

**Abril  
2020**

**PROTOCOLO DE PREVENCIÓN  
DEL COVID-19**

**EMPRESAS DEL RUBRO HOTELERÍA**



Confeccionado por Ing. Cristian San Julián

17/04/2020

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### INDICE

	Página
1. OBJETO	Pág. 2
2. ALCANCE	Pág. 2
3. MARCO LEGAL	Pág. 2
4. INTRODUCCIÓN	Pág. 2
5. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES	Pág. 4
6. LIMPIEZA DE MANOS	Pág. 8
7. LICENCIAS MÉDICAS	Pág. 11
8. TRASLADO DEL PERSONAL	Pág. 11
9. PROCEDIMIENTO DE INGRESO O EGRESO DE PERSONAS	Pág. 12
9. ATENCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS	Pág. 15
10. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	Pág. 15
11. COLOCACIÓN Y RETIRO DE EPP	Pág. 16
ANEXO I - PROCEDIMIENTO EN CASO DE DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS	Pág. 20
ANEXO II- CARTELERÍA Y SEÑALIZACIÓN	Pág. 22
ANEXO III - PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Pág. 24
ANEXO IV - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS	Pág. 27
ANEXO V - MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA PORTEROS Y PERSONAL DE SEGURIDAD	Pág. 29
ANEXO VI - RECOMENDACIONES PARA RECEPCIONISTAS	Pág. 30
ANEXO VII - RECOMENDACIONES PARA PERSONAL DE COCINA	Pág. 32
ANEXO VIII - RECOMENDACIONES PARA SALONES DE RESTAURANTES Y DESAYUNADORES	Pág. 34
ANEXO IX – RECOMENDACIONES PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO	Pág. 37
ANEXO X - RECOMENDACIONES PARA MUCAMAS	Pág. 39
ANEXO XI – RECOMENDACIÓN PARA TRABAJO DE OFICINAS Y GERENTES	Pág. 42

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 1 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### 1. OBJETIVO

Este documento es una guía de recomendaciones destinada a que las empresas y establecimientos HOTELEROS afiliados a la ASOCIACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA DE ROSARIO, con el objetivo orientar las medidas básicas para proteger la salud y prevenir el contagio de COVID-19 en el reinicio de actividades. Cada establecimiento podrá ampliar adaptándose a su caso particular.

### 2. MARCO LEGAL:

Las Leyes N° 20.744, N° 19.587, N° 24.557, N° 27.541, N° 10468, los Decretos Reglamentarios N° 351/79, 911/96, 617/97 y 311/03, los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 260/2020, N° 297/2020 y 325/2020, las Resoluciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (S.R.T.) N° 21/2020 y 29/2020 y las Disposiciones N° 01/2020, 03/2020, 05/2020 y 06/2020 y Resolución Prov. Santa Fe N°41/2020.

### 3. ACTUALIZACIONES DEL PROTOCOLO

Este protocolo es dinámico y se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen, en función de cambios en las prácticas de trabajos, de nuevas legislaciones que entren en vigencia y por ampliación de las medidas de prevención contra el COVID-19. Todos los cambios implementados, deberán ser para incrementar las medidas de prevención y nunca en desmedro de las mismas.

### 4. INTRODUCCION

#### ¿QUE ES EL CORONAVIRUS? ¿CUÁL ES SU PROCEDENCIA?

Es un virus ARN nuevo, que se identificó por primera vez en China. El reservorio de estos virus es animal, se piensa que los primeros casos humanos se debieron al contacto con un animal infectado.

#### ¿CÓMO SE TRANSMITE?

El virus se propaga principalmente de persona a persona por medio del contacto estrecho. Se transmite de forma directa por vía respiratoria a través de pequeñas gotas que se producen cuando una persona tose o estornuda. Estas gotitas pueden llegar a la boca o nariz de las personas que se encuentran a menos de 2 metro., principalmente 1 metro, quienes pueden inhalarlas al respirar.

Una forma indirecta de transmisión ocurre cuando estas gotas permanecen en los objetos o superficies y el individuo toca las mismas y luego toca con sus manos contaminadas sus ojos, boca o nariz (transmisión por contacto).

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 2 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ¿CUÁL ES EL PERÍODO DE INCUBACIÓN?

Se estima que desde el contacto con un paciente infectado pueden pasar desde 2 hasta 14 días hasta desarrollar la enfermedad y que el periodo de incubación promedio es de 10-12 días.

### ¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS?

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:



## 5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES

Recomendamos las siguientes medidas:

### 5.1- DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Separación física ente personas

- ✚ Mantener separación de al menos 2 mts con respecto a cualquier persona en todas las situaciones posibles.
- ✚ Evitar contacto físico entre personas
- ✚ Mantener el distanciamiento en horarios de ingreso, egreso
- ✚ Evitar el contacto cercano con personas con síntomas respiratorios.



- ✚ Se requiere limitar el traslado de personas de un sector a otro para no transportar contaminación
- ✚ No permitir la circulación de personas ajenas a la empresa, si no tienen autorización.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 3 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Evitar las multitudes y las reuniones masivas donde sea difícil mantener la distancia adecuada de los demás.
- ✚ Evitar reuniones en espacios que no permitan el distanciamiento social entre personas.
- ✚ Para el personal, distanciar horarios de ingreso, egreso, almuerzo, cena o descanso para evitar acumulación de gente
- ✚ Distanciar los puestos de trabajo
- ✚ Restringir el paso de personas a la mínima cantidad posible. No debe haber más de una persona cada 4 metros cuadrados de superficie, para que puedan distanciarse entre sí.
- ✚ Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre si

### 5.2- LIMPIEZA o DESCONTAMINACIÓN DE MANOS:

EL VIRUS NO SE VE, PORQUE ES MICROSCÓPICO. AUNQUE LAS MANOS SE VEAN LIMPIAS PUEDEN ESTAR CONTAMINADAS.

- ✚ Al comenzar la jornada laboral, descontamine superficie y elementos de trabajo.
- ✚ La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica (recomendado duración 20 segundos); si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico (duración 40 segundos que incluya palmas, dorso de manos y muñecas).
- ✚ Lavarse las manos según se indica más adelante en este procedimiento con abundante agua y jabón regularmente y/o cada vez que toque objetos o superficies potencialmente contaminadas (picaportes, pulsadores, objetos de uso compartido, etc.)
- ✚ Si no puede acceder al uso frecuente de agua y jabón utilice soluciones de alcohol para desinfectarse
- ✚ La higiene de manos, de manera frecuente, es la medida principal de prevención y control de la infección:
  - Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, comer y/o amamantar.
  - Después de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, llaves, animales, ir al
  - baño o cambiar pañales.
  - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
  - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
  - Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
- ✚ Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- ✚ Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 4 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.)
- ✚ Las uñas deben estar cortas, evitar el uso de joyerías u otros adornos.
- ✚ Ver procedimiento de limpieza de manos y desinfección de manos

### 5.3- DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, ELEMENTOS Y VENTILAR AMBIENTES:

- ✚ Ventilación de ambientes mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.
- ✚ La limpieza de superficies se recomienda que sea húmeda y frecuente de objetos
- ✚ Emplear soluciones de alcohol o lavandina para desinfectar
- ✚ Ver procedimiento general de limpieza y desinfección

### 5.4- SEGURIDAD PARA INTERACTUAR CON OTRAS PERSONAS:

- ✚ Mantener distancia de separación de 2 m siempre que sea posible, y si no puede evitarlo agregue barreras para evitar contagio directo por gotas de saliva. Usando los elementos de protección personal determinados para su puesto de trabajo o colocando barreras físicas que impidan el paso de dichas gotas.
- ✚ Usar los Elementos de protección personal que corresponda y que estén adecuadamente colocados.
- ✚ El alcohol en gel u otro tipo de desinfectante, debe estar a disposición de la gente para que desinfecte sus manos antes de iniciar el trámite.
- ✚ Evite intercambiar objetos, por ejemplo usando biromes diferentes, disponiendo sectores para que la gente deje objetos.
- ✚ Todos los elementos recibidos se deben considerar contaminados, y deben descontaminarse, si es posible. Si no es posible descontaminar elementos tales como papeles, dinero, etc., entonces se debe evitar el contacto entre las manos y la cara mientras se manipula los mismos, y descontaminarse las manos tantas veces como sea necesario
- ✚ No compartir EPP y evitar el contacto con otras personas
- ✚ Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable.
- ✚ Desinfectar objetos que hayan estado en contacto con otras personas.
- ✚ Aquellos elementos que no se puedan descontaminar, considérelos como contaminados. Lavarse o descontaminarse las manos después de haber estado en contacto con los mismos.
- ✚ Desinfectar con frecuencia superficies de contacto público o con otras personas como mesadas,
- ✚ No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.)

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 5 de 43
---	---------------	---

5.5- HIGIENE RESPIRATORIA:

## Cómo toser o estornudar correctamente



Cuando estornudes o tosas **evita usar las manos** para no contaminar los objetos o a las personas que toques.



**Cúbrete la nariz y la boca con un pañuelo desechable.** Si no tienes, usa el codo flexionado o la manga.



**Tira a la basura los pañuelos que hayas usado.**



**Lávate las manos con agua y jabón** o con soluciones que contengan más del 60% de alcohol.

Fuente: OMS

BBC

- ✚ La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe.
- ✚ Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 6 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- ✚ Limpiar las manos después de toser o estornudar.
- ✚ Las empresas y organismos deben garantizar la disponibilidad de los materiales para facilitar el cumplimiento de una adecuada higiene respiratoria en áreas de espera u alto tránsito.
- ✚ Disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.
- ✚ Es recomendable la disposición de dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.
- ✚ Las soluciones a base de alcohol son el estándar internacional por alta eficiencia demostrada.
- ✚ El lavado de manos es una opción igual de efectiva, pero debe garantizarse que los suministros necesarios estén siempre disponibles.
- ✚ También se sugiere la colocación de material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.
- ✚ Evitar tocarse la cara o los ojos

### 5.7- DURANTE ALMUERZO, CENA O DESCANSO:

- ✚ Solo ingerir alimentos, bebidas o fumar en lugares establecidos para hacerlo, si previamente se descontaminó el lugar y las manos
- ✚ Lavarse las manos al menos durante 40 segundos utilizando el método mencionado en este procedimiento, antes de ingerir alimentos.
- ✚ Descontaminar celulares u otros objetos
- ✚ No llevar elementos que puedan estar contaminados a comedores o sectores de descanso.
- ✚ Si usa celular u otros elementos de uso personal, los mismos deben estar debidamente descontaminados.

### 5.8- EVITAR EL TRASLADO DE CONTAMINACIÓN DE UN SECTOR A OTRO

Las personas y los objetos pueden ser un vehículo para transportar el virus, que no se desplaza por medios propios, pero ha recorrido el mundo. La intención de estas recomendaciones es, no solo evitar que ingrese al establecimiento, pero debido a que hay un período de contagio asintomático, además se requiere tomar medidas para evitar transportarlos de un sector a otro y de un puesto de trabajo a otro. Las siguientes son algunas de las medidas que se pueden adoptar:

- Evitar el tránsito innecesario por sectores o puestos a los cuales no pertenece. Por ejemplo, enviar información en forma digital es más seguro que transportar un papel, emplear un teléfono es mejor que recorrer todo el establecimiento para hablar personalmente, etc.
- Solo los empleados encargados de elaboración o depósito de alimentos deben ingresar a estos sectores. Si otra persona se ven obligada a hacerlo, se debe descontaminar la ropa, los elementos de protección personal, las manos las usar ropa y todo lo que ingrese al sector debe ser totalmente descontaminado en el momento previo al ingreso.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 7 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- Antes de salir de un sector se requiere al menos, descontaminar las manos, las suelas de los zapatos y objetos que puedan estar contaminados.
- No transitar innecesariamente por el establecimiento
- Seguir las recomendaciones e para recibir proveedores, y visitas, sobre todo cuando se trate de empresas de servicio (Ejemplo, mantenimiento de ascensores, electricistas, plomeros, gasistas, empresas de telefonía, etc.)
- Los proveedores de materiales o productos, deben recibirse en el sector correspondiente.

### **6. LIMPIEZA DE MANOS**

LA LIMPIEZA CON GEL NO REEMPLAZA EL LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABON, SIEMPRE ES PREFERIBLE EMPLEAR AGUA Y JABON.

Cuando se trabaje con guantes, los mismos se desinfectarán al igual que al trabaja a mano descubiertas, mediante el siguiente proceso

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 8 de 43
---	---------------	---

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

**0** Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



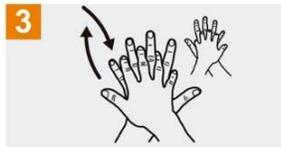
Mójese las manos con agua;



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



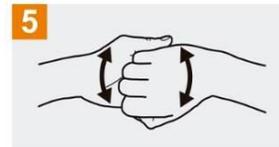
Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



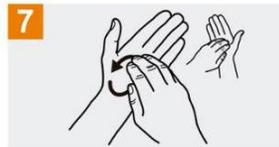
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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



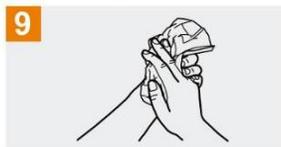
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



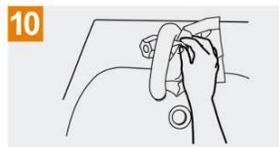
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



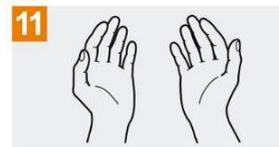
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián  
Ing. Laboral  
Mat. ICIE 2-2603-3

Aprobado por:

Fecha: 17/04/2020

Página 9 de 43

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



# DESINFECTAR MANOS CON GEL

[www.consejodelimpieza.com](http://www.consejodelimpieza.com)

Duración del procedimiento: 30 segundos.



World Health Organization

Patient Safety  
A World Alliance for Safer Health Care

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use. WHO acknowledges the Hôpital Universitaire de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 10 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### 7. LICENCIAS MEDICAS

**El empleador deberá otorgar licencia médica a:**

- Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.
- Trabajadoras embarazadas.
- Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

**Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:**

1. Enfermedades respiratorias crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. Inmunodeficiencias.
4. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

### 8. TRASLADO DEL PERSONAL

Se fomentará el traslado de personal en bicicleta propia, en bicicleta pública o utilizando el vehículo propio del personal para reducir el uso del transporte público masivo.

#### **Recomendaciones para el desplazamiento del empleado hacia y desde el trabajo**

- El empleado para su desplazamiento hacia y desde el trabajo deberá llevar el DNI y el Permiso de Circulación.
- El personal que vive cerca del establecimiento realizar el traslado al mismo caminando o en bicicleta, para evitar el uso de medios de transportes. Se prohíbe la circulación en grupos hacia y desde el trabajo.
- El personal que se traslade en auto, deberá mantener las condiciones de higiene, solo podrán ir dos persona, en lo posible circular con las ventanillas bajas para facilitar una buena ventilación.
- El empleado que deba utilizar el transporte público como última opción, deberá respetar la distancia de 1,5 mts en la cola, subir al micro evitando tocar pasamanos, asiento, ventanillas, higienizarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol 70/30%, de ser posible sentarse en asientos separados, bajar del colectivo respetando la distancia de correspondiente con el pasajero de adelante.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 11 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



**Nota: Es obligatorio el uso de barbijos o tapabocas para el personal, para transitar hacia y desde el trabajo.**

### 9. PROCEDIMIENTO DE INGRESO Y EGRESO DE PERSONAS AL HOTEL

LAS SIGUIENTES SON RECOMENDACIONES PARA PROTEGER AL PERSONAL, A LOS PASAJEROS Y A TODAS LAS PERSONAS QUE CONCURRAN AL ESTABLECIMIENTOS

#### A) INGRESO DEL PERSONAL AL ESTABLECIMIENTO

##### Procedimiento de ingreso de Personal:

Los trabajadores deben completar la declaración jurada establecida por el DNU N° 297/2020 - AISLAMIENTO SOCIAL PREVENTIVO Y OBLIGATORIO - Anexo resolución 41/20 (ver anexo al presente documento)

Si alguno de ellos ha estado cuenta con alguna condición que indica que pudiera estar contagiado de COVID-19, se le debe:

- a) Indicar que se quede en su casa y aplique el protocolo de caso sospechoso.
- b) Si la persona llegó hasta el establecimiento, se la debe aislar, evitando romper la distancia de prevención, sin tomar contacto con sus objetos personales y aplicar el procedimiento de caso sospechoso.

A las personas que no tengan, en la mencionada declaración jurada, ninguna condición que lo referencie como sospechoso.

Se recomienda de se les tome la temperatura sin tener contacto físico con la persona. Si el termómetro debe pasar de manos de una persona a otra, debe ser descontaminado entre cada persona.

Si la temperatura no supera los 37,5°C, la persona puede ingresar y si la persona tiene más de 37,5°C, se aísla la persona del resto en alguna habitación sin gente y seguir el protocolo de caso sospechoso.

Otras recomendaciones para el ingreso de personal:

1. Establecer horarios de ingreso y salida escalonados, que permitan evitar aglomeraciones de personas y realizar previo al ingreso el cuestionario de seguridad COVID-19.
2. Se recomienda evitar el sistema de marcación por contacto,
3. Si se requiere marcación de horario, es necesario descontaminar las manos agua y jabón.
4. Está prohibido el contacto físico entre personas y se debe mantener el distanciamiento social de 2 metros entre las mismas
5. El personal deberá formarse en fila india al ingreso de la planta respetando la distancia mínima de 2 metros.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 12 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



6. Antes de acceder al ingreso al trabajo los trabajadores deberán desinfectarse su calzado pisando sobre trapos de pisos embebidos en una solución 50 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
7. Luego de la marcación los empleador reemplazaran la ropa que utilizaron para la calle por ropa que emplearán para el trabajo
8. Luego de realizar la marcación, cada trabajador se dirigirá a su puesto de trabajo, respetando las condiciones de distanciamiento mínimo de 1,5 metros.
9. Antes de iniciar el trabajo, el personal deberá reemplazar la ropa utilizada para la calle por otra utilizada para el trabajo y desinfectar los elementos de protección personal y aunque los haya dejarlo en un lugar que se mantenga estéril como ser una bolsa o recipiente estanco.

### Procedimiento de egreso de Personal:

1. Los horarios de egreso también pueden ser distanciados en el tiempo para evitar aglomeraciones de personas.
2. El personal deberá desinfectar los elementos de protección personal y dejarlo en un lugar que se mantenga estéril como ser una bolsa o recipiente estanco.
3. El personal reemplazará la ropa de trabajo, por ropa de calle.
4. Está prohibido el contacto físico entre personas y se debe mantener el distanciamiento social de 2 metros entre las mismas
5. El personal deberá formarse en fila india al ingreso de la planta respetando la distancia mínima de e metros.
6. El empleado desinfectará sus manos antes y después de marcar su salida
7. Antes de acceder salir del establecimiento trabajadores deberán desinfectarse su calzado pisando sobre trapos de pisos embebidos en una solución 50 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
8. El horario de ingreso de personas no debe coincidir con el horario de egreso. De ser así se deberá realizar una cosa antes que la otra, para evitar acercamiento.

## **B) TRANSITO DE PASAJEROS POR EL ESTABLECIMIENTO**

### Procedimiento de ingreso de Pasajeros:

1. No se aceptarán pasajeros que provengan de países en los cuales haya contagio de COVID-19, que no hayan cumplido la cuarentena.
2. Preferentemente, se colocarán barreras, delimitaciones y/o obstrucciones que obliguen al pasajero a mantener los 2 metros de distancia respecto al recepcionista.
3. Se solicitará que todos los que ingresen al establecimiento, desinfecten la suela de sus zapatos pisando un trapo embebido en soluciones de lavandina al menos durante al menos durante 40 segundos y luego los seque pisando trapo seco, y luego que desinfecte sus manos con soluciones de alcohol o con agua y jabón.
4. Los pasajeros que ingresen deberán firmar la declaración jurada donde indique procedencia y condiciones de salud.
5. Se recomienda tomar la temperatura de los pasajeros que ingresen. Aunque no presente y no declare síntomas compatibles con el COVID-19 se tomarán las medidas de prevención establecidas en este documento.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 13 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



6. No tener contacto físico, ni romper el distanciamiento social con respecto al pasajero. Si el pasajero tocó el termómetro, desinfectelo y luego desinfecte sus manos.
7. En caso de sospecha de persona contagiada con COVID-19, aplicar lo indicado en el anexo de casos sospechosos.
8. Al ingresar se le solicitará a los pasajeros que solo usen las áreas públicas tales como palieres, y recepción para lo mínimo indispensable.
9. En los restaurantes y desayunadores las mesas se separarán de modo que hay al menos 4 mts de separación entre las mismas. Se les debe solicitar que eviten acercarse a otras mesas y que mantengan 2 metros de separación con el personal, evitando todo contacto físico.
10. Todo el personal mantendrá 2 metros de separación con respecto a los pasajeros y con respecto al resto del personal.
11. Habrá soluciones de alcohol al 70% para que el pasajero y el personal pueda desinfectar sus manos.
12. Se evitará compartir objetos con el pasajero, para lo cual habrá biomes para el pasajero y para el personal
13. Habrá cartelería a la vista del pasajero indicando medidas de prevención
14. Los papeles, el dinero y cualquier objeto que deba ser pasado del pasajero al personal o del personal al pasajero, debe ser dejado por una persona en una superficie y luego tomado por la otra persona de modo de mantener los 2 metros de separación en todo momento.
15. Se evitará compartir espacios pequeños con cualquier persona, incluido el ascensor.
16. El personal no ingresará a una habitación junto con el pasajero.
17. Las mesadas, picaportes y pulsadores y demás superficies de uso común deben ser desinfectadas con frecuencia.
18. Si se requiere tocar valijas u objetos de otra persona, se evitará contacto con la ropa y se desinfectarán las manos apenas se deje el mismo.
19. No se ingresará a vehículos de pasajeros. Si se requiere que estacione, se le indicará como y donde pero manteniendo el distanciamiento social de 2 metros.
20. Las habitaciones no se limpiarán si un pasajero está en las mismas.

### Procedimiento de egreso de Pasajeros:

1. Se aplicarán las mismas medidas de prevención que durante el ingreso
2. Las habitaciones deben ser desinfectadas por completo cuando se desocupen.
3. El personal de limpieza deberá contar con elementos de desinfección de superficies y de sus propias manos.
4. La ropa de cama, y objetos que deban lavarse o desecharse se tratarán como contaminadas.
5. La ropa que deba lavarse, se lavará a temperaturas superiores a los 50°C y empleando jabones con componentes activos que eliminen el COVID-19 en el ciclo de lavado.
6. Cada vez que se toque algo que pudo haber estado en contacto con otra persona, se aplicará la técnica de lavado o desinfección de manos antes de tocarse la cara con las mismas. De ser posible, la desinfección de manos debe ser inmediata en estos casos.

## **10. ATENCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS**

### **C) REDUCCIÓN DEL TRÁNSITO INNECESARIO DE PERSONAS**

- ✚ Se reducirá la cantidad de visitas innecesarias de personas al establecimiento, utilizando recursos que sea necesario para hacerlo. Por ejemplo utilizando recursos tecnológicos para pago de proveedores y servicios o, espaciando los pedidos de mercadería para reducir la frecuencia, etc.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 14 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Se generarán reuniones empleando celular o computadoras para hacerlo a distancia y minimizar las visitas al establecimiento.
- ✚ Se evitarán visitas innecesarias
- ✚ Los proveedores que sean recibidos serán los mínimos indispensables, y se hará en una hora y lugar de modo que no se acerquen a ninguna persona.
- ✚ No se recibirán proveedores en horarios de ingreso o egreso de personal.

### D) RECEPCIÓN DE PROVEEDORES Y VISITAS

- En ningún caso ingresarán proveedores o visitas al sector de elaboración de alimentos, excepto autoridades de recepción obligatoria.
- Solo se recibirán en el establecimiento a proveedores y visitas autorizadas por la dirección de la empresa.
- Si es posible, se recibirán mercaderías sin que ingresen al local
- Cuando se necesite el ingreso de proveedores o visita deberá planificar los días y horarios de forma de evitar superposición y para que no coincidan con el horario de ingreso o egreso de personal.
- El personal que los reciba deberá controlar que los proveedores o visita se formen al ingreso de la oficina respetando la distancia mínima de 1,5 metros.
- Antes de acceder al ingreso el personal que lo reciba deberá controlar que los proveedores o visita desinfectarse su calzado pisando sobre trapos de pisos embebidos en una solución 10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
- Los proveedores o visita deberán completar antes del ingreso la declaración jurada de la res. 41-2020.
- Al detectar síntomas, se procederá a desarrollar el PROCEDIMIENTO DE CASOS SOSPECHOSOS.
- El personal que lo recepción y/o personal designado indicará al proveedor que se descontamine las manos a cada persona que ingrese alcohol al 70%.

## 11. CAPACITACIÓN:

La dirección de la empresa y/o los supervisores de la misma capacitarán a la totalidad del personal luego de que la empresa apruebe el protocolo y todas las medidas de seguridad recomendadas relativas a la prevención de contagio COVID-19 y se analizarán nuevas sugerencias.

Los supervisores, la dirección de la empresa y los empleados que la empresa disponga reforzarán las capacitaciones con difusiones multimedia con evaluación de entendimiento, validadas por los asesores de la asociación.

Además colocarán el cartel provisto por la ART referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N° 29/2020 para recordar las medidas de prevención generales.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 15 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



La empresa podrá reforzar las capacitaciones, o adoptar medidas superadoras, si se detectan actos o condiciones que puedan generar contagio.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen. Por lo tanto, el equipo de supervisores volverá a capacitar al personal cada vez que sea necesario.

### 12. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

Se recomienda utilizar como mínimo los siguientes elementos de protección personal en cada puesto de trabajo

Medidas de Seguridad y Uso de EPP							
							
Puesto de Trabajo	Lavado/ desinfección de manos	Desinfección del sector	tapabocas o barbijos	Guantes	Anteojos de seguridad	Protector facial	Ropa de trabajo
Porteros	***	al menos 5 veces al día	Recomendado	Opcional *	Recomendado	Recomendado	no usar ropa de calle **
Recepcionistas	***	al menos 5 veces al día	Recomendado	Opcional *	Recomendado		no usar ropa de calle **
Gerentes/ personal de oficina	al menos una vez por hora	al menos al inicio y al fin de la jornada	Recomendado		Recomendado		no usar ropa de calle **
mucamas	***		Recomendado	Recomendado	Recomendado		no usar ropa de calle **
Líder de House-keeping	al menos una vez por hora	al menos al inicio y al fin de la jornada	Recomendado		Recomendado		no usar ropa de calle **
Personal de mantenimiento	***	al menos al inicio y al fin de la jornada	Recomendado		Recomendado		no usar ropa de calle **
Personal de cocina	al menos una vez por hora	permanente	Recomendado		Recomendado		no usar ropa de calle **
Mozos	***	permanente	Recomendado	Recomendado	Recomendado	Uso obligatorio	no usar ropa de calle **
Personal de oficina							

\* Uso opcional a voluntad del empleado (no reemplaza el lavado o desinfección de manos)

\*\*Se debe emplear ropa de trabajo, reemplazando la usada en la vía pública

\*\*\* El lavado de manos se debe repetir al menos una vez por hora y luego de tocar objetos que hayan estado en contacto con otras personas

### COLOCACIÓN Y RETIRO DE LOS EPP

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 16 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



Los elementos de protección deben proporcionarse y utilizarse los adecuados al riesgo acorde con la actividad laboral o profesional. Para su selección consultar al servicio de seguridad e higiene.

Deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad probable de causar exposición y ser retirados únicamente después de estar fuera de la zona de exposición. Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación

Se debe estudiar la secuencia de colocación y retiro para cada caso. Como ejemplo se brinda el caso

### 12.1.- Recomendaciones de uso de barbijo / tapabocas

- Antes de colocarlo lavarse las manos con agua y jabón (para no contaminarlo con gérmenes, y que después se puedan inhalar)
- Realizar la secuencia indicada en la siguiente Imagen:

#### COMO COLOCAR CORRECTAMENTE UN BARBIJO O TAPABOCAS

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.

##### PASOS A SEGUIR



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.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 17 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



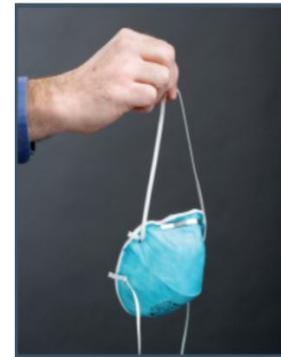
### COMO RETIRAR CORRECTAMENTE UN BARBIJO O TAPABOCAS



¡NO TOQUE La parte de adelante del respirador! ¡Puede estar contaminada!



Quítese el respirador halando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza sin tocar el respirador y haciendo lo mismo con la banda superior.



Bote el respirador en el recipiente de desechos ¡LÁVESE LAS MANOS!

- No usarlos de vincha o cuellera porque se contamina y no protege. Los barbijos deben usarse siempre en posiciones adecuadas y bien ajustadas.
- antes de retirarlo lavarse las manos con agua y jabón, no tocarse el rostro, y luego de sacarlo desecharlo y volver a lavarse las manos

#### 12.2.- Recomendaciones de uso de guantes

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de colocarlos
- No debe tocarse la cara, en especial boca, nariz y ojos durante su uso
- Retirarlos, según la imagen, y desecharlos (no usarlos nuevamente), lavarse de inmediato las manos con agua y jabón

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 18 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



Imagen publicada por AranTxa Ortega via Twitter

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 19 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO I – PROCEDIMIENTO ANTE CASO SOSPECHOSO

#### 1- Objetivo

- Detectar previo al ingreso al Establecimiento, aquellas personas con posibles síntomas de Infección.

#### 2- Alcance

- Todo el personal que requiera el ingreso a la empresa (trabajadores en relación de dependencia, subcontratados, proveedores, clientes).

#### 3- Responsabilidades

La Dirección de la Empresa es responsable de:

- Brindar los recursos necesarios para el cumplimiento de los requerimientos indicados en el presente documentos y mantenerlos durante la situación de emergencia.

El Encargado o Mando Medio es responsable de:

- Hacer cumplir el presente procedimiento.

Es responsabilidad de todo el Personal:

- Cumplir el presente procedimiento

#### 4- Definiciones

**Casos sospechosos de infección:** Considerar que la definición de caso sospechoso es dinámica de acuerdo a la evolución de la pandemia en nuestro país.

Son aquellas personas que:

- Presenten síntomas (fiebre y tos, dolor de garganta, falta de aire)
- Hayan viajado internacionalmente en los últimos 14 días
- Hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19
- Tenga un historial de viaje o que haya estado en zonas con transmisión local de SARS CoV-2, según definición del Ministerio de salud de la nación.
- También debe considerarse caso sospechoso de COVID-19 todo paciente con enfermedad respiratoria aguda grave que requiera asistencia respiratoria mecánica debido a su cuadro respiratorio y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

**Contacto estrecho:** Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros (ej. convivientes, visitas) o por más de una hora, con un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas.

#### 5- Desarrollo

##### 5.1- Verificación Inicial

Previo al ingreso de personal al establecimiento, el personal encargado/ salud ocupacional realizará las siguientes preguntas las cuales serán consideradas como declaración jurada:

- ¿Ha viajado internacionalmente en los últimos 14 días?
- ¿Ha tenido contacto con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19?
- ¿Actualmente usted presenta síntomas no habituales como: fiebre, tos, dolor de garganta o falta de aliento?

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 20 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



Si ha respondido afirmativamente alguna de las preguntas anteriores, el trabajador es considerado como un posible caso sospechoso.

Si todas las respuestas fueron negativas el trabajador no es considerado como caso sospechoso por ende podrá ingresar al establecimiento y comenzar con su jornada laboral.

### 5.2- Casos sospechosos

En caso de detectar caso sospechoso se deberá:

- A. Aislar al trabajador
- B. Entregar barbijo al trabajador
- C. Evitar tocar sus pertenencias
- D. Llamar al 0800 555 6549, e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
- E. Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia de las Indicaciones correspondientes.
- F. Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.

Nota: En caso de los casos sospechosos o febriles cada Empresa debe tener identificado un lugar de aislamiento para que la persona permanezca ahí hasta derivarlo a su casa. En ese lugar debe haber un barbijo, alcohol en gel y papel descartable

### 6- Acciones posteriores

Una vez que el trabajador considerado sospechoso se retiró de las instalaciones, se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las cosas que hayan estado en contacto con el trabajador ej.: (picaportes, sillas, escritorios, etc.).

### 7- Frecuencia

En el ingreso de personal de la empresa o externos que ingresen a la misma.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 21 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO II - CARTELERÍA Y SEÑALIZACIÓN COVID-19

#### SEÑALIZACIÓN:

Se recomienda colocar vallado en áreas de recepción de proveedores para separarlos del personal y en su defecto colocar delimitación visible adherida al piso. Además colocar cartelera alusiva para que los proveedores se queden dentro de la zona delimitada.

#### CARTELERÍA:

Se deberá exponer un cartel como el que se ve a continuación, a la vista del personal y de clientes que concurran al establecimiento

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 22 de 43
---	---------------	--------------------------------------



# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO III - RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#### Introducción:

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, etc.

La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes. Las superficies de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. La limpieza debe ser húmeda, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.

#### Recomendaciones generales

Este protocolo no reemplaza ninguna de las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IMPLEMENTADA (BPM), sino que agrega las medidas mencionadas en este protocolo para incrementar la prevención de contagio del COVID-19.

- Terminadas las BPM, se realizará una desinfección exhaustiva de las superficies al alcance de la mano de las personas:
- Aquellas de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto con las manos o “poco tocadas”.
- La higiene de espacios físicos requiere friccionar las superficies para remover la suciedad los microorganismos presentes, necesitando un proceso de desinfección exclusivamente en aquellas zonas que tomaron contacto con manos del personal.
- Previo a todo proceso de desinfección, es necesaria la limpieza exhaustiva.
- La limpieza debe ser húmeda, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.
- Las soluciones de detergentes y los agentes de desinfección como hipoclorito de sodio (lavandina) deben prepararse inmediatamente antes de ser usados.
- No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio (lavandina), ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos y se inactiva la acción microbicida.
- La limpieza del área deberá comenzarse desde la zona más limpia concluyendo por la más sucia y desde las zonas más altas a las más bajas.

#### PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Detergente de uso doméstico

Hipoclorito de sodio (Lavandina Concentrada 5,25-6,25%)

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 24 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### LIMPIEZA SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE

Proceso de limpieza y desinfección de superficies “poco tocadas”

Pisos y zócalos

Paredes en general

Techos

Puertas

Ventanas

Vidrios

Proceso de limpieza y desinfección de superficies “altamente tocadas”

Artefactos (inodoros, lavatorios, duchas, otros) y cerámicos del baño

Teléfonos

Picaportes

Llaves de luz

Baños

### TÉCNICAS DE LIMPIEZA

1. Limpieza con detergente:
2. Prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.
3. Sumerja un paño en la solución preparada, escurra y friccione las superficies a limpiar, en una sola dirección desde arriba hacia abajo, o de lado a lado, sin retroceder. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
4. Descarte la solución de detergente.
5. Reemplace por agua limpia.
6. Enjuague el paño, embéalo en agua limpia y enjuague la superficie.
7. Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina)
8. Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v, embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar.
9. Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.
10. Finalizada alguna de estas técnicas de limpieza/desinfección:
11. Lave los baldes, guantes, paños y trapos de piso.
12. Coloque baldes boca abajo para que escurran el líquido residual y extienda los trapos de piso y paños para que se sequen. Seque los guantes o déjelos escurrir. Lávese las manos con agua y jabón común.

### Técnica del doble balde, doble trapo

Lo que se conoce del virus es que presenta una estructura lipídica (la cubierta que lo envuelve) lo cual lo hace muy soluble a soluciones jabonosas de allí la importancia del lavado de manos (con agua y jabón) como medida de protección individual, ya que se inactiva rápidamente y secundariamente con alcohol al 70% en caso de no poder frecuentar el lavado de manos.

Por lo tanto, como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “técnica de doble balde - doble trapo”, que habitualmente se realiza en ámbitos hospitalarios para evitar las infecciones intrahospitalarias y que en el contexto epidemiológico actual aplicaría tranquilamente para

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 25 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



cualquier actividad laboral.

Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

- Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común
- En el balde N° 1 agregar agua y detergente
- Sumergir el trajo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

### Desinfección

- En el balde N° 2 (limpio) agregar agua, colocar 100 ml de lavandina, sumergir trajo N° 2, escurrir y friccionar en las superficies.
- Enjuagar con trajo N° 2 sumergido en balde N° 2 con agua.
- Dejar secar

**TÉCNICA «DOBLE BALDE, DOBLE TRAPO»**

BALDE 1 - TRAPO 1 LIMPIAR SUPERFICIES	BALDE 2-TRAPO 2 ENJUAGAR Y DESINFECTAR
<ul style="list-style-type: none"><li>• BALDE 1 = agua y detergente.</li><li>• Sumergir TRAPO 1 en BALDE 1.</li><li>• Escurrir y friccionar las superficies a limpiar yendo siempre desde la zona más limpia a la más sucia.</li><li>• Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• BALDE 2 = agua limpia.</li><li>• Sumergir TRAPO 2 en BALDE 2 y enjuagar las superficies.</li><li>• Volcar el agua del BALDE 2 y limpiarlo.</li><li>• Desinfección   BALDE 2 (limpio) con agua limpia + 100 ml de lavandina.</li><li>• Sumergir TRAPO 2, escurrir y friccionar sobre las superficies.</li><li>• Dejar secar.</li></ul>
	

ÍCULOS

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 26 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO IV - RECOMENDACIONES PARA LIMPIEZA DE VEHÍCULOS:

#### Introducción:

En tiempos de extremo cuidado como los que demanda el coronavirus, además tomar las medidas preventivas (quedarse en casa, lavarse las manos y taparse la boca con el codo al estornudar o toser), el interior de los autos también debe limpiarse y desinfectarse minuciosamente.

Para limpiar el vehículo, deberá utilizar los siguientes elementos:

- Barbijo
- Guantes descartables (nitrilo)
- Antiparras

#### PARA AUTOS, CAMIONES Y CAMIONETAS

- Preparar solución de agua y lavandina al 05% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua).
- La tarea inicial consiste en limpiar profundamente todo el habitáculo para remover y eliminar tierra, arena, polvo, pelos y toda suciedad, tanto en alfombras como en los tapizados de los asientos, utilizar paños húmedos con solución de lavandina en partes duras y blandas del habitáculo principal del mismo. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.
- Rociar solución de lavandina utilizando aplicadores manuales en tapizados, cielorrasos, manijas de apertura interna, levanta cristales, tablero, torpeda, freno de mano, palanca de cambios, radios, pedaleras. Repasar con paño limpio y humedecido con la solución preparada en las partes duras.
- Las alfombras de goma, las más fáciles de limpiar, deben sacarse para lavar con agua –y jabón- a presión
- Las manijas de las puertas, la palanca de cambios, los distintos comandos y los cinturones de seguridad son los puntos donde se intercambian más fácilmente los gérmenes. Por lo tanto, antes de subirse al vehículo resulta primordial limpiarse bien las manos con líquido desinfectante –alcohol en gel, por ejemplo- y pasarle el mismo producto también al volante, la palanca de cambios y el freno de mano. Idealmente, realizar lo mismo al salir del vehículo y antes de entrar a casa.
- Encender el vehículo, luego el sistema de aire acondicionado del vehículo o el sistema de ventilación en modo recirculación y pulverizar debajo del tablero /torpeda para que ingresen las micro gotas de la preparación y desinfecte el sistema de circulación de aire
- Mantener encendido el vehículo, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción
- al máximo durante 5 minutos, con las puertas y cristales cerrados.
- Apagar el sistema de calefacción y dejar ventilar el vehículo con las puertas y cristales abiertos



gar a s  
zando  
bado

04/2020

7 de 43

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



Nuevamente, lavar la ropa y rociar con alcohol 70/agua 30

### PARA BICICLETAS O MOTOS

- 1) Preparar solución de agua y lavandina al 05% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua)
- 2) Limpiar profundamente todo el exterior de la moto o bicicleta, prestando especial atención el manillar o manubrio, con todos los detalles de la empuñadura, tratando de cubrir todas las superficies. Esto se hace utilizando paños húmedos con la solución de lavandina en partes duras y blandas. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.
- 3) Mantener bien humedecido el trapo y limpiar el interior de cajas o lugares destinados a guardar o trasladar objetos

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 28 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO V – ANÁLISIS PARA PORTEROS Y PERSONAL DE SEGURIDAD

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Se consideran necesarias estas medidas de prevención para el personal propio o contratado que desarrolle de portero o de seguridad del edificio.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES:

- ✚ Se deben cumplir todas las medidas de prevención generales mencionadas en el protocolo.
- ✚ A estas medidas se le agregarán las medidas de prevención específicas mencionadas a continuación:

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO

- ✚ Debido a que no tienen una barrera de separación con respecto a otras personas, se aconseja usar anteojos de seguridad y tapabocas o barbijos durante toda la jornada laboral, exceptuando momentos de descanso. Por encima de ellos es recomendable colocarse una máscara sanitaria facial.
- ✚ Para colocarse, usar y retirarse los elementos de protección personal debe utilizar las técnicas explicadas en este protocolo, principalmente considerando la descontaminación de manos.
- ✚ A pesar de los elementos de protección personal, resulta imprescindible mantener el distanciamiento social de 2 metros con respecto a cualquier persona.
- ✚ No compartir ascensores con pasajeros, visitas o con ninguna otra persona. Si debe usar un ascensor lo realizará antes o después que la otra persona lo haya desocupado
- ✚ Controlar que no se comparta el uso el ascensor por más de una persona, excepto por persona que ya hayan ingresado en forma conjunta.
- ✚ Se desaconseja el uso o tenencia del celular durante la jornada laboral
- ✚ No es conveniente utilizar relojes, anillos, collares u otros elementos que vayan sobre la piel.
- ✚ Deben contar con soluciones de alcohol al 70% a disposición
- ✚ Se le debe permitir ir a lavarse las manos al menos una vez por hora y cada vez que el emplead lo considere necesario
- ✚ No manejar, ni ingresar, ni se acercarse a la ventana de los vehículos de los clientes, visitas, pasajeros, ni de ninguna otra persona. El habitáculo puede estar muy contaminado.
- ✚ Desinfectarse las manos luego de tocar pertenencias de otras personas, evitando contactos innecesarios con las mismas
- ✚ No entregar elementos en mano. Para pasar elementos de una persona a otra, previamente deben ser colocadas sobre una superficie da apoyo, manteniendo la separación de 2 metros entre personas.
- ✚ Si se detectan casos sospechosos de COVID-1, es necesario aplicar el protocolo correspondiente
- ✚ Se encargarán de desinfectar superficies que hayan sido “Altamente Tocadas” por personas en el sector de la recepción

#### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A UTILIZAR

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad
- ✚ Máscara sanitaria facial

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 29 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO VI – RECOMENDACIONES PARA RECEPCIONISTAS

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Personas encargadas de tomar y despachar los pedidos, utilizando computadora, el teléfono y recibiendo clientes en una recepción. También se consideran en este puesto, el control de los pedidos de llevar los repartidores y que se dirigirán hacia las mesas cuando se termine el aislamiento social obligatorio.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES:

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales, controlar que se cumplan las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- Se colocará tapabocas y anteojos de seguridad necesariamente
- Usará guantes de nitrilo o látex si lo desea, pero al tener la posibilidad de reiterar el lavado de manos con agua y jabón, se recomienda que apliquen esta forma de desinfección y los guantes no son indispensables
- Para prevenir el contagio directo, se recomienda colocar una mampara o cristal que separe al cliente del trabajador, de modo similar a un cajero de banco. De no ser posible esta opción se recomienda vallar, obstaculizar o señalizar la zona de recepción de personas, de modo de impedir que las mismas se acerquen a más de 1,5 metros del mostrador y a 2 metros del empleado de recepción. Una buena práctica para obstaculizar y obligar a mantener las distancias es colocar una mesa u otro objeto delante del mostrador de recepción.
- En el caso de no haber mampara o cristal entre cliente y empleado, entonces este último deberá utilizar una protección sanitaria facial.
- Con los todos los elementos de protección personal colocados, se debe realizar una desinfección total de todo el sector de recepción de clientes, siendo especialmente minucioso en sectores tales como:
  - Mesadas de apoyo de alimentos
  - Teléfonos
  - Computadoras y Posnet
  - Picaportes y Timbres

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 30 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- Otros objetos que se suelen tocar con frecuencia.
- Reiterar la desinfección al menos 1 vez por hora y cada vez que se considere necesario.
- Solicitarle a los clientes que desinfecten sus manos antes de pagar o tocar objetos.
- Desinfectar las biomes, los posnet y los objetos que deban ser tocados por los clientes. La intención es evitar el contagio entre un cliente y el otro
- Ventilar los ambientes.
- En lo posible, evitar ir de un sector a otro, por ejemplo, no entrar a la cocina a menos que no haya alternativa.
- No entrar y salir de la calle. Si se requiere hacerlo, mantener la distancia con respecto a otras personas, usar los elementos de protección personal y reiterar la desinfección de manos y suela de calzado.
- Solicitar permanentemente que los clientes mantengan el distanciamiento social entre ellos. No debe haber más de 1 persona cada 4 metros cuadrados.
- Evitar las concentraciones de personas en el interior del local, pudiendo que hagan cola afuera manteniendo los 2 metros de separación entre ellos.
- Lavar la ropa empleada con frecuencia
- Evitar tocarse la cara con las manos o acercar el rostro a objetos o superficies contaminadas.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A UTILIZAR

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad en forma obligatoria.
- ✚ Máscara sanitaria (Facial) o casco que cubra el rostro completo en caso de ausencia de mampara o cristal separe al empleado de los clientes. El vallado o delimitación de sectores no exime de la protección sanitaria

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 31 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO VII - RECOMENDACIONES PARA PERSONAL DE COCINA

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Se consideran necesarias estas medidas de prevención para los diferentes puestos de trabajo que se realizan dentro de una cocina.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES:

Las empresas que incluyen el rubro de gastronomía, tienen diferentes procedimientos internos de seguridad Alimentaria, que consiste en procesos de limpieza y desinfección antes, durante o después de la elaboración de productos alimenticios.

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendaciones generales, las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) que ya tengan implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- La ropa de trabajo será lavada con la frecuencia necesaria, utilizando agua caliente y empleando jabones con componentes activos que destruyan al COVID-19.
- Se recomienda prohibir el ingreso de proveedores, clientes, repartidores o cualquier persona que no elabore alimentos y que no sea autorizada por la dirección de la empresa.
- Antes de iniciar la jornada laboral y al finalizarla, es necesario asegurar la desinfección del total del sector de cocina, especialmente en las superficies de apoyo, recipientes y elementos usados para cocinar.
- Los empleados no deben transportar por otros sectores del establecimiento excepto que sea estrictamente necesario, para no llevar contaminación de un lado al otro.
- El uso de tapabocas o barbijos, lentes de seguridad y cofias es obligatorio. Se recomienda colocar cartelera que indique esto.
- Cada vez que una persona ingrese o salga al sector de trabajo se desinfectarán las manos lavarán las manos con las técnicas vistas en este protocolo y se descontaminarán la suela del calzado mediante un trapo mojado con solución de lavandina y agua, secándolo posteriormente con trapo o papel seco.
- La mercadería recibida debe ser descontaminada adecuadamente antes de ingresar al sector de

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 32 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



cocina.

- El uso de guantes es opcional para cada trabajador. Lo que es indispensable por el tipo de trabajo que se desarrolla, es el lavado de manos al menos una vez por hora y después de tocar objetos a menos que estemos seguros de que se haya desinfectado correctamente.
- El distanciamiento de 2 metros entre personas se debe mantener en forma permanente.
- Si una persona debe pasar un objeto a otro, el primero lo dejará en una superficie de apoyo descontaminada y se alejará. Recién después de eso el segundo se acercará y tomará el objeto.
- Desinfectar todo el sector de cocina al iniciar y al terminar la jornada
- Cada empleado se encargará mantener de desinfectado su sector de trabajo durante la jornada.
- No usar el celular en el sector, si utilizar anillos, aros, collares, relojes, ni otro tipo de elementos que vaya sobre la piel.
- No se debe compartir mate, cubiertos, vajilla, o elementos de uso personal.
- No se permite el uso de servilletas de tela, debiéndose usar solo las desechables, para descartarlas después de cada uso

### ENTREGA DE PEDIDOS

- No se deberán pasar ningún pedido, ni objeto de manos de una persona a otra porque no se respetará el distanciamiento social. Para hacerlo, el primero lo dejará en una superficie de apoyo descontaminada y se alejará. Recién después de eso el segundo se acercará y tomará el objeto.
- Los empleados de cocina, no saldrán de dicho sector para entregar pedidos.

### DESINFECCIÓN DE VAJILLA

Los cubiertos, vajilla, copas, servilletas u objetos utilizados no deben tener contacto con sectores de elaboración de alimentos. Se deben considerar contaminados y deben ser lavados con detergente y agua con más de 60 °C.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A UTILIZAR

-  Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
-  Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
-  Lentes de seguridad
-  Cofia

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 33 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO VIII - RECOMENDACIONES PARA SALONES DE RESTAURANTES Y DESAYUNADORES

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Este análisis está destinado a personas que desarrollen trabajos dentro del salón de restaurantes, bares desayunadores o se encargarán de llevar o reponer alimentos y/o bebidas.

#### RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD GENERALES:

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales, controlar que se cumplan las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) implementadas y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO

##### Antes de la llegada de clientes (Preparación del Salón)

En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.

Se recomienda que las mesas se distancien 4 m entre sí para permitir la circulación manteniendo el distanciamiento social

Los pisos, las mesas y todos los elementos a utilizar, se deben desinfectar por completo, incluyendo a los mobiliarios.

La vajilla y los cubiertos que utilice debe ser fajnada con alcohol al 70% para desinfectarlos. Antes de hacer esta desinfección se deben desinfectar las manos.

Todo el personal debe tener los elementos de protección colocados y desinfectados.

##### Durante la jornada

- Se colocará tapabocas, anteojos de seguridad, guantes de nitrilo o látex y protección sanitaria facial en forma. Si se requiere retirarlos, se deben desinfectar y luego desinfectar las manos
- En el ingreso de personal a la planta se reemplazará la ropa utilizada para transitar en la vía pública por ropa empleada para trabajar.
- Deberá realizarse un lavado de manos con los guantes puestos al menos una vez por hora.
- Además es necesario que se desinfecte las manos cada vez que toque elementos usados en alguna mesa, por lo cual deberá disponer suficiente solución de alcohol al 70%, por cuestiones de practicidad. No debe llevar contaminación entre una mesa y la otra.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 34 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- No circular por sectores ajenos a su puesto de trabajo del establecimiento innecesariamente
- Desinfectarán su sector al iniciar la jornada, al recibir elementos u objetos.
- No se puede ingerir alimentos y bebidas en ningún lugar o momento no asignado para este fin y debidamente descontaminado.
- Igualmente, mantendrá el distanciamiento social en cada caso posible
- La descontaminación de calzado y manos se reiterará al ingresar y al salir del sector de trabajo y al entrar o salir de la cocina.
- El contacto con vajilla, cubiertos, servilletas y otros elementos utilizados por otras personas debe ser descontaminado usando agua caliente y lavandina al menos durante 1 minuto antes de ser lavado.
- Solicitarle a los clientes que desinfecten sus manos antes de ingerir alimentos y de tocar objetos portátiles que luego serán usados por otra persona, como ser posnet, biomes.
- Desinfectar las biomes, los posnet y los objetos que deban ser tocados por los clientes. La intención es evitar el contagio entre un cliente y el otro
- En lo posible, evitar ir de un sector a otro, por ejemplo, no entrar a la cocina a menos que no haya alternativa.
- No entrar y salir de la calle. Si se requiere hacerlo, mantener la distancia con respecto a otras personas, usar los elementos de protección personal y reiterar la desinfección de manos y suela de calzado.
- Solicitar permanentemente que los clientes mantengan el distanciamiento social entre ellos. No debe haber más de 1 persona cada 4 metros cuadrados.
- Evitar las concentraciones de personas en el interior del local, pudiendo que hagan cola afuera manteniendo los 2 metros de separación entre ellos.
- Lavar la ropa empleada con frecuencia
- Evitar tocarse la cara con las manos o acercar el rostro a objetos o superficies contaminadas.
- Se le debe permitir ir a lavarse las manos al menos una vez por hora y cada vez que el emplead lo considere necesario
- No se entregaran elementos en mano. Para pasar elementos de una persona a otra, previamente deben ser colocadas sobre una superficie da apoyo, manteniendo la separación de 2 metros entre personas.
- Si se detectan casos sospechosos de COVID-1- dar aviso a gerencia para que se aplique el protocolo de caso sospechoso
- Ver método de desinfección empleando doble balde y doble trapo incluido en este protocolo

### PARA EVITAR CONTAGIO DE UN CLIENTE Y OTRO

- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Antes de que se ocupe una mesa deberá desinfectar la superficie de la misma
- Se recomienda no utilizar manteles, para poder desinfectar la mesa después entre un pasajero y otro. Si se requiere usarlos se recomienda cambiarlos entre un pasajero y otro, y no utilizar un mantel usado, sin lavarlo previamente. Si se utilizan individuales, los mismos se deberán desechados o descontaminados entre un cliente y otro.
- En la medida de lo posible, los salones y comedores deben ser ventilados abriendo las ventanas.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 35 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- Después de cada servicio, se deberá realizar dispensadoras, pomos de puertas, mostradores que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto
- Se recomienda no usar servilletas de tela, excepto que se manden a lavar con agua a más de 60°C luego de cada servicio de mesa. Se recomienda que las utilizadas sean desechables. Solo llevar a la mesa las servilletas que el cliente necesite, para poder descartarlas cuando el cliente se retire.
- Desinfectar la mesa o desechar y desinfectar o desechar todos los elementos que hayan estado sobre la misma cuando un cliente se retire, incluyendo servilleteros, saleros, ingredientes, etc.
- No transportar objetos de una mesa a la otra
- La vajilla y los cubiertos que utilice debe ser fajnada con alcohol al 70% para desinfectarlos. Antes de hacer esta desinfección se deben desinfectar las manos.
- Desinfectarse las manos luego de tocar objetos no desinfectados.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A UTILIZAR

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad en forma obligatoria.
- ✚ Máscara sanitaria (Facial) o casco que cubra el rostro completo en caso de ausencia de mampara o cristal separe al empleado de los clientes. El vallado o delimitación de sectores no exime de la protección sanitaria

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 36 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO IX - RECOMENDACIONES PARA PERSONAL MANTENIMIENTO

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Se consideran necesarias estas medidas de prevención para el personal propio o contratado que desarrolle trabajos de mantenimiento, tales como electricidad, pintura, plomería, etc.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES:

Se necesita que todas las personas de mantenimiento sean controladas, para asegurarse que no se traten de personas sospechosas de tener covid-19. Se recomienda cumplir lo expresado en el ANEXO DE CONTROL DE CONDICIONES DE INGRESO

Se deben cumplir todas las medidas de prevención generales mencionadas en el protocolo.

A estas medidas se le agregarán las medidas de prevención específicas mencionadas a continuación:

Este protocolo no reemplaza las normas de seguridad del establecimiento, sino que agrega las siguientes recomendaciones.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- ✚ No realizar trabajos que no sean estrictamente necesarios, para minimizar la exposición.
- ✚ Mantener la desinfección de los sectores de mantenimiento y depósitos de materiales.
- ✚ No usar la ropa de calle para trabajar
- ✚ Descontaminar las herramientas utilizando soluciones de alcohol o lavandina al menos 3 veces al día. Las herramientas que no se utilicen se deben mantener descontaminadas en un recipiente desinfectado. Las herramientas o equipos que se utilicen deben descontaminarse antes y después de ser usados
- ✚ Utilizar tapabocas y lentes de seguridad durante toda la jornada
- ✚ Mantener distanciamiento social de 2 metros con respecto a compañeros y con respecto a cualquier persona.
- ✚ No ingresar a ninguna habitación que haya sido ocupada
- ✚ Evitar tocar pañuelos, toallas y cualquier elemento que haya estado en contacto con otras personas.
- ✚ Tomar turnos para comer para poder mantener distanciamiento de 2 metros con respecto a otros.

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 37 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Descontaminarse antes de trasladarse de un sector a otro, incluyendo calzado y manos, para no llevar el virus de un sector hacia el otro

### EVITAR EL TRASLADO DE CONTAMINACIÓN DE UN SECTOR A OTRO

Los trabajadores de este puesto suelen caminar por todos los sectores y estar en contacto con muchos elementos. Por lo tanto, no solo necesita evitar transportar la contaminación de una persona a otra, sino de un sector al otro. Para lo cual se emiten las siguientes recomendaciones:

- No ingresar a sectores de elaboración o depósito de alimentos. Si se ven obligados a hacerlo, se debe descontaminar la ropa, los elementos de protección personal, las manos, usar ropa y todo lo que ingrese al sector debe ser totalmente descontaminado en el momento previo al ingreso.
- Antes de salir de un sector se requiere al menos, descontaminar las manos, las suelas de los zapatos y las herramientas que estuvieron en contacto con el piso o con objetos que no fueron descontaminados previamente.
- No transitar innecesariamente por el establecimiento
- Seguir las recomendaciones e para recibir proveedores, y visitas, sobre todo cuando se trate de empresas de servicio (Ejemplo, mantenimiento de ascensores, electricistas, plomeros, gasistas, empresas de telefonía, etc.)
- Los proveedores de materiales o productos, deben recibirse en el sector correspondiente.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A UTILIZAR

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 38 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO X - ANÁLISIS DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN MUCAMAS

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Este análisis está destinado a MUCAMAS, LIDERES DE HOUSEKEEPEN Y LIMPIEZA DE AREAS PÚBLICAS EN GENERAL.

#### RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD GENERALES:

Es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO

- ✚ No ingresar a una habitación en presencia de otra persona.
- ✚ Usarán tapabocas o barbijo y anteojos de seguridad todo el tiempo para no tocar su cara con manos contaminadas
- ✚ A pesar de los elementos de protección personal, se prohíbe terminantemente romper el distanciamiento social de 2 metros con respecto a cualquier persona.
- ✚ No se puede ingerir alimentos y bebidas en ningún lugar no asignado para este fin y que además no se haya descontaminado antes de ser usados.
- ✚ Se desinfectarán las manos cada vez que se toque elementos que hayan estado en contacto con fluidos corporales, pañuelos u ropa de cama, toallas o cualquier objeto que haya estado en contacto con otra persona.
- ✚ Usaran guantes impermeables para poder desinfectarse o lavarse las manos con los guantes puestos todas las veces que sea necesario.
- ✚ Desinfectar pulsadores, picaportes, manijas y otros elementos que sean de contacto frecuente con pasajeros y otras personas. Esta desinfección se debe reiterar al menos 5 veces a lo largo de la jornada laboral en sus sectores asignados.
- ✚ Se prohíbe el uso de ascensores con otra persona en la cabina
- ✚ Se prohíbe el uso o tenencia del celular durante la jornada laboral
- ✚ No se deberán utilizar relojes, anillos, collares u otros elementos que vayan sobre la piel.
- ✚ Pasarán por el mismo proceso de desinfección personal ingreso y al egreso ver trabajo, mencionados en el ANEXO DE TRANSITO DE PERSONAL Y PASAJEROS
- ✚ Deben contar con soluciones de alcohol al 70% a disposición
- ✚ Se le debe permitir ir a lavarse las manos al menos una vez por hora y cada vez que el empleado lo considere necesario

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 39 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Se desinfectarán las manos luego de tocar pertenencias de otras personas, evitando contactos innecesarios con las mismas
- ✚ No se entregaran elementos en mano. Para pasar elementos de una persona a otra, previamente deben ser colocadas sobre una superficie de apoyo, manteniendo la separación de 2 metros entre personas.
- ✚ Si se detectan casos sospechosos de COVID-19, dar aviso a la dirección de la empresa para que se implemente el correspondiente procedimiento

### PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE HABITACIONES

Ante la duda, considere que todas las personas pueden transmitir el virus y actúe como si todos los objetos y todas las superficies estuvieran contaminados.

También se buscará no llevar la contaminación de un sector a otro, por lo tanto se necesita descontaminar la suela de los calzados y las manos antes de entrar y salir de una habitación.

Para desinfectar, se aplicará la técnica de doble trapo y doble balde que se explica en el anexo de limpieza y desinfección. Es decir, que en cada superficie, mueble y cada objeto de la habitación, primero se limpia como se hace habitualmente y por último se pasa un trapo diferente con solución desinfectante cubriendo la totalidad de las superficies. Se deberá prestar una especial atención en todas las superficies “altamente tocadas” como pulsadores, manijas, mesas, teléfonos, etc.

Para desinfectar se emplearán soluciones de alcohol al 70%, hipoclorito de sodio (50 gr por litro de agua)

No se permitirá llevar el celular durante la jornada laboral. No se permitirá usar anillos, collares, aros u objetos que vayan sobre la piel, porque pueden interferir con la higiene y desinfección.

El carro de las mucamas debe contar con gatillos de productos desinfectantes y trapos para desinfectar el calzado y secárselos.

Para la limpieza de habitaciones, se pueden seguir las siguientes recomendaciones

- 1- Antes de ingresar a la habitación higienizar, golpear la puerta y asegurarse de que no hay huéspedes u otras personas en la misma. En caso afirmativo, no ingrese. Si un pasajero no puede retirarse de la habitación, entonces se recomienda no ingresar a la habitación.
- 2- No ingrese a la habitación sin usar tapabocas y lentes de seguridad correctamente colocados. Desinfecte sus manos antes y después de
- 3- Evite que sus manos toquen la cara con las manos. Tampoco otros objetos deben tocar su rostro.
- 4- Ventile los ambientes
- 5- Retire la ropa de cama, toallas y todo lo que deba ir a la lavandería en bolsas. Nunca mezcle limpio y sucio.
- 6- Toda la ropa se debe manejar con cuidado y despacio, manteniéndola alejada del rostro.
- 7- Tire todos los productos desechables en una bolsa para la basura

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 40 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- 8- Desinfectarse las manos con los guantes puestos
- 9- Antes de reponer la ropa de cama, los blancos y todo lo que venga limpio de las lavanderías, descontamine detalladamente todas las superficies, muebles y todo lo que pueda ser tocado por la mano, comenzando por el baño (si hay) y luego por el resto de la habitación.
- 10- Desinfecte todos los pisos aplicándose técnicas de doble trapo y doble balde.
- 11- Se recomienda que las habitaciones con alfombras no se ocupadas. Si deben ocuparse se deben estudiar métodos de desinfección para cada caso.
- 12- Antes de retirarse de la habitación descontamine la suela del calzado.
- 13- Al salir desinfecte sus manos con los guantes puestos.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas en forma obligatoria.
- ✚ Lentes de seguridad en forma obligatoria.

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 41 de 43
---	---------------	--

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



### ANEXO X – RECOMENDACIONES PARA TRABAJO DE OFICINA Y GERENTES

#### OBJETIVO:

Las medidas recomendadas a continuación tienen el objetivo de evitar contagio del COVID-19 tanto de los entre personas por la actividad desarrollada por la organización, pensando tanto en los integrantes de la misma, como en los proveedores, clientes y otras personas que se puedan ver afectadas de alguna forma.

#### PUESTO ANALIZADO:

Este análisis está destinado gerentes de la empresa y a personal de oficina, tales como administrativos, armadores de eventos, personal de ventas, etc.

#### RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD GENERALES:

La mejor forma de limitar la exposición es recurrir a la modalidad de teletrabajo o home office. Para aquellos que deban concurrir inevitablemente a trabajar en el establecimiento, es indispensable aplicar todas las otras medidas de recomendación generales y agregar las medidas específicas que se mencionan a continuación.

#### RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO

Promover la utilización de sistemas de comunicación (teléfonos, video llamadas, etc.) minimizando las reuniones presenciales. En caso de tener que desarrollar reuniones de trabajo y celebras en espacio cerrados, se deberá respetar la distancia de 1,5 mts como mínimo entre cada asistente. Deberá haber un dispensar de solución desinfectante (Dilución de alcohol 70/30, alcohol en gel) para la higienización de manos antes de entrar al lugar.

- ✚ Cada administrativo/a junto a su supervisor redistribuirá las áreas de trabajo de forma tal que la distancia entre puestos de trabajo sea de al menos a 1,5 metros.
- ✚ En las tareas que no se pueda asegura la distancia mínima se deberá utilizar en forma obligatoria los siguientes elementos de protección personal adicional a los que ya están dispuestos como obligatorios.
- ✚ Barbijo
- ✚ Lentes de seguridad o mascara facial.
- ✚ Cada administrativo/a deberá realizar la limpieza / desinfección con una frecuencia estipulada con la supervisión, de las superficies de alto contacto como escritorio, monitor, CPU, silla, elementos etc. (Ver instructivo de limpieza y desinfección de superficies).
- ✚ El responsable de oficinas fijara una frecuencia de limpieza e impartirá directiva a personal de limpieza para cumplir con la tareas, de las superficies de uso común. (Ver instructivo Gral. de limpieza y desinfección).
- ✚ Cada administrativo/a cuando se retira de su turno de trabajo deberá realizar una desinfección profunda. (Ver instructivo Gral. de limpieza y desinfección de superficies).
- ✚ Cada administrativo/a deberá lavarse las manos en forma constante con agua y jabón, en caso contrario utilizar solución alcohólica. (Ver Instructivo de limpieza de Manos).

*Este protocolo es dinámico* se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020 Página 42 de 43
---	---------------	--------------------------------------

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE COVID-19

## ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



- ✚ Queda terminantemente prohibido compartir alimento, vasos, vajilla y en especial el mate, cada trabajador deberá contar con sus elementos para infusiones y deberá desinfectarlo después de cada uso.
- ✚ Sobre las tareas en oficina se priorizaran las llamadas telefónicas, video llamadas, video conferencias, etc.) minimizando las reuniones presenciales, en caso de tener que desarrollarse limitar el número de presentes y celebrarlas en espacios que permitan cumplir con la distancia de 1,5 metros como mínimo entre cada asistente.
- ✚ Se deberá mantener una buena ventilación de los sectores de trabajo en sectores cerrados y oficinas de sebera ventilar abriendo las ventanas como mínimo 15 minutos por cada hora
- ✚ En caso de que la persona de oficinas debe circular por planta deberá cumplir con el procedimiento indicado.

### ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- ✚ Dispensadores de Solución de Alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua)
- ✚ Utilizar tapabocas
- ✚ Lentes de seguridad

*Este protocolo es dinámico se irá actualizando cuando las condiciones así lo indiquen.*

Realizado por: Cristian Sanjulián Ing. Laboral Mat. ICIE 2-2603-3	Aprobado por:	Fecha: 17/04/2020  Página 43 de 43
---	---------------	--