  
Exp. 554577- MG /2007.

Caspolini Carlos Gustavo.  
Médico Veterinario.  
MP N° 233



2372