



## **Protocolo General Instalaciones Termales**

**Asociación Gremial Termas del Sur**

# ÍNDICE

1.- Objetivo General.....	3
2.- Medidas Básicas de Prevención.....	4
2.1 Medidas Generales: .....	4
2.2 Medidas de Prevención e Higiene Personal.....	5
2.3 Medidas de Prevención en el Establecimiento .....	6
2.3.1 Programa de limpieza y desinfección.....	6
2.3.2 Procedimiento de Limpieza en superficies y lavado Textiles .....	6
3.- Medidas Específicas .....	7
3.1 Procedencia de los Turistas.....	7
3.2 Control de Pasajeros en las Instalaciones Termales .....	7
3.3 Medidas de Higiene Específicas en Áreas administrativas y operativas.....	8
3.3.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO/JEFATURAS .....	9
3.3.2 RECURSOS HUMANOS.....	9
3.3.3 RECEPCIÓN .....	10
3.3.4 VESTIDORES Y BAÑOS .....	11
3.3.5 AREAS COMUNES (LIVING - ESTAR).....	12
3.3.6 ESCALERAS Y PASILLOS.....	12
3.3.7 RESTAURANTE .....	12
3.3.8 COCINA: chef, ayudante, lavacopas, mozos.....	13
3.3.9 HABITACIONES/CABAÑAS .....	14
3.3.10 LAVANDERÍA.....	15
3.3.11 BODEGA.....	15
ANEXO: Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19 .....	16
BIBLIOGRAFÍA.....	19

## 1.- OBJETIVO GENERAL

El presente protocolo tiene como objetivo dar a conocer las buenas prácticas a implementar en las Instalaciones Termales para la prevención y minimización del contagio de COVID-19, tanto en los trabajadores como de los clientes que nos visitan.

Estos protocolos son abiertos porque no sabemos los cambios que puede tener la situación actual al momento de confeccionarlos.

Para ello se ha tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Salud de Chile, España, Perú y Argentina.

## 2.- MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN

### 2.1 Medidas Generales:

- a)** Se asignará a un coordinador/supervisor la tarea de entregar al personal al comienzo de la jornada los implementos de seguridad como: mascarilla, guantes, delantal desechable, desinfectantes, alcohol gel, o cualquier elemento que la operación y la empresa decida implementar. Estos elementos serán utilizados tanto por los visitantes como por los mismos trabajadores.
- b)** El recepcionista del Centro Termal será el encargado de informar al visitante sobre las medidas de seguridad para reducir los riesgos.
- c)** Se tomará la temperatura a cada visitante al momento de ingresar a recepción (Termómetro Digital)
- d)** Se mantendrá en un lugar visible en recepción, ingreso a vestidores individuales y en cada cabaña, información sobre qué es el COVID- 19, sus síntomas, formas de prevención, medidas de seguridad y a su vez se publicaran números telefónicos, direcciones y medios de transporte que podrían prestar servicios en caso de ser necesario.
- e)** Se delimitará el distanciamiento entre personas en el área de recepción, de 1.5 Mt, marcado en el piso con una cinta de color visible, o bien si no aplica, se instalarán informativos que animen a los visitantes a respetar la distancia social.
- f)** Se implementará en cada acceso al Centro Termal una solución desinfectante para el calzado.
- g).**En los lugares de alojamiento de clientes se dispondrá de artículos desechables, como vajilla, cubiertos, vasos, platos, si es que los solicita, para el servicio de desayunos. Los alimentos se dejarán en cada cabaña/habitación en envases individuales y desechables para evitar la manipulación del personal de servicio y el ingreso de éstos a las habitaciones de los huéspedes.
- i)** El servicio de aseo de alojamiento diario será básico, es decir, sólo lo indispensable, como reposición de papel higiénico, amenities, o toallas. Sólo cuando el cliente finalice su estadía y se retire de la habitación o cabaña, se realizará la limpieza y desinfección

profunda, de esta forma se minimizarán los riesgos, tanto de nuestros clientes como trabajadores, fomentando así la seguridad de ambos.

**j)** En el área de Piscinas Termales se exige el uso de gorro para cubrir el cabello. Los gorros estarán disponibles en recepción o bien el cliente puede traer el propio.

**k)** El uso de mascarilla al ingresar al Centro Termal será obligatorio. Se dispondrá de mascarillas quirúrgicas o reutilizables en el mesón de recepción para facilitar a los clientes que no la porten.

## 2.2 Medidas de Prevención e Higiene Personal

**a) Lavado de manos:** es esencial realizar una higiene de manos frecuente (con agua y jabón por lo menos 20 segundos, o soluciones alcohólicas).

- Mojar las manos con agua.
- Aplicar el jabón. Frotar las manos. No olvidar frotar entre los dedos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secar las manos con una toalla de papel desechable o secador de mano
- Cerrar la llave con la propia toalla de papel desechable.
- Tirar el papel desechable a un basurero con tapa de pedal y, si es posible, con bolsa de plástico, y cerrar el basurero.

**b)** Mantener una distancia mínima de 1.5 metro con otras personas.

**c)** Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables y eliminarlos inmediatamente en un basurero cerrado. Otra medida es usar el antebrazo.

**d)** No tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso al llevar puestos guantes), ya que las manos facilitan su transmisión.

**e)** Disponer en todos los baños papel higiénico, jabón para manos y toalla de papel desechable o secador de manos eléctrico.

**f)** Evitar el contacto con animales vivos o muertos.

**g)** Estar atento a síntomas como fiebre alta sobre 38°C, tos y dificultades respiratorias.

## 2.3 Medidas de Prevención en el Establecimiento

### 2.3.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

a) Se realizará limpieza y desinfección (L+D) en el mesón de recepción de pasajeros después de cada atención con una solución desinfectante. La persona encargada de ésta tarea debe usar mascarilla y si se estima, guantes desechables.

El recepcionista debe realizar desinfección de manos con alcohol gel después de cada atención de cliente.

b) Se dispondrá de un dispensador de alcohol gel a la entrada de cada área, que será de aplicación obligatoria por cada visitante.

c) En recepción se dispondrá de pañuelos desechables para facilitar al cliente en caso de requerirlo.

d) Se dispondrá de un depósito con tapa para los desechos (Basura) que sea articulado con el pie.

e) Se eliminará todo tipo de papelería como, folletos informativos y publicidad, etc. del mesón de recepción.

f) Las Piscinas Termales se sanitizarán diariamente, usando cloro diluido según normativa sanitaria.

g) El Centro Termal no prestará el servicio de Toallas de Textil, o bien, se dispondrá de toallas desechables, tanto para el uso en piscinas como servicio de alojamiento, por lo que el cliente podrá portar la propia.

### 2.3.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA EN SUPERFICIES Y LAVADO TEXTILES

a) Utilizar siempre dilución recién preparada.

b) Para lograr las concentraciones recomendadas a partir de cloro comercial: » Cloro al 5-6% (50-60 g/L): **añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.** » Cloro al 4% (40g/L): **añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua.** \* **COMO EJEMPLO, UNA "CUCHARA DE SOPA" EQUIVALE A 0,5ML.**

c) En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.

d) Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60º-90ºC.

**e)** Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes, mascarillas y protector facial.

**f)** No se debe sacudir la ropa.

**g)** El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación

## 3.- MEDIDAS ESPECÍFICAS

### 3.1 Procedencia de los Turistas

**a)** Al momento de realizar la reserva de alojamiento o visita por el día, se consultará al cliente:

- Lugar de procedencia.
- Si ha estado en contacto con alguna persona con síntomas de Covid- 19. Si su respuesta es positiva el Centro Termal se reserva el derecho de no permitir el ingreso.
- A cada pasajero que realice su reserva de alojamiento, se le enviará al medio de contacto disponible, un día antes de su llegada, una declaración simple de salud, en la cual éste asegura, no haber estado en contacto con el virus ni presenta síntomas relacionados con la enfermedad. Caso contrario la empresa se guarda el derecho a cancelar la reserva.

### 3.2 Control de Pasajeros en las Instalaciones Termales

**a)** La separación de los clientes en las piscinas Termales será de 1.5 Mt., salvo que los clientes vengan juntos (parejas, familias, etc.).

**b)** En los vestidores comunes se permitirá el ingreso, respetando el distanciamiento social.

**c)** De existir tinajas termales correspondiente al uso de una unidad de alojamiento, ésta será de uso exclusivo para el huésped de la misma. Será preparada previamente (llenada y sanitizada) previo a su uso y cada vez que haya cambio de Huésped.

**d)** Para el uso de Tinaja termal sin alojamiento se realizará vaciado y sanitización después de cada servicio.

e) La capacidad de atención en las Piscinas Termales estará indicada al costado de cada una de ellas, indicando el número de personas según el tamaño, cumpliendo así con las medidas de la norma de distanciamiento.

f) De existir afluentes termales disponibles para el uso de los visitantes y huéspedes, estos funcionarán para un mismo grupo de personas, también indicando el aforo máximo, y podrán utilizarse nuevamente, cada vez que el agua contenida, sea renovada naturalmente.

### 3.3 Medidas de Higiene Específicas en Áreas administrativas y operativas.

- Elaborar e implementar un cronograma con la frecuencia necesaria de desinfección, desinsectación y desratización, y ejecutar dichas actividades por un personal competente o una empresa autorizada.
- Cada personal tendrá en sus tareas designadas diarias la desinfección y mantenimiento de su área de trabajo.
- Todos los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes, áreas y equipos de la unidad, deben ser realizados usando los métodos y materiales más adecuados, ajustando la frecuencia.
- Implementar contenedores de residuos sólidos con las respectivas bolsas y tapas (preferentemente a pedal).
- Ventilación adecuada de todos los ambientes.
- Realizar la limpieza y desinfección de todos los ambientes del área, accesorios y equipos, según el cronograma de limpieza y desinfección.
- En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del lugar de trabajo, sobre todo de superficies potencialmente contaminadas como: picaportes de las puertas, botones, perillas, barandas, muebles, lavatorios, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción pueden utilizarse desinfectantes de uso doméstico.
- Implementar desinfectantes de manos en puntos estratégicos de la unidad en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Si hay dos o más personas dentro de la misma área, se debe respetar el distanciamiento social.
- Cumplir las buenas prácticas de sanidad durante TODO el día de trabajo.
- Lavarse las manos las veces que sean necesarias.
- No se permite saludar estrechando las manos o mediante abrazos.
- Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.



### 3.3.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO/JEFATURAS

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento y, entre otras, deberá tener presente los siguientes puntos:

- En el hipotético caso de que, de forma aislada, un trabajador a su cargo estuviera en situación de ser un caso sospechoso, confirmado o en investigación de COVID-19, NO debe asistir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias lo indiquen.
- El personal responsable de atender a casos sospechoso debe seguir los procedimientos establecidos por ente de salud, hacer seguimiento clínico a distancia y reportar a Recursos Humanos sobre el estado de salud del trabajador.
- Supervisar y controlar el cumplimiento de los protocolos a todo el personal a cargo.
- Verificar la disposición de los EPP de los trabajadores, de existir déficit, solicitar la reposición.
- Reportar al administrador el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios del personal.
- Programar capacitaciones sobre el COVID-19.
- El coordinador garantizará la provisión de equipos de protección personal (mascarillas, guantes, delantales) y otros insumos (alcohol gel, toalla de papel desechable, jabón, etc.) que puedan ser requeridos.

### 3.3.2 RECURSOS HUMANOS

- Informar cómo realizar las tareas diarias de forma más segura y capacitar en el uso los equipos de protección individual e higiene.
- Implementar sistemas de registros de ingreso del personal.
- Elaborar e implementar un cronograma de capacitación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para todo el personal de acuerdo a sus actividades a realizar, el cual debe ser de asistencia obligatoria.
- Para el personal que se reincorporó al trabajo enviar un formato de declaración jurada vía correo u otro medio virtual y recibir el registro por las mismas vías para la evaluación de su estado de salud.
- Implementar la medición de temperatura corporal del personal administrativo y operativo. Dicha acción debe ser realizada al ingreso, salida y cuando sea necesario durante la actividad. Mantener información documentada y actualizada de los registros de temperatura.
  - Si la temperatura es mayor a 37,5° implementar protocolo según medidas de salud regionales.
- Habilitar un espacio (Implementar vestidores) exclusivo del personal con las respectivas duchas, bancas y facilidades para disponer la ropa de trabajo y calzado y dejar la suya, de manera que unas y otras no entren en contacto. Mantener en buen estado de operatividad, orden y limpieza los vestidores.
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.) al jefe inmediato, a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.

- El personal debe estar en conocimiento que es **obligatorio** mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio tomando las medidas de seguridad mencionadas más el EPP cuando fuere necesario.
- Equipos de Protección Personal: Todo el personal administrativo y operativo (interno y externo) hará uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su actividad.
- Registro de acciones: se recomienda el uso de una bitácora/libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, bajas laborales, registro diario de quien realizó limpieza de Habitaciones/cabaña, quien hizo la limpieza de la unidad, quienes estuvieron en cocina, administración, etc.)
- NO se puede utilizar el celular personal todo el tiempo.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box/casillero).
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. - Llevar las uñas cortas y cuidadas.
- El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo por COVID-19.

### 3.3.3 RECEPCIÓN

- El proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: mostrador, teclados, teléfonos, botones, perillas, puerta, barandas, griferías, etc.) se debe realizar de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.
- Acondicionar un área o punto de sanitizado (preferentemente al ingreso), con todos los accesorios necesarios, tales como gel o solución desinfectante, pañuelos descartables, bolsas de basura, tacho con tapa.
- Implementar señalizaciones en el piso, delante del módulo de atención, respetando la distancia de al menos 1.5 metros, o bien podría reemplazarse con señalética
- Al realizar el check in, saludar haciendo solo contacto visual, respetar la distancia de al menos 1.5 metros, verificar en todos los huéspedes que hagan el uso de mascarilla y se procederá a tomar la temperatura corporal. Podría, si amerita la distancia, instalarse una separación acrílica.
- Informar a los turistas de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que contribuya con estas y así mejorar su percepción frente a las medidas adoptadas.
- Se le explicará al huésped las medidas a seguir.
- Se designará al área correspondiente para realizar las primeras medidas preventivas (lavar las manos, desinfectar calzado, uso de mascarillas).
- Los equipajes, maletas u otros accesorios deben ser desinfectados con el método adecuado por el personal responsable de esta actividad.

- Registrar a los huéspedes haciendo uso de medios más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales. Se recomienda NO compartir objetos entre recepcionistas y cliente.
- Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, etc.), se realizará una desinfección de manos.
- Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferentemente contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
- Se dejará una lapicera en mostrador para clientes, desinfectándola después de cada uso.
- Al retiro, realizar el check out respetando el distanciamiento social.
- Informar al huésped que debe comunicarse con la empresa si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores de su salida. **Para ello, es de utilidad la declaración simple de salud, en la cual se registran además los datos de cada pasajero.**
- Ante toda sospecha de contagio se actuará de acuerdo a los protocolos de las autoridades sanitarias.
- LA UNIDAD NO DEBE TRASLADAR A ESA PERSONA; SE ACTIVA PROTOCOLO LLAMANDO A AUTORIDAD SANITARIA Y AISLANDO AL PASAJERO SOSPECHOSO. (Esto debe estar impreso en cada cabaña/habitación).
- CONSULTAS MÉDICAS CON RESPECTO A PASANTES/ALOJADOS:
  - Se debe disponer de los números de teléfono de los centros de salud y emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier persona que pueda estar enferma. Si se tiene sospecha fundada (por sintomatología y procedencia) de que la persona alojada pueda estar afectada de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, instar a dicha persona a que realice consulta médica. En caso de que se niegue, el alojamiento turístico ha de comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio.
  - Como medida de precaución, las personas con síntomas deberían ser visitadas por personal médico en la propia habitación.

### 3.3.4 VESTIDORES Y BAÑOS

- Establecer el máximo de personas que pueden ingresar.
- El uso de lockers podrá ser definidos por días; lo cual será más simple para la limpieza y permite que se ventilen adecuadamente: por ejemplo Lunes: lockers 1-20; martes lockers 21-40; y luego se puede volver al 1. Es decir se divide la totalidad en tres días, considerando que el número de pasantes será restringido. De no aplicar este sistema, cada empresa evaluará la mejor alternativa de desinfección.
- Mantener en buen estado de higiene y operatividad todos los ambientes, accesorios y demás materiales.

- Respetar el orden y el distanciamiento social durante el uso de estos servicios.
- Correcto funcionamiento de tachos de basura, que deben tener pedal y deben ser cerrados.
- Utilizar el EPP (Elemento de protección personal), materiales e insumos adecuados para la correcta limpieza y desinfección.
- El baño público (incluido el baño de los empleados) debe estar equipado con alcohol en gel para manos, toallas de papel desechables y garantizar el uso normal del secador de manos, en el caso que existan.
- Desinfectar el asiento del inodoro y lavabo del inodoro público todos los días. El asiento del baño público debe desinfectarse de manera oportuna y, si es posible, puede equiparse con papel desechable.
- Limpieza cada 1 hora de los vestidores, duchas y baños de los clientes, verificando la desinfección de las superficies de mostradores y manijas de las puertas.

### 3.3.5 AREAS COMUNES (LIVING - ESTAR)

- Desinfectar el piso de manera constante.
- Tener dispensador de alcohol en gel.
- Disminuir la cantidad de adornos en los muebles para simplificar la desinfección de superficies.
- Mantener buena ventilación en el área.
- Las personas que ocupan el lugar deben mantener el distanciamiento social.
- Se eliminará el uso de alfombras en el piso y almohadones en los sillones.
- El proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, perillas, puerta, barandas, mostradores, griferías, etc.) se debe realizar de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.

### 3.3.6 ESCALERAS Y PASILLOS

- Desinfectar el calzado y las manos al ingresar tanto huéspedes como trabajadores.
- Respetar el distanciamiento social dentro del áreas (escaleras, pasillos)
- Evitar tocar las barandas o apoyarse sobre las paredes.
- Las escaleras deben estar libres para su tránsito.
- Desinfectar las barandas y trapear los peldaños.
- Desinfectar todas las paredes y pisos de los pasillos.

### 3.3.7 RESTAURANTE

- La sala debe tener buenas condiciones de ventilación y mantener las instalaciones de ventilación mecánica funcionando correctamente.
- Aumente la distancia entre las mesas en el restaurante según recomendaciones oficiales para optimizar el ambiente del comedor.

#### **DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES**

- Se deben respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 m<sup>2</sup>.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra, sea superior a un metro.
- Cierre las áreas sin ventilación natural o aire fresco.
- Los empleados del restaurante se deben lavar y desinfectar bien las manos antes de servir.
- El personal de restaurant debe utilizar en todo momento los EPP.
- La desinfección de las superficies inertes como estaciones de servicios, mesa, silla y los elementos de aislamiento que se consideren, serán realizados por el personal de dicha área al comenzar cada día y de manera inmediata a la salida de cada cliente.
- El personal de atención en salón debe verificar que los clientes respeten las medidas de distanciamiento social al ingreso, durante el servicio y a la salida del salón.
- El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes que limpien sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.
- Para el caso de situaciones especiales como la atención a niños, adultos mayores o personas con habilidades diferentes, el cliente debe realizar la atención directa de los mismos con la asistencia del personal de servicio.
- Los clientes sólo podrán retirarse la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.
- Se podrían proporcionar cubiertos desechables, si es necesario.
- El menú del restaurante (incluido el menú electrónico o lpad) debe desinfectarse de manera efectiva.
- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla”, utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
- Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.
- Los baños en los restaurantes deben estar equipados con gel de alcohol.
- Los uniformes de los empleados deben estar limpios en todo momento.
- De existir el servicio buffet, en un primera etapa, se eliminará y reemplazará por un servicio a la mesa o bien, a la habitación
- 

#### **3.3.8 COCINA: CHEF, AYUDANTE, LAVACOPAS, MOZOS**

- Una vez en el lugar de trabajo, lavarse las manos según técnica, cambiarse la ropa exterior y dejarla en el área de artículos personales.
- Colocarse ropa de trabajo y lavarse las manos.
- Antes de ingresar al lugar cerrado limpiar calzado en zona destinada.
- Equipo de Protección Personal (EPP)
  - Todo el personal debe ponerse el siguiente EPP cuando ingrese a la cocina, previo lavado de manos.
  - Debe utilizarlo todo el tiempo que esté allí:

- Redecilla de pelo, gorro o algún otro sostenedor de cabello
  - Mascarilla de cara
  - Guantes
- Se desaconseja la entrada y salida continua del lugar de trabajo, ya que deberá repetirse dichas operaciones.
- Respetar la distancia entre el personal a 1.5 Mt.
- La cocina debe estar equipada con desinfectante para manos.
- No podrán ingresar a cocina personas externas (incluidos proveedores).
- Tener medidas estrictas de desinfección para que las tablas corten los alimentos cocinados.
- Medidas de desinfección tomadas para la vajilla y la implementación del sistema de supervisión.
- Las cajas, recipientes o cualquier empaque que se use para transportar alimentos o equipos deben desinfectarse antes de salir y cuando regresen a los sitios de cocina / almacenamiento.
- Operar estrictamente de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria.
- Planificar la eliminación de residuos cada cierto tiempo.
- Limpiar y desinfectar los desagües de la cocina y los elementos con grasa.
- Las inspecciones diarias por el Gerente/Supervisor deben llevarse a cabo en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos para asegurar que el método de limpieza e higiene se siga y realice de manera consistente.
- Evaluar el uso de lavavajillas o cómo se implementará el lavado del menaje.
- Guías para el manejo de alimentos, las guías francesas dicen que NO hay que lavar con cloro las frutas y verduras
- <https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>

### 3.3.9 HABITACIONES/CABAÑAS

- Definir que habitaciones/cabañas se usarán por días; en caso de hoteles asignar habitaciones separadas, es decir Lunes: 1-3-5, martes 2-4-6. Lo mismo con las cabañas. O bien, cualquier método que mantenga la distancia social, la ventilación, adecuada desinfección, etc.
- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.
- Asegúrese de que el tiempo de ventilación natural para las habitaciones y el corredor no sea inferior a 2 horas al día.
- Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método designado para la habitación, los accesorios, el baño, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.
- El proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, perillas, puerta, barandas, mostradores, griferías, etc.) se debe realizar de forma adecuada y rigurosa.
- Se recomienda disponer de vasos desechables para el aseo/enjuague bucal, o bien eliminarlos y facilitar gel desinfectante, al ingreso de la cabaña/habitación.

- El material desechable utilizado por los huéspedes (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará introduciéndolo en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará en la basura.
- Cuando el pasajero abandone definitivamente la habitación, hay que retirar todos los elementos de aseo (amenities, rollos de papel higiénico) y desecharlos. NO realizar la limpieza de la habitación en presencia del huésped.
- Dejar el carro de limpieza o los baldes etc. fuera de la habitación/cabaña.
- Evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- Trasladar la ropa de cama y toallas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas. (o tachos)
- Evitar el uso de alfombras como elemento decorativo en las habitaciones, debido a que es un material propicio para el nicho de virus, ácaros, entre otros.
- Retirar papelería de las habitaciones como medida preventiva.
- Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes, o bien, minimizar su reposición.
- El personal de limpieza debe utilizar elementos de protección personal según lo indique la administración

### 3.3.10 LAVANDERÍA

- Aplicar las buenas prácticas de lavado.
- Mantener el distanciamiento social de al menos dos metros entre el personal.
- El personal a cargo de la recolección y el operador de lavandería deben usar la mascarilla, y otros elementos de protección según indica el manual de Protocolos de Alojamiento.
- Asignar un punto de recopilación de ropa sucia y entrega de ropa limpia, coordinando y respetando los horarios de estas operaciones.
- Poner en una bolsa plástica o contenedor designada la ropa sucia.
- Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, utilizar el EPP nuevo o desinfectado.
- Embalar la ropa de cama en bolsas limpias y desinfectadas para su nuevo uso.
- Desinfectar los tachos donde se encuentra la ropa sucia y descartar las bolsas usadas.
- Contar con almacén exclusivo para insumos y materiales de limpieza.

### 3.3.11 BODEGA

- Acondicionar los vehículos de transporte, limpiar y desinfectar.
- Almacenar los productos en su respectivo lugar, asegurando su buen resguardo y protección.
- Allí deberían ingresar todos los elementos de protección personal y de limpieza.
- Evaluar protocolo de manejo de alimentos y bebidas cuando sea necesario.

## ANEXO: GUÍA SOBRE LA PREPARACIÓN DE LOS LUGARES DE TRABAJO PARA EL VIRUS COVID-19

Prepararse para implementar medidas básicas de prevención de infecciones.

Para la mayoría de los empleadores, la protección de los trabajadores dependerá de enfatizar las medidas básicas de prevención de infecciones. Según sea pertinente, todos los empleadores deben implantar en sus lugares de trabajo unas buenas prácticas de higiene y control de infecciones, incluyendo:

- Promover el lavado de manos frecuente y exhaustivo, incluyendo que se provea a los trabajadores, clientes y visitantes del lugar de trabajo un lugar para lavarse las manos. Si agua y jabón no están disponibles de inmediato, proveer toallitas de mano que contengan al menos un 60% de alcohol.
- Alentar que los trabajadores permanezcan en sus hogares si están enfermos.
- Alentar buenos hábitos respiratorios, incluyendo cubrirse la boca al toser y estornudar.
- Proveer papel higiénico y depósitos para la basura.
- Los empleadores deben explorar si pueden establecer políticas y prácticas, como la flexibilidad para el lugar de trabajo (por ej. trabajos desde la casa) y en el horario de trabajo (por ej. turnos de trabajo escalonados) a fin de aumentar la distancia física entre los trabajadores, y entre los trabajadores y otras personas si las autoridades de salud estatales y locales recomiendan el uso de estrategias de distanciamiento social.
- Desalentar, en cuanto sea posible, que los trabajadores utilicen los teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipo de trabajo de sus compañeros de labores.
- Conservar de manera regular las prácticas de limpieza de mantenimiento, incluyendo la limpieza y desinfección rutinaria de las superficies, equipo y otros elementos del ambiente de trabajo.



## **Desarrollar políticas y procedimientos para la pronta identificación y aislamiento de las personas enfermas, de ser pertinente**

- La rápida identificación y aislamiento de los individuos potencialmente infecciosos es un paso crucial en la protección de los trabajadores, clientes, visitantes y otras personas en un lugar de trabajo.
- Los empleadores deben informar y alentar a los trabajadores a monitorearse por sí mismos para verificar si presentan señales y síntomas del COVID-19 y de sospechar alguna posible exposición.
- Los empleadores deben desarrollar políticas y procedimientos para que los trabajadores informen cuándo están enfermos o están experimentando síntomas del COVID-19.
- Cuando sea pertinente, los empleadores deben desarrollar políticas y procedimientos para aislar inmediatamente a las personas que muestran señales y/o síntomas del COVID-19 y adiestrar los trabajadores para implementarlos.

Establecer días alternos o turnos de trabajo adicionales que reduzcan el número total de trabajadores en una instalación en un tiempo dado, permitiendo que los empleados puedan mantener una distancia entre sí a la vez que puedan conservar una semana completa de trabajo.

**Prácticas de trabajo seguras** Las prácticas de trabajo seguras son tipos de controles administrativos que incluyen los procedimientos para un trabajo seguro y apropiado que se utilizan para reducir la duración, frecuencia o intensidad de la exposición a un riesgo.

Ejemplos de EPP incluyen: guantes, gafas, escudos faciales, mascarillas faciales etc. Durante el brote de una enfermedad infecciosa, como el COVID-19, las recomendaciones de EPP específicas a las ocupaciones o tareas de trabajo pueden cambiar, dependiendo de la ubicación geográfica, las evaluaciones de riesgo actualizadas para los trabajadores y la información sobre la efectividad del EPP en la prevención de la propagación del COVID-19. Los empleadores deben verificar las páginas OFICIALES regularmente para las actualizaciones sobre el EPP recomendado.

Todos los tipos de EPP deben:

- Seleccionarse a base del riesgo para el trabajador.
- Ajustarse apropiadamente y reajustarse periódicamente, según sea aplicable.
- Usarse de manera consistente y apropiada cuando sea requerido.
- Inspeccionarse regularmente, y ser reemplazado, de ser necesario.
- Removerse, limpiarse y almacenarse o desecharse de manera apropiada, según sea aplicable, para evitar la contaminación del usuario, de otros, o el ambiente.

Los empleadores están obligados a proveer a sus trabajadores el EPP necesario para mantenerlos seguros mientras realizan sus trabajos. Los tipos de EPP requeridos durante un brote de COVID-19 se basará en el riesgo de ser infectado con SARS-CoV-2 mientras se trabaja y se realizan tareas de trabajo que pudieran resultar en una exposición.

Al seleccionar el EPP, considerar factores como la función, ajuste, habilidad de descontaminación, disposición y costo. Algunas veces, cuando el EPP tenga que ser utilizado repetidamente por un período prolongado de tiempo, un tipo de EPP más costoso y duradero puede ser de menor costo en general que un EPP desechable. Cada empleador debe seleccionar la combinación de EPP que proteja los trabajadores específicamente para sus lugares de trabajo.

## BIBLIOGRAFÍA

1. PROTOCOLO GENERAL DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO
2. PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS
3. OMS: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>
4. Ministerio de Salud: <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>
5. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes - covid-19 (excluidos los establecimientos de atención de salud). Ministerio de Salud Chile.
6. Protocolo sanitario sectorial ante el covid-19 para hoteles categorizados. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Perú. Argentina.
7. <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>
8. <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf>  
<https://static1.squarespace.com/static/5b48ae2d96e76ffeb9871ba6/t/5e868cc903fdc32984d8ebb7/1585876170135/COVID-19+Gui%CC%81as+de+Salud+y+Seguridad+%281%29.pdf>
9. Adriana Cubecino  
Especialista Certificada Ortopedia y Traumatología UBA- AAOT  
Especialista Medicina Legal UNSAM – Argentina.  
[adrianacubecino@gmail.com](mailto:adrianacubecino@gmail.com)