GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS

SECRETARÍA DE TRABAJO Y
SEGURIDAD SOCIAL

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR MOTIVO DE LA PANDEMIA COVID - 19 PARA HOTELES GRANDES DE HONDURAS

SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Protocolo de Bioseguridad por motivo de la Pandemia de COVID-19 para Hoteles grandes de Honduras. Versión 2.

Tegucigalpa M.D.C. 7 de agosto 2020.

Secretaría de Trabajo y Seguridad Social

INDICE

1.INTRODUCCIÓN 4

2.ANTECEDENTES.....4

3.OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS 5

4.MEDIDAS ESPECÍFICAS HOTELES GRANDES DE HONDURAS. 6

5.FORMACIÓN DEL COMITÉ DE GESTIÓN DE RIESGO 11

6.MEDIDAS Y ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19 EN LOS HOTELES.....13

7.MANEJO DE ÁREAS 19

8.PROTOCOLO A SEGUIR AL ENCONTRAR UN CASO SOSPECHOSO.....37

9. REFERENCIAS 40

10. DEFINICIONES.....41

11 ANEXOS.....44

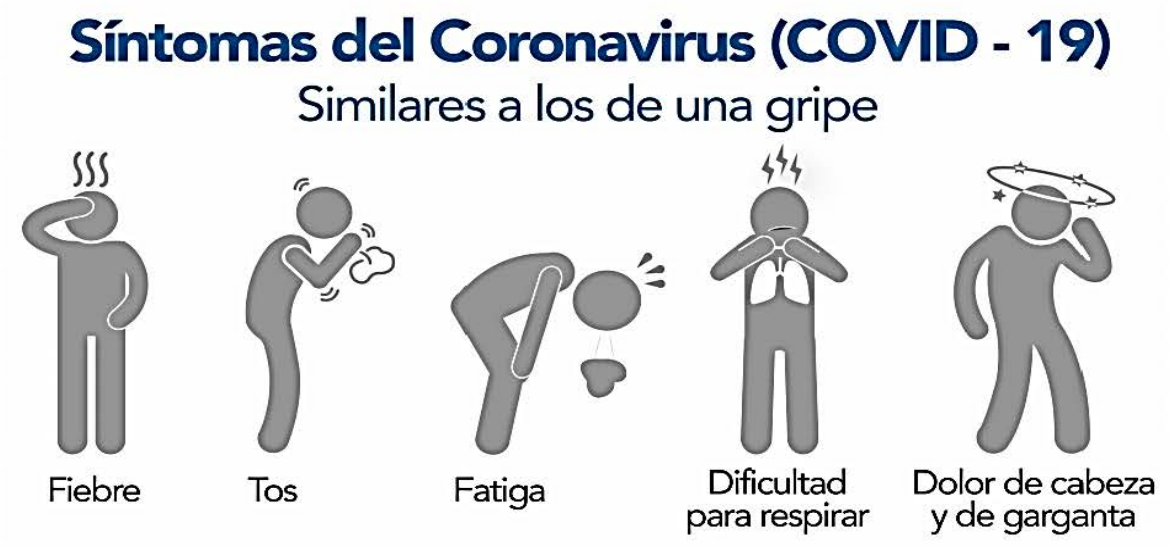
1. INTRODUCCIÓN

En el marco de COVID19 se propone el siguiente protocolo para Hoteles Grandes, con el apoyo directo del Instituto Hondureños de Turismo (IHT), con el ánimo de contribuir en la elaboración de normas y procedimientos que tengan por objeto disminuir, minimizar o eliminar los factores de riesgo biológicos que puedan llegar a afectar la salud o la vida de las personas y el medio ambiente; que formen parte de los centros de trabajo que ofrecen el servicio de hotelería y alimentación.

2. ANTECEDENTES

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se conocen siete (7) coronavirus patógenos, que, por lo general, causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Los dos más conocidos por sus consecuencias sobre la salud son los que provocaron las epidemias de Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) en el 2002, con alrededor de 8,096 muertes reportadas y un 10% de letalidad y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) en el 2012, con alrededor de 2,494 muertes y un 35% de letalidad.

En diciembre de 2019, China notificó la aparición de múltiples casos de neumonías atípicas de origen desconocido en la Ciudad de Wuhan, de la Provincia de Hubei; identificando la patología como un nuevo tipo de coronavirus humano. Este virus se ha expandido a gran velocidad por todo el mundo, siendo oficialmente declarado como una pandemia por parte la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 11 de marzo del 2020.



El COVID -19 es una enfermedad infecciosa que se puede propagar de persona a persona. Generalmente ocasionan resfriados comunes y también pueden originar infecciones respiratorias graves.

Los datos sobre casos confirmados, muertes y tasa de letalidad de COVID-19, se modifican constantemente.

Después de la paralización de la economía del país, y significando un cierre del 98% del total de Hoteles, implicando esto un impacto negativo en las finanzas de sus propietarios, se avizoraba la necesidad de la elaboración de un Protocolo de bioseguridad especial para este sector, tomando en consideración sus características particulares.

3. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

Objetivo General:

Establecer lineamientos para implementación de acciones hacia la promoción de la salud, prevención de la enfermedad de COVID-19 dando respuesta frente al ingreso y propagación de este.

Objetivos Específicos:

- Proporcionar criterios de bioseguridad para mitigar riesgos de contagios o propagación de virus COVID19.
- Adoptar las normas y medidas de bioseguridad para frenar la propagación de la pandemia en el país.
- Definir las medidas específicas y apropiadas para proteger la salud de los huéspedes, clientes, proveedores, personal y visitantes dentro de las instalaciones de los hoteles.
- Establecer los lineamientos para las capacitaciones constantes sobre las medidas adoptadas.
- Activar los sistemas de prevención, implementación y control de cumplimiento de las estrategias de bioseguridad en los puestos de trabajo, áreas comunes, entre otros ante la Pandemia de COVID-19 u otro tipo de amenaza en áreas de bioseguridad.

4. MEDIDAS ESPECÍFICAS HOTELES GRANDES DE HONDURAS.

Procedimiento de Apertura

Preparación de las Instalaciones

Previa apertura del establecimiento, será necesario realizar una fumigación exhaustiva dentro y fuera de las instalaciones luego una limpieza y desinfección profunda. Además de seguir las pautas de higiene de costumbre, se hará un incremento de la frecuencia de limpieza y repasos. Está comprobado que los microorganismos permanecen vivos en las superficies por lo que este proceso es importante para cuidarnos y cuidar a los demás.

Procurar en la medida de lo posible que las distintas áreas del hotel se ventilen con frecuencia.

Revisión de Equipos

Es recomendable previo a la apertura hacer un simulacro operativo para comprobar el buen funcionamiento de todos los equipos; tales como la planta eléctrica, planta telefónica, sistemas de bombeo y agua caliente, aires acondicionados (limpieza de filtros), alarmas de incendio, tanques de gas en cocina; así como sus equipos menores como ser computadoras, impresoras, sistemas de facturación etc. Al abrir nuevamente, todo debería de estar funcionando sin problemas.

Readecuación de Áreas. Instalación de equipos de bioseguridad

Para lograr un retorno al trabajo de forma ordenada, gradual y poder garantizar a nuestros clientes ambientes con condiciones seguras, se toman las medidas de prevención y control ante el riesgo de infección de COVID-19 readecuando algunas áreas de nuestras instalaciones para un mejor funcionamiento.

- Determinar los puntos y realizar la colocación de los pediluvios en las entradas para la desinfección de zapatos.
- Para respetar la distancia de seguridad, señalizar la posición donde deberán estar los clientes, ante diferentes procesos; distancia mínima de 1.5 metros.
- Instalar divisiones o mamparas en el mostrador de recepción, para crear una barrera de contacto entre cliente y el personal.
- Cambiar el aforo de usuarios del ascensor (número determinado de personas);

- Proveer de dispensadores de geles de hidroalcohol en las entradas, ascensores, y en general, instalados en diferentes áreas de las instalaciones, así como dispensadores de papel interfoliado para evitar el contacto.
- Adquisición de aparatos para la medición de la temperatura de las personas, los cuales deben estar bajo un programa de calibración y verificación documentado e implementado.
- Determinar los puntos y realizar la colocación del sistema de comunicación para informar a trabajadores y clientes las condiciones de servicio y medidas de bioseguridad establecidas.
- Definir nuevos modelos de operación en el servicio del desayuno.
- Realizar examen médico de reintegro y prueba rápida al personal que se vayan incorporando a sus labores, así como conocer su historial clínico de los últimos 20 días
- Cada trabajador deberá contar con una historia clínica ocupacional con sus respectivos exámenes clínicos y biológicos disponibles para la autoridad competente
- Crear pautas mejoradas para desinfectar el gimnasio, posiblemente cerrando para limpiar varias veces al día y limitando el número de huéspedes permitidos a la vez.
- Contar con un área o zona exclusiva y delimitada para el traslado de personas sospechosas de portar el virus.

Responsabilidades del centro de trabajo, los trabajadores y huéspedes

En el cuadro siguiente se describe cuáles son las responsabilidades de las partes involucradas en un hotel, de acuerdo al artículo 95 en sus numerales 7 y 8 y artículo 97 numerales 4, 7,9, y 10 del código de trabajo vigente.

Centro de trabajo	TRABAJADORES	HUÉSPEDES
Los propietarios, gerentes, gerentes administrativos y/o gerentes de recursos humanos de cada hotel deberán de estar enterados del contenido del presente protocolo, entendiendo que es de carácter obligatorio su cumplimiento. Previo al inicio de las	Realizar la limpieza y desinfección de las áreas asignadas siguiendo las instrucciones de uso. Usar en TODO momento y de manera correcta, el equipo de protección personal requerido según las labores que realiza. Lavarse y desinfectarse las	Usar mascarilla personal cuando se encuentre en áreas comunes o tenga interacción con otras personas en el hotel. Lavarse y desinfectarse las manos frecuentemente. Tomarse la temperatura y realizar la desinfección

actividades se deberá socializar con todo el personal la importancia del mismo, asimismo, a los huéspedes, clientes y proveedores (estos en la medida que se vayan acercando nuevamente a nuestras instalaciones). Deberá especificarse en la socialización que todos deberán obligatoriamente acogerse a lo dispuesto por este protocolo y establecer las responsabilidades de cada uno para atender su cumplimiento. Proveer el equipo y materiales necesarios para la limpieza y desinfección de las instalaciones. Proveer el equipo de protección personal que requieran los trabajadores como mascarillas, guantes, máscaras o anteojos, batas, delantales, etc. Facilitar la desinfección de manos con gel antibacterial disponible en varios lugares y habilitar espacios para lavado de manos con suficiente agua, jabón y toallas desechables.	manos frecuentemente y respetando el procedimiento apropiado. Tomarse la temperatura y realizar la desinfección personal de calzado y ropa antes de ingresar al establecimiento y áreas internas que lo requieran. Participar activamente en las capacitaciones de bioseguridad. Cumplir con los estándares de bioseguridad y llenar los cuadros de control puntualmente. Conocer las políticas de bioseguridad y ayudar a orientar a los huéspedes. Familiarizarse con la información de contacto y números de emergencia. Conocer y seguir el protocolo de emergencia en caso de identificar casos sospechosos de Covid-19. No presentarse a laborar si tiene síntomas de Covid-19. Informar y aislarse de inmediato en caso de presentar	personal de calzado y ropa antes de ingresar al establecimiento y áreas internas que lo requieran. Proveer la información requerida por el hotel o personal de salud en caso de ser necesaria. Conocer y seguir las políticas de bioseguridad establecidos por el hotel. Informar y buscar ayuda en el hotel inmediatamente si presenta algún síntoma de Covid-19. Mantenerse aislado en el área indicada por el hotel en caso de presentar síntomas y mientras espera la atención del personal de salud o traslado a un centro de asistencia médica.

Crear las condiciones para toma de temperatura y desinfección de las personas en entradas y salidas a las instalaciones y áreas internas que lo requieran. Capacitar a los colaboradores en los protocolos de bioseguridad. Una vez socializado el protocolo, deberá capacitarse el personal de las diferentes áreas, sobre los cambios en los procedimientos de limpieza, productos de limpieza y desinfección, así como en la utilización de la tecnología, en caso de que se adopte, para las diferentes áreas. Deberá también considerarse una formación permanente y constante sobre el servicio de limpieza y los protocolos de higiene del hotel y sus cambios en relación al virus. Supervisar el cumplimiento de los estándares de bioseguridad y llevar un registro de los controles.	síntomas en el trabajo. Cuidados en el centro de trabajo Realice de manera frecuente el lavado y desinfección de las manos. Cumpla con todas las obligaciones que habitualmente existen en el lugar de trabajo, como ser el baño obligatorio antes de ingresar al área de alimentos y bebidas. Utilice el EPP asignado de acuerdo a la labor que realiza. Limite su movilización dentro de las instalaciones del centro de trabajo, a los lugares estrictamente necesarios. Respete las recomendaciones de distanciamiento social. Si decide salir de las instalaciones en los horarios de receso y descanso, cumpla con los protocolos de higiene y desinfección en el reingreso al centro de trabajo. Cumpla todas las medidas de seguridad y salud que habitualmente existen en el c entro de trabajo.	

Informar a los huéspedes sobre las políticas de bioseguridad en el hotel. Disponer de información de contacto y teléfono de los centros de salud, servicios de ambulancia y números de emergencia. Crear y socializar el protocolo de emergencia y detección de casos sospechosos de Covid-19. Habilitar y acondicionar un área especial para huéspedes y trabajadores si estos deben ser aislados para tratamiento o traslado a un centro de salud.		

Designar habitaciones para personas con casos sospechosos y confirmados de covid-19

- La habitación elegida contará con las mejores condiciones de confortabilidad y seguridad.
- Disponer de acceso telefónico, internet y TV en la habitación
- Disponer de ventilación natural al exterior. Se desconectarán los sistemas de recirculación de aire dentro de la unidad de alojamiento, sean sistemas centrales o individuales (finolis).
- Disponer de jabón, gel, toallitas desinfectantes y vasos desechables;
- Disponer de insumos de limpieza para el baño y otras superficies.
- Para facilitar las tareas de limpieza y desinfección, se retire todo mobiliario y adornos prescindibles.
- Reducción textil, incluida las alfombras.

- Disponer de una sola papelera con tapa y accionamiento no manual con doble bolsa, minimizando el riesgo de manipulación y transmisión;
- Disponer aquellos medios que el cliente pueda requerir en relación con la enfermedad: termómetro corporal, medicinas etc.
- Asimismo, el hotel implementará cualquier otra recomendación proveniente de las autoridades/especialistas de salud, de acuerdo a cada caso.

5. FORMACIÓN DEL COMITÉ DE GESTIÓN DE RIESGO

Objetivo

Liderar el proceso de las medidas de prevención y control del virus de COVID-19 en nuestros centros de trabajo.

Este comité deberá ser conformado por un mínimo de 2 a 8 personas, dependiendo del tamaño del centro de trabajo. El término de funcionamiento del Comité será por el tiempo que dure la pandemia de COVID-19 indicado por la Organización Mundial de la Salud y confirmado por el Ministerio de Salud.

Funciones del Comité.

a. Establecerá los objetivos a perseguir.
b. Realizar la matriz de Riesgo del centro de trabajo.
c. Asignará las responsabilidades de cada miembro del comité.
d. Sesionará por lo menos una vez a la semana. Aunque permanecerá activo todo el tiempo, por lo que se reunirá para dialogar sobre las medidas a seguir y los avances en la aplicación del protocolo todas las veces que sea necesario, llevando un control de la salud del personal del centro de trabajo.
e. Elaborar una campaña preventiva y de promoción contra la COVID-19 estableciendo un método para mantener la comunicación e información relevante; Coordinando la divulgación, comprensión y cumplimiento de este protocolo y noticias relacionadas.
f. Diseñará las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia y las comunicará.
g. Planificará la implementación del plan de contingencia, supervisando su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo cuanto sea necesario.
h. Velará por que todos los procesos necesarios sean establecidos, implementados y sostenidos.

i. Establecer un mecanismo para detectar oportunamente al personal sintomático y asintomático.
j. Asegurará la participación del personal del centro de trabajo en las capacitaciones sobre el uso de este protocolo y del plan de contingencia y contactará a las autoridades competentes en los casos en los que se requiera capacitaciones adicionales.
k. Dispondrá de un directorio con números telefónicos para llamadas urgentes al tener conocimiento de posibles casos de COVID-19 en el centro de trabajo. (Ver anexo 6).
l. Llevará una bitácora actualizada de todos los datos de salud del personal del centro de trabajo, manteniendo vigilancia sobre el mismo para verificar si presentan algún síntoma de COVID-19. (Ver anexo 7)
m. Minimizará conglomerados de personas para evitar la exposición, creando conciencia de esto al personal con el propósito de que cada persona evite la exposición en espacios públicos y logre cumplir con las medidas de bioseguridad e higiene en el hogar y en los lugares y transportes que frecuenten.
n. Desarrollará una logística oportuna que garantice el uso del equipo de protección individual oportuno y adecuado.
o. Asegurará el abastecimiento y disponibilidad del material de higiene personal y de los insumos de limpieza para brindar la seguridad requerida, llevando el control debido.
p. Elaborará y supervisará un calendario de limpieza e higiene permanente del establecimiento, verificando que el personal de limpieza haga su trabajo constante en todas las áreas comunes y de transito de trabajadores, así como en el resto de las áreas, utilizando los productos de limpieza y desinfección con la dosis recomendada en este protocolo. (Ver anexo 8 y 9).
q. Establecerá el procedimiento a seguir si hay un caso positivo de COVID-19.
r. Mantener la confidencialidad de la información que resulte de los casos de personas afectadas de COVID-19.

Las funciones del comité establecidas anteriormente podrán ser realizadas por todos los miembros del comité en su conjunto, dividirse las funciones entre estos o delegar a otro personal, siempre y cuando sean supervisados por los miembros del comité.

Exclusión del Comité: El comité no podrá recetar ni recomendar medicamentos en caso de sospecha de contagio con la COVID-19. Los únicos autorizados para certificar periodos de observaciones aislamiento y cuarentena son las autoridades del Ministerio de Salud.

6. MEDIDAS Y ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19 EN LOS HOTELES

Lineamientos generales de limpieza

Una de las medidas básicas para prevenir el contagio es realizar frecuentemente la limpieza y desinfección de las superficies de nuestros entornos. Está comprobado que los microorganismos sobreviven diferente número de horas en los diferentes tipos de superficies por lo que este proceso es importante para cuidarnos y cuidar a los demás.

Realizaremos la limpieza de la habitación siguiendo el estándar establecido en el hotel, pero con un alto grado de compromiso en el seguimiento a la desinfección establecida por las circunstancias actuales. Hay que tener en cuenta que el proceso de limpieza debe efectuarse con el siguiente orden:

- Iniciarla desde las zonas menos sucias progresando hacia las más sucias.
- Realizada con movimientos en una sola dirección, para no volver a ensuciar las áreas que ya han sido limpiadas.
- Las superficies deben limpiarse con un paño con las soluciones recomendadas, ejemplo: alcohol no menor 70%, cloro diluido 1:100. (Ver anexo 10).
- Limpiar con frecuencia continua dependiendo de la ocupación del hotel y de las zonas de contacto, (superficies, llavines, lavabos, grifería, manecillas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitación, teléfonos, barreras de protección, control de aires acondicionados, pasamos de escaleras, secador, máquinas de gimnasio, barandillas, carta de Room Service, miniar, perchas o ganchos , etc.); utilizándose productos de limpieza desinfectantes con actividad virucida autorizados, asegurando la eficacia de los mismos atendiendo a las fichas de datos de seguridad de cada uno de ellos.
- Limpiar con frecuencia continúa dependiendo de la ocupación del hotel y de las zonas de contacto, los equipos asignados al área tales como teléfonos, computadora, impresora, máquinas para tarjetas de crédito, accesorios de oficina con una toallita y una solución de agua con alcohol ya que esta no oxida los materiales.

6.1 Personal del Hotel

Movilización de trabajadores

Uso de transporte del centro de trabajo

- Toma de temperatura, y reporte de la hoja de control

- Limpieza y desinfección de la unidad antes y después de cada viaje de trabajadores
- Uso de mascarilla en todo momento
- Solo se ocupará el 50% de la capacidad de la unidad o sea pasajero por asiento
- En el punto de espera del bus se guardará el distanciamiento físico
- Se proporcionará gel de mano antes de abordar el bus
- Mantener el interior del vehículo ventilado, no usar el aire acondicionado
- Mantener alcohol spray y toallitas para la limpieza de la unidad siempre
- Mantener información sobre las medidas de Bioseguridad

Entrada y salida del centro de trabajo

Es indispensable aplicar medidas al entrar o salir del trabajo, para ello debe auto disciplinarse y aún más si el centro de trabajo no cuenta con personal de apoyo, de control, supervisión o de atención en salud. Los cuidados son los siguientes:

- Si su condición de salud no le permite presentarse a su trabajo, repórtese y pida las asignaciones de trabajo, si le es posible trabajar desde casa.
- Deje sus pertenencias personales en el casillero y no utilice joyas.
- Evite el aglomeramiento y guarde su distanciamiento físico a la entrada y salida de la organización.
- Realice la desinfección de las manos a su entrada y salida del hotel.
- Colabore con las medidas de filtro de supervisión general previo al ingreso al centro de trabajo (toma de temperatura, interrogatorio breve).
- Póngase su EPP acorde a su área de trabajo (al menos mascarilla)
- Utilice el lavado de calzado o pediluvio.
- Desinfecte sus bienes personales, superficie y herramientas de trabajo antes de iniciar su jornada

6.2 Uniformes

- El uso del uniforme dentro del hotel es una obligación, mismo que debe permanecer en las instalaciones para evitar el contagio.
- El personal deberá entrar con su vestimenta personal adecuada y realizar el cambio al uniforme en las instalaciones, su ropa deberá permanecer muy bien resguardada de preferencia en bolsa en su casillero y a la salida el procedimiento inverso.
- El uniforme deberá de ser lavado y desinfectado según la frecuencia que haya estipulado el centro de trabajo.

6.3 Sobre las Instalaciones

En la medida de lo posible cada hotel, se deberá realizar un procedimiento de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento. y establecer una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. (Ver anexo 11).

- Las superficies de baños y sanitarios deben limpiarse y desinfectarse con mayor frecuencia y según su uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección de los mismos. (Ver anexo 12).
- La limpieza de muebles deberá realizarse de acuerdo a la frecuencia establecida y al tipo de textil, lo mismo con las paredes y pisos.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se puede utilizar la secuencia de colores para identificar áreas ejemplo verde en la recepción, amarillo en ama de llaves, azul en restaurante. Se podrá utilizar también material desechable.

6.4 **Medidas de Protección**

Distanciamiento entre los trabajadores

- Si un trabajador presenta síntomas, deberá informar a su jefe, NO presentarse a su lugar de trabajo y buscar una evaluación médica.
- Promover el Teletrabajo cuanto sea posible.
- Hacer horarios especiales para el ingreso, salida y recesos de trabajadores.
- Modificar las jornadas de trabajo para mantener la mínima cantidad de trabajadores en el hotel.
- Hacer uso de tecnologías para facilitar la comunicación e interacción entre los compañeros de trabajo y evitar el contacto físico entre los mismos.
- Crear islas de trabajo separadas entre sí
- Crear rutas internas de circulación de trabajadores.
- Establecer reglas claras que todos conozcan; hacer uso de indicadores y rótulos para indicar ingresos, salidas, prohibiciones, capacidad, etc.
- Proveer casilleros o espacios para mantener separados los objetos personales y ropa de los trabajadores.
- Establecer políticas de convivencia para los trabajadores.
- No saludar de abrazo, beso o mano entre compañeros de trabajo ni clientes.
- No tocarse entre sí.
- No se debe compartir objetos, ropa o artículos de uso personal.

Capacidad máxima de personas

- Indicar la capacidad máxima de personas permitidas en cada área donde pueda existir una aglomeración de personas.
- Por ejemplo: Lobby, Recepción, habitaciones, elevadores, oficinas, salas de espera, salones, espacios de trabajo, comedor de trabajadores, lavandería, etc.
- Tener políticas de visitas en las habitaciones y espacios comunes y comunicarlo al huésped desde su llegada.

Indicadores de distanciamiento y procesos

- Usar indicadores, marcas o separadores para ordenar y dirigir a los clientes y trabajadores en cada área.
- Crear procesos de atención al cliente considerando el manejo de las personas cuando están en filas, salas o áreas de espera, cubículos de atención al cliente, etc.
- Crear rutas de circulación interna para los clientes, áreas restringidas y horarios permitidos de uso y circulación.

Eficiencia y tecnología

Hacer uso de tecnologías para eliminar o agilizar procesos de atención al cliente.
Promover la automatización de servicios en todos los procesos que lo permita como: pagos, reservaciones, check-in y check-out, hacer pedidos, compras, solicitar servicios, etc.

Elaboración de un plan de limpieza y desinfección

El hotel debe contar con un Plan de Limpieza y Desinfección para mantener higiénicas todas las áreas y superficies que estén en contacto directo con los huéspedes y colaboradores. Para determinar la forma y frecuencia en que se realizará la limpieza y desinfección en cada área, se deben considerar algunos aspectos utilizando la Guía de Preguntas a continuación:

1. ¿Qué tipo de Área es?

   a. **Exterior** (Patios, parques, etc.): Mantenga las prácticas normales de limpieza.

   - Los coronavirus son eliminados de forma natural en áreas abiertas y más ventiladas.
   - Son eliminados más rápido en temperaturas cálidas y con la luz del sol.

   b. **Interior:** Pase a la pregunta #2

2. ¿Ha estado ocupada en los últimos 7 Días?

   a. **No ha sido ocupada en los últimos 7 días:** hacer la limpieza de rutina
   b. **Si ha estado ocupada:** Pase a la pregunta #3

3. ¿Es una Superficie de Uso Frecuente u Objeto que se toca con frecuencia?

   a. **No:** establecer un cronograma de limpieza y desinfección de rutina para mantener las superficies limpias
   b. **Si:** pase a la pregunta #4

4. ¿De qué material es la superficie u objeto?

   a. **Duros y no porosos:** Vidrio, metal, plástico, granito, etc.
      I. Lavar con agua y jabón antes de realizar la desinfección
      II. Después hacer un proceso de desinfección para eliminar el virus
   b. **Porosos:** alfombras, tapetes, textiles, etc.

      i. Limpieza profunda en lavadora o con agua y jabón cuando sea posible
      ii. Eliminar todos los objetos de materiales porosos o textiles que no sean necesarios o reemplazarlos por otros materiales duros y lisos, especialmente en las áreas de uso frecuente.

5. ¿Con Qué Frecuencia Desinfectar las superficies duras y no porosas?

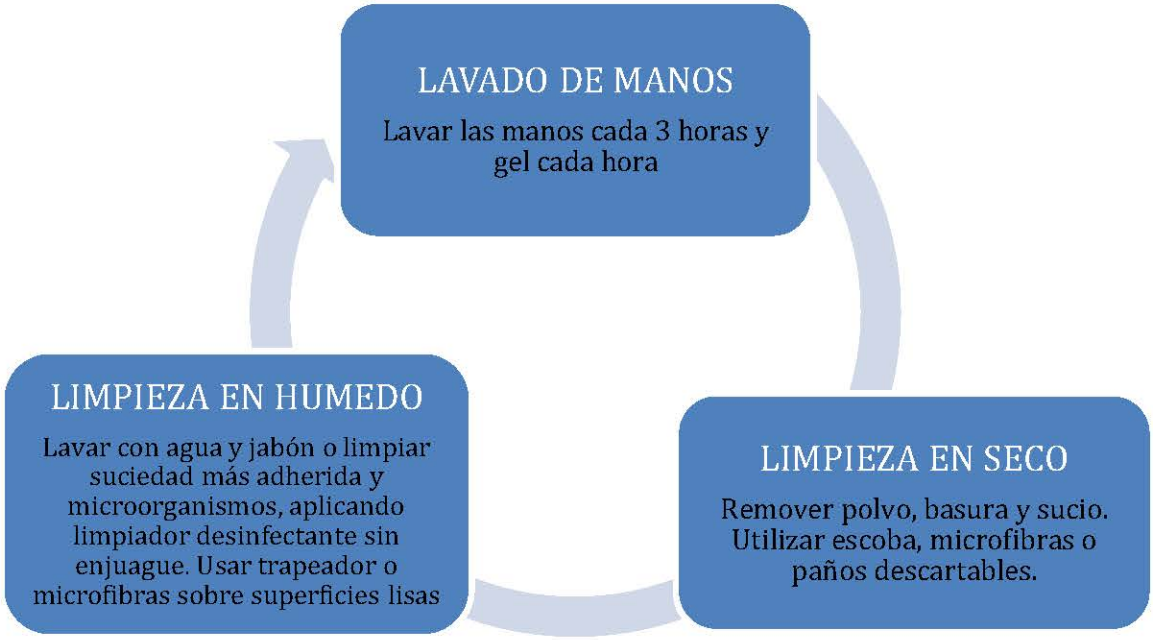
   - **Superficies de Alto Contacto o Uso Frecuente:** al menos 3 veces al día
   - **Superficies de Bajo Contacto:** al menos 1 vez al día

Limpieza y desinfección de superficies y ambientes de alto uso

1. Ejemplos de Ambientes de Alto Uso:
   Recepción, Lobby, Elevadores, Pasillos, Baños Públicos, etc.
2. Ejemplos de Superficies de Uso Frecuente:
   Mesas de Recepción, Interruptores de luz, Llaves de lavamanos, Inodoros, Llavines, Sillas y mesas, Tableros en elevadores, lápices, etc.

Ciclo de limpieza y desinfección de espacios de alto uso

El ciclo de limpieza comienza con el lavado y desinfección de manos, continua con la limpieza en seco, posteriormente en húmedo para desinfectar y se cierra el ciclo nuevamente con el lavado de manos.



Pasos para la limpieza y desinfección de espacios de alto uso



7. MANEJO DE ÁREAS

Áreas de Ingreso al Hotel (lobby)

- Descontaminar los zapatos utilizando las alfombras descontaminantes o pediluvio.
- Limpieza de rodos y maletas de los huéspedes y visitantes.
- Toma de temperatura a toda persona que entra a las instalaciones.
- Desinfectar todos los objetos que entren al hotel (maletas, carros de niños, bicicletas, bolsas de golf, etc.)
- Se deberá de entregar al cliente un panfleto con las medidas preventivas que se realizarán en el establecimiento para prevenir el covid-19.
- Las zonas de atención al público se readecuarán de manera que se respete la distancia interpersonal de dos metros. Para ello se marcarán estas distancias en el

suelo. Otras medidas efectivas en este sentido son las tecnologías de auto check-in o similares que agilicen estos procesos.

- Hacer uso del gel.
- El hotel se reserva el derecho de admisión de cualquier persona que no quiera cumplir con los procesos protocolarios de bioseguridad establecidos por el centro de trabajo.

Recepción

- Entregar al huésped la información de Bioseguridad que el hotel está aplicando.
- Facilitar el ingreso de los huéspedes ya sea de manera expedita o haciendo uso de la tecnología (check in y check out online o a través de aplicaciones desde la web o teléfono).
- Aplicar el distanciamiento físico, marcación de seguridad en el suelo en caso de tener varias personas en el área.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción. Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente de no contacto y si lo existiera realizar el proceso de limpieza y desinfección. Este mismo protocolo aplica para lápices y otros objetos que sean utilizados por los huéspedes.
- Uso del EPP para recepción. Mascarillas obligatorias.
- Seguir el protocolo sobre la limpieza frecuentemente de las superficies de la recepción y deberá ser parte del procedimiento en cada turno.
- Disponer de los números de centros de salud, hospitales y emergencias.

Habitaciones

- En las habitaciones se deberán eliminar todos los elementos no esenciales, como cafeteras, revistas, folletos o bolsas de lavandería; se reducen las amenidades a lo imprescindible. Incluir un dispensador de gel hidroalcohólico y toallitas desinfectantes. El huésped podrá determinar la decisión de la limpieza diaria de su habitación mientras dure su estadía en el establecimiento.
- Haremos énfasis en los protocolos de limpieza ya establecidos y desinfección de las habitaciones antes de la llegada y después de la salida de los huéspedes, prestando especial atención a los artículos de contacto frecuente.
- Se prestará especial atención a: Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles de acuerdo a sus textiles y procedimiento de limpieza, equipos y

elementos decorativos y funcionales. Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.

- La ropa de cama no deberá sacudirse en la habitación sino recogerla y ponerla en una bolsa separada de las toallas y demás.
- Se debe definir un procedimiento sistemático para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente después de la limpieza y antes de la desinfección de la habitación.
- El carro de la limpieza no debe introducirse a la habitación.
- La limpieza de los colchones puede hacerse: Limpiándose con una solución desinfectante y paño, aspirando el colchón y luego aplicando vapor.
- Es necesario el uso de protectores de colchón y almohada para evitar la contaminación a través de los fluidos corporales.
- La ropa sucia debe introducirse en bolsas rojas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre huéspedes.
- La papelera del baño de preferencia debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.
- Los ganchos o perchas de ropa en caso de que se ofrezcan deben ser desinfectados a la salida del cliente.
- Ofertar a los huéspedes mascarillas y gel desinfectante de manera individual como parte de las amenidades a su disposición en las habitaciones evitando el uso de dispensadores comunes.
- Obligatorio el uso de redecilla, diferentes tipos de guantes y mascarillas para el personal de ama de llaves.
- Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación.
- La limpieza de las alfombras se seguirá realizando como de costumbre con el sistema de aspirado, pero hacerlo con mayor frecuencia.
- La desinfección de habitaciones por medio de rayos UV, ionización radiante catalítica, producción de ozono o equipo de desafección a vapor son también métodos efectivos.
- Sugerimos un sello (etiqueta) que garantice la limpieza y desinfección de la habitación.
- Sugerimos ocupación entre huéspedes con un intervalo de 24 horas.

Desinfección de los sanitarios

El procedimiento de limpieza y desinfección de objetos y superficies de los sanitarios se realizará de acuerdo a la manera habitual de limpieza y desinfección, y de acuerdo al tipo de material, garantizando que la frecuencia de limpieza y desinfección esté relacionada con el uso de los mismos en horarios establecidos, luego de la limpieza y desinfección programada los mismos deben quedar sin humedad.

- Para la limpieza y desinfección y dependiendo de la superficie se pueden emplear entre otros:
  - ✓ Paños con agua y jabón.
  - ✓ Paños con desinfectantes (cloro).
  - ✓ Paños con algún virucida.
  - ✓ También puede utilizarse material descartable.
- La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias, desde adentro hacia afuera.
- El material utilizado que sea desechable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y apertura de pedal, etiquetado con las advertencias precisas.
- Equipo que deberá desinfectarse: Inodoros, papeleras, dispensadores de papel sanitario, urinarios, llaves o grifos, llavines, secadores de manos y dispensadores de papel toalla y dispensadores de jabón entre otros.
- Escobilla individual de limpieza de baños para cada habitación.
- Para superficies de lavamanos, pisos, paredes, puertas, espejos, cambiadores de bebé, puertas de sanitarios individuales y otras superficies se puede utilizar las soluciones recomendadas. (Ver anexo 15).
- El personal de limpieza debe contar con todo el EPP que se le indique para realizar esta labor mascarilla, guantes gorros, delantales u otro equipo según se recomiende.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.

Área de Lavandería

- Para huéspedes.

  Las prendas que requieran del servicio de lavandería deberán salir de la habitación en bolsa y debidamente etiquetada como lo establece el procedimiento de lavandería del hotel. Continuar con el procedimiento

establecido del lavado de una manera rigurosa evitando la mezcla de prendas entre huéspedes.

- Para el Personal.
  - ✓ El hotel debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.
  - ✓ Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60ºC.
  - ✓ En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.

Línea Blanca

- ✓ La línea blanca deberá lavarse y desinfectarse.
- ✓ Se debe relacionar con la temperatura porque el virus vive 6 horas en los textiles y a altas temperaturas más rápida su eliminación.
- ✓ Debe retirarse la ropa sucia en bolsa desde las habitaciones en un horario o sistema diferente al de la línea limpia.
- ✓ Colocar las toallas etiquetadas que digan que se han desinfectado como se hace con los sanitarios.
- ✓ No se debe airear la ropa sucia que se trae de las habitaciones.
- ✓ Su manipulación implica el uso de EPP.
- ✓ Las políticas de no cambio diario deberán analizarse.

Mantelería

- ✓ En lo posible deberán utilizarse manteles, caminos o manteles individuales en las mesas ya que una mesa sin ellos acumula 37 veces más bacterias.
- ✓ La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor.
- ✓ La mantelería sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
- ✓ Usar EPP para limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora después de cada uso. Lavarse bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.

Área del Restaurante (referirse al protocolo para restaurantes y cafeterías)
Para realizar el servicio de Room Service (servicio al cuarto) se deberá de realizar lo siguiente:

- Bandeja deberá llevar los alimentos deberá estar cubierta.
- Material de transporte higienizado tras cada turno (carros, termos, cajas...)
- Entregar la comida en la puerta de la habitación.
- Evitar ingresar a la habitación y de no poder evitarlo se deberá usar equipo de protección.
- Utilizar platos, vasos etc. Biodegradables.
- Si se utiliza vajilla esta deberá de ser lavados en lavavajillas o bien higienizados tras cada uso con agua caliente.

Áreas de salones para Eventos (refiérase al protocolo para eventos)

Áreas Públicas

- Se deberá aumentar la frecuencia de la limpieza y desinfección en las zonas comunes del hotel, se recomienda por lo menos una vez durante cada hora, enfocándonos en las superficies públicas de uso frecuente, los ascensores y sus botones, llavines de puertas, baños públicos etc.
- El área de pisos y limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.
- Para los muebles de superficies blandas como sofás, utilizar otros procedimientos de limpieza, como la limpieza a vapor o el aspirado.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Utilizar ropa, estropajos, esponjas y bolsas específicas, por ejemplo, identificadas/codificadas por código de colores para evitar la contaminación cruzada.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.
- Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.
- El personal de áreas públicas no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el centro de trabajo principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual

necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos. La limpieza para pisos y dependiendo del tipo de piso, puede realizarse mediante una primera vez con una mezcla de soluciones jabonosas y se finalizada con una desinfección con solución de o un desinfectante similar.

- Los baños de uso común se limpiarán periódicamente atendiendo a su uso y contarán con dispensadores de papel o secador de aire, de gel hidro-alcohólico y jabón; garantizando su reposición.

Gimnasios

En el área de gimnasios se deberá de optar las siguientes medidas de bioseguridad:

- El uso del área de gimnasio deberá de estar dividido en dos horarios (mañana y tarde), el tiempo máximo permitido dentro de las instalaciones debe de ser de cincuenta (50) minutos por persona.
- Se debe realizar la programación de reservación para el uso del gimnasio; esta reservación deberá de contener; nombre del usuario, horario de uso, asignación de espacios, implementos a utilizar por el usuario, nombre de los colaboradores responsables de la limpieza y desinfección de la maquinaria (antes y después del uso).
- Se debe de contar con un plan de limpieza y desinfección, el cual tendrá que estar vinculado con la programación de reservaciones para uso del gimnasio, con la finalidad de no causar molestias entre colaboradores y huéspedes al momento se realizar dicha actividad y así garantizar la seguridad entre ambas partes.
- Para la limpieza y desinfección de las máquinas, las toallas deben de estar definidas por colores según área de uso; evitando de esta manera la contaminación cruzada.
- Todos los usuarios y colaboradores deben de portar su equipo de protección personal, toallas asignadas durante su estadía en el establecimiento.
- Se debe de asegurar el distanciamiento, teniendo en cuenta la capacidad máxima de ocupación en las instalaciones y el horario previamente asignado, de tal manera que se asegure el espacio entre usuarios.
- Se debe de señalizar las áreas dentro de las instalaciones en el que garanticen distanciamiento físico entre personas, se recomienda delinear con cintas amarilla los espacios de uso respetando las recomendaciones establecidas por SINAGER que corresponde de 2 metros por persona.
- Se debe de tener a disposición gel de manos en las diferentes áreas del gimnasio (entrada, áreas de uso).

- Cada persona (colaboradores y huéspedes) que ingrese al gimnasio debe de estar sujeto a la toma de temperatura, aquellas personas que tengan una temperatura mayor a los 38 grados centígrados, se le realizara el protocolo pertinente para personas con síntomas COVID-19 implementadas en el hotel.
- Se debe evitar compartir implementos tales como: pesas rusas, colchonetas, barras, discos, mancuernas, cintas de suspensión etcétera. El encargado debe llevar un control para evitar el uso sin antes haberlo desinfectado, por lo tanto al terminar el uso se debe recoger y realizar la limpieza y desinfección pertinente.
- El aforo de los vestuarios debe reducirse a un 50% y delinear la separación con indicadores a 2 metros de distancia.
- Se debe de suspender el uso de bebederos de manera temporal, por lo tanto, cada usuario de cargar su botella con agua.
- Los depósitos para desechos sólidos y toallas deben de ser con apertura de pedal y estar equipados con bolsas plásticas.
- A medida de lo posible se ventilarán de manera natural, varias veces al día, las salas de uso del gimnasio.
- De no poder garantizar la limpieza y desinfección de equipo de gimnasio como ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc., estas deberán de ser retiradas.
- De no poder garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, se recomienda cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (por ejemplo: tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).
- El usuario no debe de permanecer en las instalaciones del gimnasio una vez terminado su horario de entrenamiento establecido en la reservación.

Piscinas

En esta área será importante identificar aquellas superficies que están en mayor contacto con las personas, por ejemplo: escaleras, borde de piscina, duchas, perillas de puertas, mobiliario, etc. A estas superficies se les deberá realizar la respectiva limpieza y desinfección.

Medidas de bioseguridad en el área de piscina	-Tomar la temperatura de los huéspedes, antes de hacer uso de la piscina, en caso de que la temperatura sea superior a 38 grados centígrados, se le pedirá que se retire del área y se hará de conocimiento del comité de gestión de riesgos.
	-Se debe realizar la programación de reservación para el uso de la piscina; esta reservación deberá de contener; nombre del usuario, horario de uso, asignación de especias, implementos a utilizar por el usuario y en base a esto se realizara un aforo para determinar la cantidad de personas permitidas en esta área.
	-Mantener el distanciamiento social (2 metros) dentro de la piscina.
	-Todo el personal y clientes reforzarán su higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón y/o uso de gel a base de alcohol. Deberán de existir sistemas para la desinfección de manos a la entrada al área.
	-Contar con cubos de basura (con tapa de apertura de pedal) para depositar el material desechable y otras residuos.
	-Colocar señalización o carteles con mensajes de prevención, estos recordarán a los usuarios de las piscinas que mantengan buenas prácticas de higiene, como ducharse antes de entrar a la piscina, mantener el distanciamiento, indicar también que ante cualquier síntoma deben abandonar la piscina, procedimientos de desinfección de la piscina, etc.
	-Monitorear la calidad de agua de la piscina, midiendo los siguientes parámetros: PH; el cual deberá estar entre 6.0-8.0, cloro libre; 5.0 mg/l. (Según OMS) y llevar bitácora de esos parámetros, como mínimo en tres jornadas, por la mañana, media día y tarde.
	-Contar con registro diario de limpieza y desinfección realizada.
	-Establecer perímetro de seguridad en el área de piscina (3 metros), para que permanezcan los objetos personales como toalla, botes de crema, calzado, mochilas, etc.
	-Mientras se haga uso de la piscina, está prohibo saludar de mano, beso entre trabajadores o huéspedes.
	-Por el momento los toboganes (niños y adultos) estarán inhabilitados, se tiene que rotular fuera de uso y marcados con cinta protectora de seguridad.
	-El uso de flotadores no está autorizado dentro de la piscina, únicamente se autorizarán a los menores de 4 años y siempre acompañados de sus padres.

Flujo de personas (área de piscina)

Las medidas que a continuación se detallas serán aplicadas para controlar la circulación de personas y evitar contacto físico: Sanitarios, vestuarios y duchas



-Los usuarios y colaboradores del hotel tienen la responsabilidad de prevenir el contagio de la enfermedad poniendo los medios oportunos para evitar contagiar y ser contagiados. Por ello, todo usuario y colaborador deberá seguir las medidas de distancia social y el resto de medidas recomendadas.



-El acceso de los usuarios a la piscina se realizará teniendo en cuenta su aforo y reservacion de uso, siempre respetando la posibilidad de que dentro de la misma se asegure una distancia preventiva mínima de al menos 2 metros, esta misma medida aplicará en zonas como duchas, baños, vestidores, pasillos, etc. Para ello se deberán colocar indicadores o señales de distanciamiento.



-Una vez completo el aforo establecido, el usuario no podrá acceder a la instalación hasta que no salgan otros usuarios. Será el socorrista o el personal que designe el Comité de Gestión de Riesgos del hotel, el responsable de supervisar el número de bañistas en la piscina y restringir los accesos a los mismos.



-Si la instalación lo permite, utilizar una puerta de entrada y otra de salida para evitar el contacto entre personas.



-Las mesas deberán estar a 3 metros de distancia una de la otra. Únicamente se podrán acercar las mesas cuando sean grupos familiares que ya han compartido espacio físico anteriormente, en este caso deberán hacérselo saber al trabajador que se encuentra dentro del área de la piscina.

Limpieza y desinfección

Para efectos de realizar limpieza y desinfección en estas áreas, se seguirán las siguientes medidas:

-El personal de limpieza deberá utilizar su equipo de protección persona (EPP) y tras cada limpieza y desinfección se deberán desechar los guantes de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

-El equipo o elementos de la zona seca (sofás, sillas, mesas etc) deben ser lavables y fácil de desinfectar. Será obligatorio el uso de toalla, bata, salida de baño, etc. A fin de evitar el contacto físico entre los clientes y el equipo.

-La limpieza y desinfección de las zonas de estancia y de tránsito de los bañistas, será constante, debiendo permanecer una persona realizando dicha actividad al menos cada dos hora, haciendo especial hincapié en las zonas más frecuentadas.

-La limpieza y desinfección del mobiliario o superficies manipuladas por los usuarios (pomos, lavabos, grifería, etc.) se hará después de cada uso, con toallas o paños con solución desinfectante.

-Nombrar y marcar los materiales utilizados en la limpieza y desinfección, manteniendo un estricto manejo de ellos, ya que después de ser usados deberán desinfectarse y almacenarse en su respectivo espacio, alejado de los clientes.

-Barrer y limpiar las zonas húmedas de baños, duchas, vestuarios y zonas de transito de los bañistas.

-Preparar y aplicar detergente para realizar lavado del mobiliario, duchas, barandas, y zonas de tránsito de los bañistas.

-Limpiar y enjuagar con abundante agua los productos aplicados en el lavado.

-Preparar y aplicar la solución desinfectante de acuerdo a los productos virucidas autorizados y según las especificaciones del fabricante.

-Limpiar y enjuagar la solución desinfectante aplicadas en la desinfección de las superficies.

-Inspección visual a cargo del responsable, para hacer la debida evaluación, control y seguimiento, comprobando que se ejecuten las anteriores actividades.

-Para las labores de limpieza y desinfección se utilizarán paños y materiales de un solo uso, o bien se procederá a la limpieza y desinfección adecuada de los mismos.

Buffet asistido

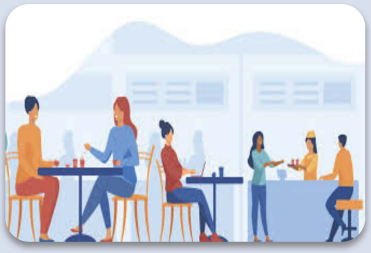
Como primera opción se debe tratar de manejar servicios a la carta o platillos ya identificados. De no poder apegarse a esto debido al tamaño del establecimiento se puede considerar el servicio de buffet asistido, en el que se respeta la distancia personal y los protocolos de higiene.

El Buffet Asistido consiste en el siguiente proceso: "El producto se expondrá perfectamente controlado y el cliente elegirá qué platos tomará, será el camarero quien se lo sirva. Pasando así de un concepto de autoservicio a buffet asistido", lo denominan así los principales Hoteles que ya están implementando el servicio en el mundo.

El nuevo servicio trata de reducir el contacto personal con los clientes, mediante barreras de protección física con las que se muestran los alimentos a los clientes, pero que serán servidos por los trabajadores. Las ubicaciones de las comidas, los descansos y las exhibiciones de los alimentos pueden modificarse o restringirse a espacios reservados explícitamente para una reunión o un evento.

Ofrecer cubiertos y envases desechables o menús digitales es requerido. En el mismo sentido, los artículos de autoservicio que no se pueden desinfectar después del uso de los huéspedes, como cucharas, tazones de dulces o frutas, se reemplazan por alternativas, como pre envasados o atendidos por los trabajadores.

Alternativas de servicio de Alimentos

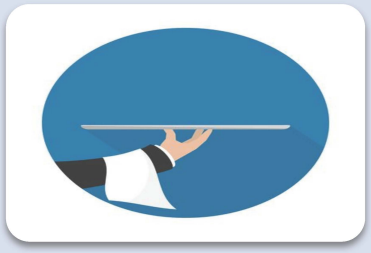


Buffet Asistido

- EL uso de pantallas de proteccion para cubrir los alimentos.

- Todos los alimentos y bebidas serán servidos por el personal de/ buffet.

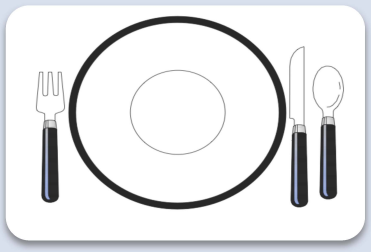
Los clientes no podrán tocar la comida, con la excepción de presentaciones "emplatados individuales" y "monodosis" tapadas que sí serán accesibles por parte del cliente.



Servicio a la mesa

- Se mantiene el sistema de buffet, pero el cliente es servido en la mesa.

- El buffet del hotel ofrece al cliente su concepto tradicional, pero en vez de ser el cliente que se levante a pedir sus alimentos, es el personal de sala el que va tomando nota de los platos que el cliente quiere ir probando.



Platos Individuales

- Las monodosis ya estaban presentes en muchos buffets, especialmente para la sección de postres, ensaladas y otros alimentos fríos.

- Dada la nueva situación por la pandemia mundial de Covid-19 desde ahora veremos el uso de monodosis tapadas y la incorporación de alimentos calientes a esta presentación.

Spa

Dentro de las actividades y servicios que ofrece un hotel se encuentra el área de spa para lo cual se presentan los siguientes lineamientos a seguir para minimizar el contagio de clientes y colaboradores en este servicio prestado.

Área de recepción del SPA

En el área de recepción se seguirá los siguientes lineamientos:

- Se deberá de desarrollar un plan de distribución de horarios y turnos para poder mantener el distanciamiento y aforo de personal.
- En la medida de lo posible se hará la reservación vía online o telefónica por el cliente con 24 horas de anticipación para poder realizar el cupo en las instalaciones.
- La programación de la reserva se hará de acuerdo a que quede entre 20 a 25 minutos entre cada cliente, para evitar aglomeración en la sala de espera.
- Si la reserva se hace presencial en el área de lobby se colocará una barrera o mampara entre el cliente y el recepcionista, misma debe de ser de fácil limpieza y desinfección.

- Para reducir el aforo en esta área de atención se tendrá que colocar el marcaje en el suelo que indique el distanciamiento mínimo de dos metros, lo anterior de acuerdo al tamaño del spa.
- Si hay mobiliario en esta zona de recepción se deberá de realizar el debido distanciamiento entre los mismos.
- Debe de contarse en los ingresos de cada área con solución desinfectante (gel) o toallitas desinfectantes, para usuarios y colaboradores.
- El cliente no podrá entrar al área de spa acompañado de terceros que no estén con cita previa.
- Se colocarán en el área de recepción de manera visible las políticas y protocolos de bioseguridad que se realizan dentro del spa para que los mismos sean conocidos por los clientes y colaboradores.
- Desinfectantes de manos deben de estar disponibles en cada zona de trabajo.
- Se deberá de limitar la cantidad de tiempo que los clientes permanecen en el spa para el uso de las instalaciones incluyendo los vestuarios para evitar aglomeraciones.
- En la recepción después de cada atención al cliente se deberá de hacer la limpieza de la superficie: escritorio (mesa de recepción), teclados, máquinas de tarjeta de crédito, mouse, bolígrafos, etc.

Área de vestidores y zona de baños

Dentro de la zona de vestidores y baños se deberá de disponer para el cliente lo siguiente:

- Lavarse las manos desinfección con gel antes de entrar al área.
- Se deberá garantizarla disponibilidad permanente de agua potable, jabón, gel desinfectante y toallas desechables.
- Guardar el distanciamiento cuando se haga uso de los lockers, por lo que estos muebles deben instalarse separadamente.
- Los casilleros se deben desinfectar después de cada uso.
- Realizar turnos para el uso adecuado de cada uno de los espacios con el tiempo suficiente, colocar letreros de ocupado y colocar señalización de distanciamiento en esta área.
- Limpiar el piso constantemente.
- Mantener puertas y ventanas abiertas, para asegurar una buena ventilación.
- En cuanto a la limpieza de esta área el personal de limpieza deberá de utilizar su EPP (guantes, mascarilla y anteojos) la misma deberá ser constante y profunda.

Cuartos de relajación (Sauna y vapor)

- Desinfección, al iniciar el día, sin clientes dentro, subir la temperatura de la sauna a 100ºC y mantenerla durante 1 hora; esto provocará la eliminación de todos los virus que pueda haber en el interior de la sauna de igual manera en el cuarto de vapor.
- Durante el día, hacer de limpieza continua del sauna, esto función del número de usuarios que utilicen la instalación.
- Cuidar el número de personas que entrar a la sauna colocando dentro de la misma señalización en el área, considerando el aforo permitidos en esta área según la capacidad de las instalaciones, garantizando la separación de 2 metros entre clientes, de igual manera con el área de vapor.
- La limpieza en área de vapor se realizará de manera continua dejando entre clientes un espacio de 30 minutos para la limpieza y al finalizar realizar desinfección.

Cuartos de tratamientos (masaje y otros tratamientos)

En los cuartos de masajes y otros deberán de realizar las siguientes medidas de bioseguridad:

- Antes de ingresar al establecimiento, deberá cumplir con todos los protocolos previos, lavado de manos, desinfección de calzado.
- En la medida de los posible el lugar donde se dará el tratamiento deberá de ser un lugar ventilado y el cual solo atienda una persona a las vez, se evitara por los momentos los masajes o tratamientos grupales.
- Se deberá de realizar, por medio de un colaborador, el guiado de los clientes hacia las áreas de tratamiento, a fin de evitar que el cliente pueda entrar a otras áreas no estipuladas evitando de esta manera la contaminación de otras áreas del establecimiento.
- Antes de comenzar con los trabajos se deberá de realizar la desinfección de: camilla, cabecera de las mismas, sillas etc.
- Dentro de la sala donde se realice el tratamiento todo colaborador deberá de hacer uso de su EPP necesarios para realizar su actividad.
- Antes de inicio del tratamiento el terapista (colaborador) deberá realizar su lavado y desinfección de manos en presencia del cliente para brindarle seguridad y que este se percate del mismo.

- Se debe de descartar por los momentos el uso de sabanas cobijas y almohadas; de ser posible utilizar sobre las camillas protectores elaborados con papel desechables realizando el cambio con cada uso.
- Si el terapista debe de salir del cuarto y volver entrar este deberá de realizar nuevamente el proceso de desinfección.
- Limpiar y desinfectar todos los productos que entren al SPA, evitar que estos entren en los empaques que fueron transportados.
- Realizar limpieza profunda al inicio de las actividades diarias y al finalizar; así mismo se deberá realizar la limpieza de utensilios y/o equipos entre cada usuario.
- En áreas húmedas como ser; duchas, saunas, entre otras; se deberá de evitar el uso de las alfombras con el fin de facilitar las tareas de limpieza.

Área del Personal

En los espacios donde los trabajadores trabajan "detrás de escena", deberá también aumentarse la frecuencia de la limpieza, centrándonos en las áreas de contacto frecuente como entradas, duchas, vestidores, lavanderías y oficinas del personal.

- Deberá instalarse dispensadores de gel desinfectante para que cada trabajador/a tenga acceso y lo utilice regularmente durante su jornada laboral.
- Se deben implementar las medidas que aseguren la distancia de seguridad mientras se utiliza el área para tomar los alimentos.
- Para asegurar esto, podrán adoptarse medidas como:
    - Aumentar los turnos de comida, el número de pausas, alternar las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de personas. Esto puede conllevar el ajuste temporal de su duración o su distribución.
    - Retirar las sillas en nº suficiente para asegurar con las que quedan que se respetan la distancia social de seguridad.
    - Colocar carteles que recuerden el lavado de manos antes y después de su descanso.
    - No se deberá compartir utensilios de cocina o menaje.
    - La ropa de calle debe guardarse en bolsas de plástico para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo y guardarla en su casillero.

Área de Mantenimiento

- El personal de mantenimiento debe protegerse con las medidas de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto o actividad a realizar. (Ver anexo 16).
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPP de acuerdo a lo definido y se lavará posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque es necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación, en lo posible asegurar la distancia mínima de seguridad siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico.

Proveedores

Proveedores y Entrega de Productos

- Los proveedores deberán de realizar su ingreso exclusivo por la zona determinada por el hotel para recibir sus proveedores en los horarios que estipulen convenientes y en ningún momento por la recepción del hotel y en los casos de no ser posible de contar con una zona de recepción exclusiva se deberá de realizar la recepción de productos en horarios que no se interfiera con los clientes.
- Comunicar al proveedor mediante cualquier medio formal (correo, oficio, cartel), el horario donde se deben recibir la mercancía, esto para evitar que coincida con la recepción de clientes.
- Tanto proveedores y personal que recibe los productos deberán de utilizar el equipo de protección personal.
- Los proveedores deben respetar las reglas de distanciamiento físico al recoger mercancías o entregarlas. Además, deben cuidar escrupulosamente su higiene personal y equipo de protección.
- Tener en cuenta que todos los contenedores utilizados para el transporte deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia y que es necesario proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otras mercancías que puedan provocarla.
- Los proveedores antes proceder a la entrega deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica concebido a tal efecto antes de entregar la mercancía al personal del centro de trabajo.
- Para la recepción de la mercancía es recomendable que use una bata o ropa exclusiva para este proceso, una vez terminada la recepción se debe esterilizar inmediatamente si es el caso, incluyendo guantes y/o mascarilla.

- Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
- Es importante comunicar a los proveedores que no deberán de sobrepasar físicamente las demás áreas del local.

Bodegas o sitios de almacenamiento de productos

- En cada ocasión que se ingrese a la bodega a dejar o recoger algún producto el colaborador deberá de portar su equipo de protección.
- Es obligatorio mantener las áreas y los equipos limpios y ordenados en todo momento.
- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Disponer de desinfectante diluido para limpiar recipientes, bolsas, cajas y latas.
- Las frutas y verduras deberán de sumergirse por 5 minutos en una solución desinfectante (agua y cloro), se deben de restregar bien y después se deben dejar escurrir para posteriormente almacenarse.
- Se debe llevar a cabo una limpieza de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos u otros, cambiaran del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción y realizar limpieza y desinfección de los embalajes de los productos con un baño húmedo de una dilución de agua con cloro.
- Se realizará periódicamente una limpieza para desinfección de las cámaras, neveras, congeladores y de todos los espacios de almacenamiento en frío.
- Se tendrá un espacio exclusivo, armario o similar para almacenar los productos de limpieza, este espacio estará cerrado en todo momento.

Bioseguridad en Elevadores

Se deberán de tomar las siguientes medidas:

- Incrementar y reforzar el programa de limpieza profunda y desinfección tomando especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manillas, botones, pasamanos, interruptores, etc.
- Los elementos que tiene más contacto con el personal y que deberían ser limpiados y desinfectados con mayor frecuencia son: suelos, espejos, paredes, botones y puertas.
- Colocar medidas de distanciamiento físico en los elevadores con marcas de posición.
- El pulsador y la botonera deben de tener una limpieza y desinfección tan a menudo como sea necesario con un trapo húmedo de alcohol 70º. No se debe

rociar directamente los botones con el desinfectante y asegúrese de que vaya primero al trapo.

- Utilizar en la entrada del elevador una alfombra sanitizante, para desinfección de la suela de los zapatos, el mismo deberá de ser cambiado cada 24 horas, cuando se haya evaporado o cuando la solución esté visiblemente sucia.
- Importante evitar aglomeración de personas en el uso del elevador, utilizar su capacidad al 50% para poder mantener distanciamiento de personas en el mismo.
- Al ingresar y abandonar el ascensor se debe desinfectar las manos y para lo cual se deberá colocar un gel sanitizante a la salida de este.

Discotecas, casinos y bares
Como medida de seguridad no se recomienda la apertura de estos espacios en la primera fase de reapertura. La autoridades competentes del manejo de emergencia sanitaria indicaran en qué fase se realizara la apertura para este tipo de espacios.

8. PROTOCOLO A SEGUIR AL ENCONTRAR UN CASO SOSPECHOSO

Identificación e Intervención Inicial

Posibles escenarios

- En caso de identificar a un visitante o posible huésped, con síntomas característicos de COVID-19 y después de habérsele tomado la temperatura confirmando que se encuentra fuera de los rangos normales, se le trasladara al área asignada para pacientes sospechosos y posterior a ello se le comunicara al equipo de gestión de riesgo.
- En caso de identificar a una persona dentro de las instalaciones con síntomas característicos de COVID-19, deberá procederse de inmediato a tomar su temperatura y de comprobarse que se encuentra fuera de los rangos normales establecidos, se aislará en el área asignada con anteriormente, Se procederá a informar al Comité de Gestión de Riesgos y acceder a la ficha de información del huésped.
- Si un Cliente alojado comunica Síntomas de COVID-19. Se procederá de acuerdo al caso anterior.

- En el caso de ser Personal del hotel, Se procederá a la toma de su temperatura, se reportará al Comité de Gestión de Riesgos, se aislará en el área asignada para posteriormente ser trasladado a un centro hospitalario.
- Es obligatorio que el personal del hotel que haya tenido contacto directo y permanente con el caso sospechoso, deberá dar cumplimiento a las disposiciones mencionadas en el protocolo de bioseguridad.
- La Habitación que utilizaba el huésped hasta este momento debe ser cerrada para proceder a su higienización y desinfección respectiva siguiendo todos los lineamientos de este protocolo inciso 8.4
- Si el huésped tenía acompañante referirse al punto 8.9 Normas para la persona acompañante.
- No se permite la salida del huésped de la habitación, ni se permiten el ingreso de visitantes, Se debe evitar el contacto con otros huéspedes.

Procedimiento de Limpieza de Habitaciones

Ocupadas

- Todo el personal que entre en la habitación, incluido el personal de limpieza y mantenimiento deben portar el EPP adecuado: mascarilla, bata resistente a líquidos, guantes y gafas anti salpicaduras.
- El EPP debe ponerse antes de entrar a la habitación y es importante retirar previamente todos los objetos personales que se lleven puestos (reloj, anillos, pulseras, teléfono móvil y otros.); llevar el cabello recogido y comprobar el ajuste correcto del EPP.
- El correcto proceso de retirada de los equipos es crucial para evitar la posible contaminación del personal.
- Para identificar a todo el personal expuesto se llevará un registro en el que se anotará: nombre y apellidos, la fecha y hora de entrada y salida, de las habitaciones, tareas realizadas, incidentes o accidentes en caso de que se produzcan.
- La limpieza se realizará de la misma forma como se desinfectarán las habitaciones normalmente, siguiendo todo el protocolo para dicha limpieza, enfatizando el uso de los EPP.
- La ropa de cama y las toallas serán cambiadas cada día y serán depositas dentro de la habitación en la bolsa roja. Se le solicitará que la ropa vaya sin residuos ni objetos.

- Esta ropa debe ser llevada a la lavandería en horario diferente al resto de la ropa y será tratada como especifica este protocolo. Recordar que la ropa no debe de ser sacudida, ya que habrá inminente riesgo de infección.
- El personal recogerá la bolsa de basura siguiendo el protocolo de desechos biológicos.
- Toda la basura generada por los EPP debe ser separada (en bolsas rojas) de la basura normal que genere el hotel.
- Si se presentara el caso de alguna reparación en la habitación, el personal de mantenimiento deberá seguir todas las medidas de seguridad antes descritas.
- Se dispondrá de una mesa antes de la entrada de la habitación para que el huésped retire sus alimentos y otros.

Habitación Liberada

- El personal que ingrese a la habitación liberada por la persona sospechosa o positiva de COVID-19 deberá entrar con los EPP respectivos para proceder a la desinfección de ésta.
- Se sacará la ropa de cama, toallas y las cortinas (baño y ventana) si éstas son de textil y serán llevadas a la lavandería siguiendo los procedimientos descritos anteriormente para ser lavados y desinfectados.
- Se procederá al lavado del cuarto de baño siguiendo el mismo procedimiento establecido en este protocolo utilizando una solución más alta de desinfectante haciendo énfasis en cada una de sus partes. (paredes, piso, inodoros, duchas, lavamanos y respectivas llaves)
- Se lavarán las paredes de la habitación y su piso.
- El protector de colchón y de almohada debe ser lavado y desinfectado.
- El colchón de la cama y su almohada deberán de ser aspirados, rociarles solución de 5000ppm de hipoclorito. Se recomienda exponerlos al sol para su secado. (Ver anexo 17).
- Los controles de TV, AC, teléfono, mesas de noche, lámparas deben de ser desinfectados con una solución de alcohol 70% y agua.
- Esta habitación debe de reposar por 48 horas para su reúso.

9. REFERENCIAS

Agencia Virtual Colibrí. (16 de Marzo de 2020). Como pueden estar seguros los hoteles de coronavirus. (Edición España).

Basque Culinary Center. (2020). *PROTOCOLO ESPECIAL COVID-19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.* Europa.

BID. (2020). *Políticas para combatir la pandemia informe macroeconómico para América Latina del BID.* Buenos Aires, Argentina.

Canalis, X. (Abril de 2020). Gestionando la crisis bufés, higiene, mascarillas... cómo rediseñar el hotel para el día después.

Cruz, M. (2020). *3. Lineamientos para el retorno a la normalidad de las empresas Post-COVID-19 (Ministerio de Salud de Panamá).* Ciudad de Panamá.

Garzón, A. (2020). El turismo a partir del día después rebinar.

Instituto para la Calidad Turística Española. (2020). *El ICTE presenta protocolo de bioseguridad para Hoteles y Apartamentos Turísticos.* Madrid España: Techno Hotel.

ITEL. (2020). Portal del Sector de Limpieza.

López, P. (2020). *Manual para combatir el coronavirus en hoteles - Argentina.* Buenos Aires, Argentina.

MINCOTUR. (s.f.). *Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del Sector Turístico .* Madrid, España.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia. (2020). *Medidas de Prevención de la transmisión de COVID-19 en Hoteles.* Medellín, Colombia.

Ministerio de España. (s.f.). *Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del Sector Turístico .* Madrid, España.

Ministerio de Industria Y Comercio de España. (2020). *5. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2. Instituto para la Calidad Turística E(icte).(Edición España).* España.

Ministerio de Producción, Ciencia y Teconología. (2020). *PROTOCOLO DE ACTUACIÓN COVID 19.* Santa Fe.

Ministerio de Salud de Chile. (2020). *Protocolo de identificación y seguimiento para viajeros que provienen de países con transmisión local de COVID-19.* Santiago de Chile.

Ministerio de salud de Colombia. (2020). *Lineamientos para el manejo del aislamiento en Hotel, hostal u hospedaje frente al SARS, COVID-19 a Colombia.* Medellín, Colombia.

Ministerio de Salud de Panamá. (2020). *Protocolo para preservar la higiene y salud en el ámbito laboral para la prevención ante el COVID -19 Panamá.* Ciudad de Panamá.

Ministerio del Trabajo y Desarrollo Laboral. (2020). *4. Protocolo para Preservar la Higiene y Salud en el ámbito laboral para la prevención ante el COVID-19. (Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral de la República de Panamá.* Ciudad de Panamá.

OPS. (2020). *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus.* Washington, EUA.

Rodríguez, P. (2020). *Plan de control mediante sectorización urbanística para reducir contagios por COVID-19.*

Secretaría de Salud de España. (2020). *Manual de bioseguridad y esterilización .* Madrid, España.

Secretaría del Trabajo y Seguridad Social. (2020). *Protocolo de Bioseguridad para Restaurantes.* Tegucigalpa M.D.C.

STSS. (2020). *14. Protocolo de identificación y seguimiento para viajeros que provienen de países con transmisión local de COVID-19.* Tegucigalpa M.D.C.

STSS. (2020). *Manual de bioseguridad por motivos de la pandemia COVID 19 para centros de trabajo.* Tegucigalpa M.D.C.

UNAH. (2020). *2. Manual de Prevención del Coronavirus (COVID-19) y Promoción de la Salud. una 2020.* Tegucigalpa M.D.C.

10.DEFINICIONES

- **Bioseguridad:** La bioseguridad se define como el conjunto de medidas de protección, promoción y prevención, destinadas a mantener la salud y seguridad frente a los factores y agentes biológicos. Esta se realiza a través de la gestión, evaluación y control de los factores y agentes de riesgos biológicos relacionados con la naturaleza y condiciones de las actividades humanas.
- **Riesgo Biológico:** Se define como la probabilidad de que una exposición no controlada a agentes biológicos o a sus productos derivados (endotoxinas, mico toxinas, compuestos orgánicos volátiles de origen microbiano, etc.), algunos son responsables de infecciones, efectos alérgicos, tóxicos y Cancerígenos, produzca un daño a la salud o seguridad de las personas y los sistemas de trabajo.
- **Exposición Humana:** Se define como la inoculación percutánea o el contacto con heridas abiertas, escoriaciones o membranas mucosas; con sangre o líquidos a los cuales se les aplican las normas universales.

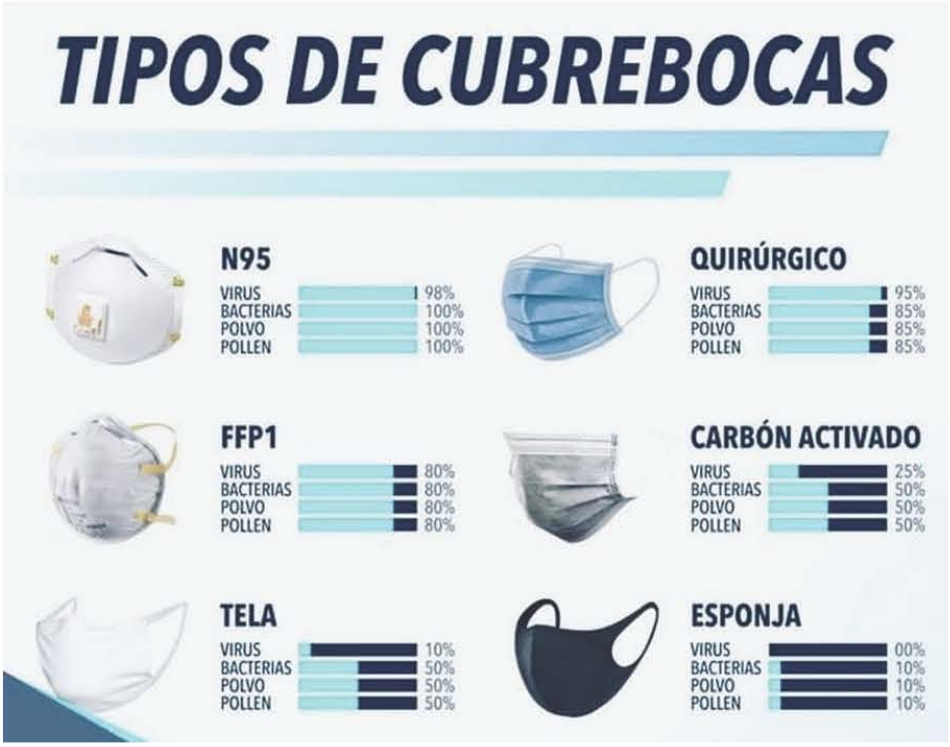
- **Desinfección**: La desinfección es un proceso destinado a conseguir la eliminación de microorganismos, con excepción de las esporas, alterando su estructura o su metabolismo, independientemente de su estado fisiológico.
- **Esterilización:** Es el método que se emplea para destruir todas las formas de microorganismos (incluyendo las esporas) en objetos inanimados. Usualmente se logra a través de la coagulación o desnaturalización de las proteínas de la estructura celular dañando su metabolismo y capacidad funcional.
- **Aislamiento:** Es el proceso de separar a personas enfermas de las sanas, para prevenir la expansión de una enfermedad. Por ejemplo, las personas que están infectadas con el coronavirus habitualmente son aisladas dentro de centros hospitalarios. Se diferencia a la cuarentena, porque aplica a personas que ya están enfermas.
- **Caso Sospechoso:** Es toda aquella persona que muestra alguno de los síntomas identificados para esta patología.
- **Caso Confirmado:** La OMS determina caso confirmado de tener de COVID-19 una persona que mediante análisis de laboratorio ha sido confirmada de infección de COVID-19, independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Cerco Epidemiológico:** Es un mecanismo de vigilancia sanitaria en el que se encuentran las personas que han tenido contacto directo con quienes están infectados con coronavirus.
- **Coronavirus:** Es un tipo de virus común que causa enfermedades respiratorias. Hay muchas variedades de coronavirus.
- **COVID-19:** Según define la OMS1, "es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019". El origen léxico de COVID-19 proviene de 'co', en alusión la forma de corona solar del virus, 'vi' corresponde a la palabra virus y 'd' hace referencia a enfermedad ("desease" en inglés). Finalmente, se le puso el número 19 por el año en que se detectó en seres humanos.
- **Cuarentena:** Se trata de un aislamiento preventivo durante un tiempo determinado con el objetivo de evitar el contagio de ciertas enfermedades. No tienen por qué ser 40 días exactos.
- **Distanciamiento Físico:** Se refiere a mantener la distancia prudencial de uno a dos metros con respecto a las demás personas para evitar el contagio de una enfermedad.
- **Equipo de Protección Personal (EPP)** Son una serie de artículos que están diseñados para proteger a las personas de lesiones o enfermedades que puedan ser originadas

por el contacto con radiaciones, sustancias químicas, peligros físicos, eléctricos, mecánicos entre otros.

- **Equipo de Bioseguridad:** Equipo especial que se usa para crear una barrera entre la persona y los microbios. Esta barrera reduce la probabilidad de tocar, exponerse y propagar microbios. El equipo de protección personal (EPP) ayuda a prevenir la propagación de microbios (virus o bacterias)
- **Pandemia:** Una pandemia se declara cuando una enfermedad se está extendiendo amplia y simultáneamente en múltiples áreas geográficas en todo el mundo. No tiene nada que ver con la gravedad de la enfermedad. La declaración de la OMS de una nueva pandemia de coronavirus fue inevitable, en opinión de muchos expertos. La COVID-19 se había extendido a 114 países, con 118,000 infecciones y casi 4,300 muertes a partir de la declaración de la pandemia.
- **Sintomático:** Persona que está mostrando síntomas de una enfermedad. Para la COVID-19, eso incluiría síntomas como fiebre, tos, dolor torácico, cansancio y diarrea en algunos casos.
- **Virucida:** Un virucida es cualquier agente físico o químico que desactiva o destruye virus. Esto difiere de un medicamento antiviral, que inhibe la proliferación del virus.

11 ANEXOS

Anexo n°1: Tipos de mascarillas de protección



Fuente: A partir de Protocolo de Bioseguridad Centros Comerciales STSS (2020)

Anexo n°2: Uso de guantes:



Fuente: A partir de manual de bioseguridad para restaurantes y cafeterías a domicilio (s.f.)

Anexo n°3: Protección ocular



Fuente: A partir de manual de bioseguridad para restaurantes y cafeterías a domicilio (s.f.)

Anexo n° 4: Gorros, delantales y batas



Fuente: A partir de Universidad de Navarra (s.f.)

Anexo n° 5: Basurero para desechos sólidos





Fuente: A partir de Anónimo (S.F.)

Anexo n° 6: Directorio telefónico – Notificar emergencias relacionadas a la salud de las personas.

N°	Región	Teléfono	Director	Móvil	E-mail
1	**Atlántida**	Fax. 24433912 Cel. Admón. 98522987 Tel. 254421685/95/97/1723	Dr. Carlos Barahona	95708636	saludatlántida@gmail.com
2	**Tocoa, Colón**	24443600/24344480	Dr. Allan Diógenes Lago	99011473/33994060	region2colon@yahoo.es
3	**Comayagua**	Fax. 27722393 Tel. 27720137	Dra. Dolores del Carmen Ortega	98060061/33994081	regiondesaludcomayagua@yahoo.com
4	**Copán**	26620095	Dra. Gloria Fajardo	98835663	deptal4@yahoo.com
5	**Cortés**	25660835/2024	Dra. Olga Dinorah Nolasco López	94976702	direccionregionalcortes@yahoo.com dinorahnolasco@yahoo.com
6	**Choluteca**	27820241/2673/0584/2304	Dr. José María Paguada Mejía	95215769/33994036	jmpaguada@yahoo.com rsaludcholuteca@yahoo.com
7	**El Paraíso**	27632366/3379/2318	Dra. Indiana Aracely Argeñal	98064568/33994030	Direcciondeptal.elparaiso@gmail.com
8	**Francisco Morazán**	22218445/2003	Dra. Ana Velásquez	95697582	rdfmsalud@yahoo.com
9	**Gracias a Dios**	24336075/6002	Dr. Efraín Burgos	99882432	Eburgos_barrera@yahoo.com Mariselalopez0@yahoo.com
10	**Intibucá**	27830046	Dr. Juan A. Flores	99140450	rsdintibuca@gmail.com
11	**Islas de la Bahía**	Fax. 24450115	Dra. Jaylenn Coleman	33176961	Reg1112006@yahoo.com
12	**La Paz**	27741384/1149	Dra. Nora Lizzeth Antunez Acosta	99738924	Región.sanitarialapaz@yahoo.es dranoraantunez@gmail.com
13	**Lempira**	26561095	Dra. Julia B. Santos	94509023	Regionsanitaria13lempira@gmail.com
14	**Ocotepeque**	26533315	Dr. Wilmer M. Monroy	979048421	Wilmer8moroy@yahoo.com
15	**Olancho**	27857220/2030	Dr. Ángel N. Zepeda	94601462 95000783	olanchosalud@yahoo.com zepedaangeljuti@yahoo.com
16	**Santa Bárbara**	26432720	Dr. Benjamin López	97961011	benjalot@gmail.com
17	**Valle**	27954049	Dr. Juan Pablo Cerrato	98865433/33994038	Regiondesaludvalle17@yahoo.es
18	**Yoro**	26712999/26474313	Dr. Josué Murillo	95516881	regionyoro@yahoo.es
19	**R.Metropolitana**	22326443/3711	Dr. Harry Alfonso	99906010	regionmetropolitanadc@gmail.com

Fuente: Elaboración propia a partir del IHT (2020)

Anexo n°7: Ejemplo de bitácora – Monitoreo sobre la salud en los trabajadores

BITÁCORA – VIGILANCIA DE ESTADO DE SALUD EN LOS TRABAJADORES

Nombre del Hotel: _____ **Fecha:** _____**Nombre el empleado:** _____

N° ID: _____**Domicilio:** _____ **Edad:** _____ **Género:** _____ **Número de teléfono:** _____

Puesto que desempeña: _____ **Horario de trabajo:** _____

Hora	**Fecha**	**Observaciones:**
		Estado Físico:
		Temperatura:
		Presenta síntomas:
		Medio de transporte:
		Otras:
		Estado Físico:
		Temperatura:
		Presenta síntomas:
		Medio de transporte:
		Otras:

Fuente: A partir de elaboración propia (2020)

Anexo n° 8: Productos de limpieza y desinfección



Fuente: A partir de anónimo (S.F.)

Anexo 9 Y 10: Dosis de productos de limpieza y desinfección

Recomendaciones a la hora de utilizar PRODUCTOS DESINFECTANTES

Indicaciones

- Se recomienda el uso de desinfectantes de uso doméstico registrados por la EPA
- Siga las instrucciones que figuran en la etiqueta para garantizar un uso seguro y eficaz del producto.
- Lea la infografía de la EPA sobre cómo usar estos desinfectantes ícono de sitio externo de manera segura y eficaz.

Muchos productos recomiendan:

  - Mantener húmeda la superficie por un tiempo (vea la etiqueta del producto)
  - Precauciones como usar guantes y garantizar una buena ventilación al usar el producto

- Use protección para la piel y considere utilizar protección para los ojos en caso de salpicaduras peligrosas
- Garantice una ventilación adecuada
- No use más que la cantidad recomendada en la etiqueta
- Use agua a temperatura ambiente para la dilución (a menos que la etiqueta especifique otra cosa)
- Evite mezclar producto químicos
- Etiquete las soluciones de limpieza diluidas
- Almacene y use los productos químicos fuera del alcance de niños y mascotas

Nunca

Debe ingerir, beber, respirar o inyectarse estos productos en el cuerpo ni aplicarlos directamente sobre la piel ya que pueden provocar daños graves. No limpie ni bañe a sus mascotas con estos productos ni con ningún otro producto que no haya sido aprobado para usar en animales.

se pueden usar soluciones de cloro diluido si son apropiadas para la superficie.

  - Consulte la etiqueta para ver si su blanqueador con cloro puede usarse para desinfectar y tiene una concentración de hipoclorito de sodio del 5 % al 6 %. Verifique que el producto no esté vencido. Algunos blanqueadores con cloro, como los diseñados para usar de manera segura sobre ropa de color o para blanquear, posiblemente no sean útiles para desinfectar.
  - El blanqueador con cloro que no esté vencido será eficaz contra los coronavirus si se diluye adecuadamente.
    Siga las instrucciones del fabricante para conocer la forma de aplicación y ventile el ambiente. Nunca mezcle el blanqueador con cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza. **Deje la solución** sobre la superficie por **al menos 1 minuto.**

- Para hacer una solución de blanqueador con cloro, mezcle:
  - 5 cucharadas (1/3 de taza) de blanqueador con cloro por galón de agua a temperatura ambiente
- 4 cucharaditas de blanqueador con cloro por cuarto de galón de agua a temperatura ambiente
- Las soluciones de blanqueador con cloro serán efectivas para desinfectar por hasta 24 horas.
- **También puede utilizar soluciones con al menos un 70 % de alcohol.**

Fuente: A partir de

Anexos n° 11 y 12: Formato de control de limpieza Diario

CONTROL DE CALIDAD, LIMPIEZA DE SANITARIOS

Fecha: _____

FECHA	HORARIO	URINARIOS	PISOS	SANITARIOS	PAPEL	JABÓN	BASURA	ESPEJO	LAVAMANOS	AZULEJOS	TOALLAS	OLORES
												

ENTREGADO POR: _____

REVISADO POR: _____

Fuente: A partir de manual SICCS (2017)

Anexo n° 13: Control de temperatura – ingreso de personal



Fuente: A partir de Navarrete (2020)

Anexo n° 14: Técnicas para el lavado de manos



Fuente: A partir de la OPS (2020).

Anexo n° 15: Forma adecuada de taparse la boca al toser



Fuente: A partir de la OPS (2020)

Anexo n° 16: Equipo para personal de mantenimiento



Fuente: A partir de anónimo (2020)

Anexo n° 17: Preparación de Hipoclorito

Concentración y Volumen deseados para diluir en un litro de Agua

Presentación comercial Cloro	**200ppm**	**500ppm**	**1000ppm**	**5000ppm**
4%	5cc/L	12.5cc/L	25cc/L	125cc/L
6%	3.3cc/L	8cc/L	17cc/L	83cc/L
6.5%	3cc/L	8.3cc/L	15cc/l	77cc/L
7%	2.8cc/L	7cc/L	14cc/L	71cc/L
10%	2cc/L	5cc/L	10cc/L	50cc/L
13%	1.5cc/l	4cc/L	8cc/L	40cc/L

c.c. = Centímetros Cúbicos
Lt. = Litros
Ppm: Partes por millón

Fuente: A partir de manual de limpieza y desinfección Hospitalaria (2020)