



Protocolo COVID-19 para **Alojamientos turísticos**

JUNIO 2020

Revisado por COE Bariloche Septiembre 2020



Protocolos COVID-19 para Alojamientos Turísticos

Índice

Introducción	4
Alcance	6
Objetivos	7
Público destinatario	7
Capítulo 1. Nomenclatura y Medidas Generales	8
1.1. Medidas de Prevención	8
1.1.1. Recomendaciones visuales	8
1.1.2. Distanciamiento social	8
1.1.3. Higiene de manos	10
1.1.4. Higiene respiratoria	11
1.1.5. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes	11
1.2. Medidas para la detección y manejo de casos sospechosos y contactos estrechos	12
Capítulo 2. Particularidades	14
2.1. Personal del Alojamiento	14
2.1.1. Control preventivo	14
2.1.2. Distanciamiento social	15

213.	Higienedemanosyrespiratoria	15
214.	Capacitación	16
215.	Trasladosdesdeyhaciaellugardetrabajo	16
216.	Identificacióndepersonalenriesgo	17
217.	Organizacióndeltrabajo	18
218.	ComitédeCrisis	19
2.2.	Atenciónalcliente	19
221.	Gestióndereservas	19
222.	CheckinyCheckout	20
2.3.	EspaciosComunes	21
231.	Disposicióndelmobiliario	21
232.	Circulación	22
2.4.	AlimentosyBebidas	23
241.	Desayuno	23
242.	SalónComedor	24
243.	ÁreadeCocina	25
244.	Recepcióndemercadería	26
2.5.	Limpieza interna –Housekeeping	26
251.	Generalidades	26
252.	Habitacionesyblancos	27
2.6.	Mantenimiento	29
2.7.	Residuos	29

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Introducción



Ante el nuevo escenario que dispone esta emergencia sanitaria global y su impacto económico y social en la actividad turística, el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística Argentina (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Asociación Hoteles de Turismo (AHT), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés (AHRCC), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo, elaboraron el "Protocolo COVID-19 para Alojamientos Turísticos".

Las pautas contenidas en el presente protocolo, que siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, ofrecen diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad. Su principal objetivo es resguardar la salud y bienestar de trabajadores y turistas.

Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierta recientemente y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 80% de las personas infectadas se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario, el 15% son casos moderados con internación y el 5% requiere internación en terapia intensiva. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves.

El virus se transmite de una persona a otra a través de las gotas de Flügge procedentes de las vías respiratorias que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por esa razón es importante mantener la distancia de seguridad establecida y tomar las precauciones de contacto.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

En Argentina, el Presidente de la Nación, Dr. Alberto Fernández, firmó el día 12 de marzo del 2020 el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260 que contempla la ampliación de la Emergencia Sanitaria (establecida por Ley N° 27.541) en virtud de la pandemia declarada por la O.M.S.

Complementariamente se dictaron una serie de Decretos y normas en atención a que la dinámica de transmisión del virus en las distintas provincias ha adquirido características diferentes.

Mediante el Decreto 520/2020 se establece que para todas aquellas zonas en donde no existe circulación comunitaria de SARS-CoV-2 comience a regir el “Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio”, al tiempo que se prorrogala medida de “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio” para las personas que residan en los aglomerados urbanos que poseen transmisión comunitaria del virus SARS-CoV-2 o no cumplan con los parámetros epidemiológicos y sanitarios establecidos.

En esta etapa, se mantiene la exigencia de un sistema de monitoreo permanente de la situación que permite el seguimiento de la evolución de la epidemia en cada área geográfica, en función de un conjunto de indicadores dinámicos y criteriosamente seleccionados con bases científicas, tanto para el “distanciamiento social, preventivo y obligatorio” como para el “aislamiento social, preventivo y obligatorio”.

Dicho decreto establece que el distanciamiento social interpersonal de DOS (2) metros junto con la utilización de tapabocas, la higiene de manos, respiratoria y de superficies son medidas preventivas para reducir la transmisión interhumana del SARS-CoV 2.

La medida rigió desde el día 8 hasta el día 28 de junio de 2020, inclusive, y prorrogó hasta la misma fecha, la vigencia del Decreto N° 297/20, que establece el “aislamiento social, preventivo y obligatorio”.

Con esta norma se busca adoptar medidas para contener el impacto de la epidemia en cada jurisdicción, al mismo tiempo, facilitar la habilitación de actividades económicas en forma paulatina.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

El cumplimiento de las medidas preventivas, así como el reconocimiento precoz de signos y síntomas junto con el diagnóstico temprano, aislamiento, atención oportuna de casos sospechosos y confirmados, y cuidado de sus familias, convivientes y otros contactos estrechos, constituyen estrategias centrales para lograr el control de la pandemia.

Cada jurisdicción instrumenta las medidas que entiende necesarias en su territorio, la situación amerita que se asuman responsabilidades compartidas entre los distintos niveles del Estado, las organizaciones de la sociedad civil, la comunidad y cada habitante del país, dado que las acciones de cada individuo, empresa, institución u organismo impactan en los resultados colectivos.

En función de la normativa vigente se espera que el presente protocolo establezca los criterios comunes para que las autoridades jurisdiccionales implementen sus protocolos en tanto y en cuanto los mismos aseguren las recomendaciones y pautas establecidas, contribuyendo a una “nueva normalidad” en la forma de hacer turismo.

Alcance

El documento se organiza en dos capítulos. El primero, “Nomenclatura y Generalidades”, contiene las recomendaciones establecidas por el Poder Ejecutivo Nacional y el Ministerio de Salud de la Nación vigentes en cuanto a medidas preventivas, definición y acciones para garantizar el distanciamiento social, distancias de seguridad, procedimientos para la higiene de manos y respiratoria y desinfección de superficies y ambientes.

El segundo capítulo, “Particularidades”, ofrece las pautas de aplicación particulares en alojamientos turísticos encuadradas en las recomendaciones mencionadas en el artículo precedente y atendiendo a la especificidad de la actividad.

Las recomendaciones y pautas establecidas en este protocolo serán de aplicación con sujeción a la fase en que se encuentre y las medidas vigentes en cada jurisdicción.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

De esta forma, se ofrecen diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad. Su principal objetivo es resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores, trabajadoras y turistas. Es imprescindible que quienes conforman la cadena de valor del turismo se preparen para una nueva etapa pos-COVID-19, en donde la forma de viajar y hacer turismo y las nuevas conductas de consumo suscitan una “nueva normalidad”. Este nuevo escenario para el sector exige revisar y actualizar de manera integral las gestiones operativas de cada prestación.

Objetivos

- Dar respuesta a las necesidades del sector afectado por las medidas que restringen su actividad.
- Implementar medidas para garantizar la salud de las personas.
- Controlar y evitar la propagación del virus.
- Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la continuidad de la actividad turística.

Público Destinatario

El Protocolo COVID-19 para Alojamientos Turísticos está destinado a todos aquellos establecimientos que brindan servicios de alojamiento independientemente de su tipología en el territorio nacional, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Capítulo 1. Nomenclatura y medidas generales

A continuación se recuperan las principales definiciones sanitarias dispuestas en las Recomendaciones para el desarrollo de Protocolos en el marco de la pandemia, del Ministerio de Salud de la Nación de fecha 26 de mayo de 2020. El documento completo se encuentra disponible en:

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001961cnt-co-vid-19-modelo-recomendaciones-desarrollo-protocolos-pandemia.pdf>

1.1. Medidas de prevención

1.1.1. Recomendaciones visuales

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca las medidas de higiene y seguridad adoptadas por la institución.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/prevencion>

En cuanto a las características de la definición de caso, la misma se establece en forma dinámica en el sitio:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

a. Indique los lugares en donde se colocará la cartelería de prevención.

*Se colocará cartelería en la recepción del establecimiento, baños públicos y del personal, vestuarios, ingreso al área de restaurante y cocina.
Adicionalmente se puede encontrar esta información en el sitio web www.apartdellago.com.ar*

b. Indique quién efectuará el control del ingreso de UNA (1) persona en el ascensor y el distanciamiento correspondiente en la espera del mismo.

No aplica – No se dispone de ascensor en el establecimiento.

c. Indique como se realizará ese control.

No aplica – No se dispone de ascensor en el establecimiento.

1.1.2 Distanciamientosocial

a) LasmedidasestablecidasaporelMinisteriodeSaluddelaNacióndeter-
minan una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de
1,5metroscomoaceptable.Estamedidaaplicatantoparalostrabajadores
comoparaelpúblicoqueasistaalestablecimiento(clientes,proveedores,
etcétera).

Laspausasymedidasdedistanciamientosedeterminansegúcriterios
epidemiológicosysanitarios,consujeciónalafaseynormativasuperior
vigente.

La normativavigente medianteDecretoNº520/20establecequelasperso-
nasdeberánmantenerentreellasunadistanciamínimadeDOS(2)metros,
utilizar tapabocas en espacios compartidos, higienizarse asiduamente las
manos,toserenelplieguedelcodo,desinfectarlassuperficies,ventilarlos
ambientesydarestrictocumplimientoalosprotocolosdeactividadesya las
recomendaciones e instrucciones de las autoridades sanitarias provin-
ciales ynacional.

b) Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de
manos.

c) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de
trabajo,incluyendoreunionesfamiliaresoconamigos,quesuperenelmáxi-
mopermitido.

d) Nocompartirmate,vajillaniosutensilios.

e) El uso de “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas” no reemplaza las
medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distan-
ciainterpersonaldeseguridad,peropuedeconsiderarsecomounamedida
adicionalcuandotransitoriamentenoseaposiblemantenerladistanciade
seguridadmínima.El“barbijocasero,cubrebocasotapabocas”hacerefe-
renciaadispositivosdetelareutilizablesquedebencubrirporcompletola
nariz,bocaymentónyqueseempleancomomedidaadicionalparareducir
laposibilidaddetransmisióndeCOVID-19.

f) Para más información sobre modo de uso, forma de colocación, con-
fección, Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos enel
marco de la pandemia 2 Covid-19 etc. del “barbijo casero, cubrebocas o
tapabocas” dirigirse al siguiente
sitio:<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

g) Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva de espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.

h) En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntas-frecuentes#distanciamiento>

1.1.3. Higiene de manos

a) Todas las personas que desarrollen tareas en los establecimientos, deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

- Al llegar al lugar de trabajo.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse el nariz.
- Se recomienda evitar, en la medida del posible, llevar las manos a la cara.

b) Cada local o establecimiento deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

c) Es responsabilidad de la institución proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel). Recordar

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

quedebeemplearesolucionesabasedealcoholúnicamentecuandolasmanos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón. Sea conseja el lavado frecuente de manos con una duración de 40-60 segundos. Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia COVID-19

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_lavarse-manos_poster_es.jpg
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_desinfectm-anos_poster_es.jpg

d) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

1.1.4. Higiene respiratoria

- Utilizar barbijo casero que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.
- Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>)
- Alto ser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o en su defecto tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.
- Disponer en áreas de esparay/o al tránsito de cestos de basura de boca anchas y sin tapar para desechar los pañuelos descartables utilizados.

1.1.5. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

- a) Deber respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad.
- b) Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.
- c) Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

- d) Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador, paño, agua hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro - 100ml de lavandina en 10 litros de agua).
- e) Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
- f) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.
- g) No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.
- h) No se recomienda el uso de “cabina desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociar de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>

1.2. Medidas para la detección y manejo de casos sospechosos y contactos estrechos

- Desarrollar actividades desde identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previos al ingreso al lugar de trabajo.
- Si se instala la medición de temperatura al ingreso a la institución, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado.
- No permitir el ingreso a los locales o establecimientos donde se desarrolla la actividad de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19.
- Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
- Establecer medidas a adoptar en el local o establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras personas y se pere hasta ser evaluada adecuadamente.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Sedebe proceder de acuerdo a lo establecido según lo indicado por las autoridades locales de salud de la jurisdicción.

- Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Deben notificar a todas las sospechas de COVID-19 a la autoridad sanitaria local.

Se considera contacto estrecho a:

- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
- Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros y durante al menos 15 minutos con un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas. (ej. convivientes, visitas, compañeros de trabajo)
- La utilización de elementos de protección personal para cada actividad se detallan en <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-uso-epp>

Los contactos estrechos cumplirán indefectiblemente 14 días de aislamiento domiciliario y realizarán monitoreo estricto de los síntomas. Los 14 días se considerarán a partir del último día de contacto con el caso confirmado.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/Identificacion-yseguimiento-de-contactos>

1. 2. CASO SOSPECHOSO

- a. Indique quien tomará la temperatura al ingreso al hotel.

Personal de Front Desk

- b. Indique el lugar de aislamiento preventivo hasta que llegue Salud Pública.

En la habitación del pasajero, con su grupo de viaje.

Para el caso de los empleados, se dará aviso al 107 y se enviará a la casa con EPP

Capítulo 2. Particularidades

21. Personal Del Alojamiento

21.1. Control preventivo

Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19. Para su procedimiento, se sugiere designar responsables, previamente capacitados, para la tarea. La detección se puede lograr a través de varias técnicas incluyendo equipo de detección (tal como termómetros sin contacto) y/o cuestionarios sencillos.

Si se establece la medición de temperatura al ingreso al establecimiento, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. Las personas encargadas de la medición de temperatura deben contar con equipo de protección personal apropiado.

La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que se debe mantener informado permanente a través de la página oficial del Ministerio de Salud de la Nación, y adaptar el cuestionario a la definición vigente.

En caso de que una persona manifieste síntomas de COVID-19 se deberán establecer medidas para aislar a la persona para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras y espere hasta ser evaluada adecuadamente.

Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, se debe contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Toda sospecha de COVID-19 debe

notificarse a la autoridad sanitaria local. El mismo procedimiento deberá aplicarse en caso de trabajadores de empresas tercerizadas.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

2. 1. 1. CONTROL PREVENTIVO
a. Indique quién realizará el control preventivo.
<i>Personal de Front Desk</i>
b. Indique a quiénes se le realizará el control preventivo (Empleados / Turistas).
<i>Se realizará a todas las personas que ingresen al establecimiento. Empleados y proveedores en forma diaria. Turistas en el check-in.</i>
c. Indique el lugar dónde será aislado el caso sospechoso hasta que llegue Salud Pública.
<i>Ídem 1.2</i>

2.12. Distanciamiento social

Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia.

Mantener, en todo momento, la distancia interpersonal mínima establecida. No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes como recepción, salón comedor, desayuno, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir un número de personas en forma simultánea.

2. 1. 2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL
a) Indique quién será el responsable de realizar las marcaciones en el suelo, con cinta amarilla y a una distancia de 2 metros entre marca, en lugares de uso común (Recepción, ingreso a ascensores, etc).
<i>Se realizarán los trabajos de señalización previo a la apertura del hotel por parte del personal de mantenimiento propio, con el asesoramiento de higiene y seguridad.</i>

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.1.3. Higiene de manos y respiratoria

- a) El lavado de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. El tiempo recomendado para el lavado de manos es de 40-60 segundos. En los puestos de trabajo donde el empleado no tenga acceso para lavarse las manos con agua y jabón, debe disponer de alcohol gel.
- b) Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar barbijos o tapabocas, cuando esté estipulado en su jurisdicción.
- c) Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones) se desaconseja el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. No se recomienda el uso de guantes para manipulación de documentación sino el lavado frecuente de manos. Se aclara que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
- d) Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

2.1.4. Capacitación

Se deberá informar y capacitar a los empleados del alojamiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art 15) y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite.

Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2. 1. 4. CAPACITACIONES
a. Indique quién será el responsable por hotel de recibir las capacitaciones de medidas de prevención por parte de Salud Pública.
Personal de administración de los recursos humanos
b. Indique las fechas de las capacitaciones a recibir por el restante personal de su hotel por parte del responsable ya capacitado por Salud Pública.
Capacitacion dictada viaAsociacion Hotelera 02/10/2020, asistencia por parte del personal jerárquico. Capacitación al personal operativo por parte de Consultora Demoy 30/10/2020

2.1.5. Traslados desde y hacia el lugar de trabajo

Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público.

En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo para el uso del transporte público, siempre que no esté prohibido, se

recomienda:

- Usar de barbijo casero, cubrir boca y nariz en todo momento.
- Recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
- Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
- Respetar las distancias mínimas establecidas.
- Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Al regresar a casa,

- Retirarelbarbijodesdeeleásticoevitandotocarelfrente,yponerloalavar (otirarlosiesdescartable).
- Realizarlavadodemanosinmediatamenteingresarysiempreantesdel contacto con superficies.<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>

2.1.6. Identificacióndepersonalderiesgo

Dentrodelanóminadepersonalquedesarrollelasactividades,estánexentasdeldeberdeasistenciaallugardetrabajo,deacuerdoaloestablecido porelPoderEjecutivoNacional,atravésdelaResoluciónN°207/2020del MinisteriodeTrabajo,EmpleoySeguridadSocial,ensuartículo1°,aquellas personas cuyapresenciaenelhogarresulteindispensableparaelcuidado de niños, niñas o adolescentes y las siguientes personas incluidas en los grupos enriesgo:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personalesencialparaeladecuadofuncionamientodelestablecimiento”.
- Personasgestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructivacrónica(EPOC),enfisemacongénito,displasiabroncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- Personasconenfermedadescardíacas:Insuficienciacardíaca,enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados deinmunodepresión.
- Personas con diabetes
- Personasconinsuficienciarenalcrónicaendiálisisoconexpectativasde ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- Personas con enfermedad hepáticaavanzada.

Recordar:sedebeasegurarelrespetodelprivacidadyconfidencialidadde la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atenciónalainformaciónrelacionadaapatologíasqueconfiguren factores deriesgo para formas graves de COVID-19.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/mayores>

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.1.7. Organización del trabajo

A los fines de contribuir al distanciamiento social o distancia de seguridad vigente, se sugieren alternativas o formas de organización del trabajo:

- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.
- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Escalonar el horario de ingreso/egreso de trabajadores/as cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.
- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de los trabajadores y la trabajadora en los lugares de trabajo.
- Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a usuarios, usuarias, clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2. 1. 7. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

a. Indique en cuantos grupos de trabajo tiene organizado a su personal.
<i>El personal administrativo realizará trabajos preferentemente en modalidad home-office, asistiendo al establecimiento únicamente para retiro y entrega de documentación y otras tareas que sean imprescindiblemente presenciales.</i>
<i>Las mucamas trabajarán en turnos rotativos. Únicamente estará el Staff completo los días miércoles y sábados. Una vez finalizadas sus tareas se retirarán de las instalaciones.</i>
<i>El personal de mantenimiento asistirá diariamente para ejecutar las acciones periódicas de limpieza y desinfección, junto con las propias tareas operativas del establecimiento.</i>
b. Indique cuantas personas integran cada grupo de trabajo.
<i>Administracion: 4 Mucamas: 8 Mantenimiento: 5 Recepción: 4</i>
c. Indique los horarios de ingreso y egreso de cada grupo de trabajo.
<i>Mucamas 10:00 a 18:00 (Miércoles y Sábados) Espacios comunes 09:00 a 17:00 y 12:00 a 20:00</i>

O Utilizar el modelo indicando la organizacion del plan de trabajo.

2.1.8. **Comité deCrisis**

Cadaestablecimientopodráestableceruncomitédecrisisconformadopor todas las partes involucradas, que establezcan y monitoreen el protocolo a seguir, así como también los responsables de garantizar el cumplimiento del mismo.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.2. Atenciónalcliente

221. Gestión dereservas

- a) Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
 - b) Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos.
 - c) Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.
-

222. Check in y checkout

- a) Cumplir durante los procesos de check-in y check-out las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecidos.
- b) Habilitar, donde sea posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.
- c) De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los y las huéspedes en el momento del check-in. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, según criterios vigentes del Ministerio de Salud de la Nación, se deberá proceder conforme lo establecido en el inciso 2.1.1.
- d) Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso del check-in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- e) Señalar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Se pueden utilizar cintas o líneas demarcatorias que delimiten los espacios.
- f) Informar a los y las clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- g) Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención del problema del coronavirus. El Ministerio de

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Salud dispone en su página oficial de material comunicacional para su uso.

- h) Cuando no se a posible mantener el distanciamiento establecido, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza, en el mostrador de recepción o front desk.
- i) Disponer alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- j) Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- k) Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- l) Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- m) Evitar en una primera etapa, el servicio de bellboy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- n) Ofrecer, alternativas de pago con tarjetas de crédito o medios digitales y el envío de la facturación por el canal de comunicación a opción del huésped, cuando sea posible.
- o) Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.

2. 2. 2. GESTIÓN DE RESERVAS
d. Indique la plataforma con la que cuenta para realizar el check in / checkout.
<i>Open Orange (plataforma de software hotelero)</i>
h. Indique las medidas físicas de distanciamiento social a adoptar.
<i>Elementos de Protección Personal para los trabajadores Mampara divisoria en la recepción Demarcacion en el piso para indicar el distanciamiento social Buzon para las llaves / control remoto</i>
i. Indique los lugares en los que se contará con dispensers de alcohol en gel y quien realizará la actividad.
<i>Ingreso al establecimiento, recepción, restaurante, baños y vestuarios.</i>
o. Indicar el lugar en donde se instalará el buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas de las habitaciones
<i>Sobre el mostrador de recepción</i>

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.3. Espacios comunes

23.1. Disposición del mobiliario

- a) Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- b) En desayunadores, salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas vigentes.
- c) En ascensores se deberá sugerir al usuario individual bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- d) Ofrecer alcohol gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

23.2. Circulación

- a) Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- b) Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c) Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d) Sugerir a las y los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- e) En principio no se permite el ingreso a la piscina, spa y gimnasio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2. 3. 2. CIRCULACIÓN
a. Indique quien demarcará el sentido de circulación en espacios comunes.
<i>No aplica</i>
b. Indique como se demarcará.
<i>No aplica</i>
c. Indique con que se realizará la demarcación.
<i>No aplica</i>

2.4. Alimentos y bebidas

2.4.1. Desayuno

- a) Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección y sirva a cada uno de los clientes.
- b) Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away / o disponer cafeteras o pava eléctrica en las habitaciones
- c) Flexibilizar el horario de desayuno. Ampliar el horario de desayuno propicia un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social.
- d) Ofrecer la reserva previa de horario, lo cual permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.
- e) Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- f) Las servilletas del servicio deben ser de papel sin excepción.
- g) Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.
- h) Ofrecer a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador
- i) Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos, según normativa vigente en la jurisdicción.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.4. 1.

d. Indicar el sistema a emplear para la reserva en horarios de comidas (Desayuno, almuerzo, cena).

Reserva via telefonica al interno del resto (399). Tambien se habilitará un numero de whats app

2.4.2. Salón comedor

- a) Ampliar el horario del comedor brindando servicio de comida mediante reservas, para un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina, y cumplimiento del distanciamiento social.
- b) No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- c) Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el auto-servicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- d) Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- e) Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- f) Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.
- g) Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon o cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- h) Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- i) Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- j) Se sugiere retirar los productos de refrigeración en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunoador.

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

2.4.3. Área de cocina

- a) Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- b) Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que asegure su seguimiento y rastreo.
- c) Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- d) Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- e) Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- f) Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- g) Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cucharada de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- h) Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%, cumpliendo con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

2.4.3.
a. Indicar la cantidad de equipos de trabajo en la cocina (Se deba respetar el aforo permitido de 2 mts).
2 personas por turno en cocina + 1 mozo
b. Indicar la cantidad de personas que conforman cada equipo de trabajo en la cocina.
2 personas por turno en cocina + 1 mozo

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

excepción demercadería

- a) Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción demercadería
- b) Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia mínima establecida.
- c) Almomentoderecibir lamercaderíadisponer untrapodepisocon lavandinaenlapuertadeingreso.
- d) El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látexresistenteparalarecepción delamercadería.
- e) En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro detransporte, lasruedasdelmismodeberánserdesinfectadas demanera previaalingreso, conaguaconhipocloritodesodiodeusodomésticocon concentraciónde55gr/litroendiluciónparaalcanzar500a1000ppmde cloro- 100mldelavandinaen 10litrosdeagua.
- f) Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámarasodepósitos, sedebensanitizar losenvasesoriginales. Estosepuede realizarconunpañohúmedoembebidoenunasolucióndesinfectante.

2.4.4 RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS	
a.	Indique la cantidad de equipos de recepción de mercadería.
	Personal de mantenimiento
b.	Indique la cantidad de integrantes que conforman los equipos de recepción de mercadería.
	5 Personas
c.	Indique quien será el responsable de marcar el flujo de circulación.
	Personal de mantenimiento
d.	Indique quien realizará la sanitización de la mercadería ingresada a depósito.
	Personal de mantenimiento

2.5. Limpieza interna – Housekeeping

25.1. Generalidades

- a) Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c) En desayunador y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y cristalería.
- d) Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- e) Ventilar los salones de desayuno y comedores después de cada servicio.
- f) Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- g) Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal dejesu ropa de calle y evite el cruzamiento con bolsos, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- h) Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- i) Efectuar controles periódicos que permitan contar con stocks suficientes de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

25.2. Habitaciones y blancos

- a) Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- b) Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.

c) Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

d) Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.

e) Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.

f) No sacudir la ropa para lavar.

g) Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completos con agua a 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.

h) Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadora a temperatura fría o limpiar en seco.

i) Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

j) Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

k) Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

l) Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión del aire acondicionado, mesas, entre otros.

m) Usar productos de limpieza de un sólo paso y a monio cuaternario en espuma para equipo electrónico.

n) Disponer en los carros de limpieza de gel de solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.

o) No ingresar carros de limpieza en la habitación.

p) Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.

q) Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

enlaquesealojóunhuéspedconCOVID-19positivo,deberállevarleequipodeprotecciónquedesignenlosserviciosderiesgo laboralesylavarse odesinfectarselasmanoscuandohayasalidoy,siesposible,mantenerla distanciamínimaestablecidadelcliente.Nosedebentrarelcarrodelim- pieza en lahabitación.

2.6. Mantenimiento

- a) Efectuaryregistrarlastareasdemantenimientoeninstalacionesyequipos.
- b) Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- c) Revisar elsistema de aire acondicionado yespecialmentelalimpiezadefiltros.
- d) Mantenerla climatización en unatempératureambienteentre23–26°C,asegurando una suficiente renovación del aire.
- e) En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

2.7 Residuos

- a) Proveerde bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descartede EPPy si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b) Identificaryseñalizarlugaresdestinadosaladisposiciónderesiduos.
- c) Mantenerlalimpiezaydesinfeccióndelosdepósitosderesiduos.
- d) Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartablespreferiblemente) y protecciónrespiratoria (Tapaboca).
- e) RealizarladisposiciónylagestiónderesiduosdeEPPyderopadetrabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud dela Nación:“COVID-19.Recomendacionesparalagestiónderesiduosdomiliariosdepacientesencuarentena”(https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19).

El presente protocolo esta basado íntegramente en el protocolo aprobado por Ministerio de Turismo y Deportes de la Republica Argentina, incorporando formatos a fin de completar los datos necesarios para poder realizar un protocolo específico por cada establecimiento Hotelero. Aquellas áreas que no se encuentren en su establecimiento se especificara No Corresponde.

Documentos consultados para la elaboración del presente Protocolo:

- MinisteriodeSaluddelaNación. Covid-19 Recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia. 26 de mayo de 2020.
- AHT Swiss Medical. Buenas Prácticas para Hotelería Argentina.
- FEHGRA. Covid-19 Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector hotelero y gastronómico Covid-19.
- FEHGRA /FUNCEI. Covid-19 Recomendaciones para la operación de Restaurants, servicios de takeaway y delivery.
- UTHGRA. Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica COVID-19.

