	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y
PREVENCIÓN DEL CPVID-19 EN HOTEL ROSALES**

REQUISITOS

RESOLUCIÓN 666 DEL 24 DE ABRIL DE 2020

RESOLUCIÓN 749 DEL 13 DE MAYO DE 2020

APROBADO



REPRESENTANTE LEGAL



GERENTE

**NEIVA – HUILA
2020**



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	4
1. OBJETO	5
2. ALCANCE	5
3. DEFINICIONES.....	5
4. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA	8
5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES	9
5.1. MEDIDAS GENERALES	9
5.2. MEDIDAS LOCATIVAS	9
5.2.1. <i>Recepción</i>	10
5.2.2. <i>Servicio De Alimentos Y Bebidas – A&B</i>	11
5.2.3. <i>Habitaciones</i>	12
5.2.4. <i>Zonas Comunes</i>	12
5.3. LAVADO DE MANOS	12
5.4. TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS	13
5.5. DISTANCIAMIENTO FÍSICO	13
6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP	14
6.1. ¿CÓMO USAR EL TAPABOCAS?	15
7. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	16
7.1. PREPARACIÓN Y USO DE LAS SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO	16
8. TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL	27
9. DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL HOTEL	27
10. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS	28
10.1. MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS.....	29
10.2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	29
10.3. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS	30
11. CAPITAL HUMANO	31
11.1. RECEPCIÓN	31
11.2. CAMARERÍA.....	32

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


11.3. SERVICIO DE RESTAURANTE	32
11.4. PROVEEDORES	33
12. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO	34
12.1. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19	35
12.2. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CONFIRMADA CON COVID- 19	35
13. PLAN DE COMUNICACIONES	36
13.1. COMUNICACIÓN INTERNA	36
15.2. COMUNICACIÓN EXTERNA	36

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. DATOS GENERALES EMPRESA	8
TABLA 2. DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL	8
TABLA 3. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	14
TABLA 4. DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%	16
TABLA 5. PROCEDIMIENTO ADECUADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS.	17
TABLA 6. PROCEDIMIENTO ADECUADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES.	18
TABLA 7. PROCEDIMIENTO LAVADO DE UTENSILIOS	19
TABLA 8. PROCEDIMIENTO LAVADO DE BOTES DE BASURA.	20
TABLA 9. PROCEDIMIENTO LAVADO DE SANITARIOS.	21
TABLA 10. PROCEDIMIENTO LAVADO SILLAS Y MESAS.	22
TABLA 11. PROCEDIMIENTO LAVADO DE LENCERÍA.	23
TABLA 12. PROCEDIMIENTO LAVADO DE HABITACIONES.....	23
TABLA 13. PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN ELEMENTOS DE OFICINA.	24
TABLA 14. PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN LLAVES.	25
TABLA 15. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA CADENA DE FRÍO	25
TABLA 16. MEDIDAS TRANSPORTE PRIVADO.	28
TABLA 17. PLAN DE COMUNICACIONES.....	38

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. CÓMO LAVARSE LAS MANOS.....	13
ILUSTRACIÓN 2. CÓMO UTILIZAR EL TAPABOCAS.....	15

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

INTRODUCCIÓN


Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes y, el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia.

El 31 de diciembre de 2019, el municipio de Wuhan en la provincia de Hubei, China, informó un grupo de casos de neumonía con etiología desconocida. Para el 9 de enero de 2020, el Centro Chino para el Control y la Prevención de Enfermedades identificó un nuevo coronavirus (2019-nCoV) como el agente causante de este brote. El 30 de enero de 2020, con más de 9.700 casos confirmados en China y 106 casos confirmados en otros 19 países, el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró el brote como una emergencia de salud pública de importancia internacional (ESPII), aceptando la recomendación del Comité de Emergencia del Reglamento Sanitario Internacional (2005).

En Colombia, específicamente El 31 de marzo de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social, confirmó que el país pasó de la etapa de contención a la de mitigación, lo cual significa que en su momento la proporción de casos para los cuales se desconocía su nexos epidemiológico u origen de contagio, superó el diez por ciento (10%) del total de casos confirmados de COVID-19. En la etapa de contención se adoptaron las medidas necesarias para controlar la transmisión al poner en aislamiento a todos los infectados y a las personas con las que estos tuvieron contacto. La fase de mitigación por su parte está enfocada en la población general y no solo en el seguimiento y control de personas identificadas como contactos o como casos confirmados.

Por esta razón, **Hotel Rosales** generará protocolos internos para prevenir esta situación o contribuir a revertir estos hechos, se acoge a los lineamientos y recomendaciones de la resolución 666 del 24 abril de 2020, emitido por el Ministerio de Salud y protección social, implementando medidas que permitan minimizar el riesgo de contagio y propagación de infecciones respiratorias que puedan comprometer la salud de sus trabajadores.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

1. OBJETO

Establecer lineamientos de prevención y control para el COVID-19 en el desarrollo de las actividades internas y propias del Hotel Rosales, así como reconocer y atender los posibles casos o sospecha de contagio que se puedan presentar, determinando las medidas de contingencia que permitan la continuidad operativa con todas las condiciones y medidas de bioseguridad.


Definir las acciones y estrategias que se adelantaran en cada área de trabajo en pro de reducir la transmisión de la cepa del virus y disminuir los efectos del nuevo coronavirus, protegiendo la salud de quienes laboran en el establecimiento como de quienes visitan y se alojan en el mismo, mediante cuidados y atención de las medidas proporcionadas por el Gobierno Nacional, procurando mantener los servicios esenciales y minimizar las repercusiones operativas, económicas y sociales que podría causar .

2. ALCANCE

El presente protocolo de bioseguridad aplica a todo el personal interno del Hotel Rosales de Neiva, así como clientes, visitantes y proveedores, con el fin de prevenir y mitigar el riesgo de contagio de Coronavirus (COVID-19)

3. DEFINICIONES

- **Aislamiento:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria durante 14 días.
- **Aislamiento respiratorio:** se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).
- **Aislamiento por gotas:** se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (>5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- **Aislamiento por contacto:** se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.


- **Asepsia:** ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

- **Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

- **Cohorte de pacientes:** agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.


- **Contacto estrecho:** es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

- **Covid-19:** es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

- **Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- **Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
- **Hipoclorito:** es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
- **Material contaminado:** es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- **Pandemia:** Enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.
- **Residuo biosanitario:** son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.
- **Residuos peligrosos:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- **SARS:** síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- **SARS-CoV-2:** versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.


4. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

Razón Social	Luis Augusto Puentes Millán y Cía. S en C.
Nombre Comercial	Hotel Rosales de Neiva
N.I.T	813.002.156-9
Dirección	Calle 6 # 6 – 56 Centro
Teléfonos:	(8) 872 24 77 - 310 349 7463
Actividad económica:	5511 – Alojamiento en hoteles.

Tabla 1. Datos generales empresa

DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL			
ÁREA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Administrativo	1	2	3
Recepción	3	2	5
Camarería		3	3
Cocina		2	2
Gestor Eventos		1	1
Auxiliar Operativo	1		1
Conductor	1		1
Parqueadero	1		1
TOTAL DE PERSONAL			17

Tabla 2. Distribución del personal

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

Es necesario iniciar el proceso de implementación de medidas que prevengan y mitiguen, la propagación del COVID-19, entre ellas debemos establecer:

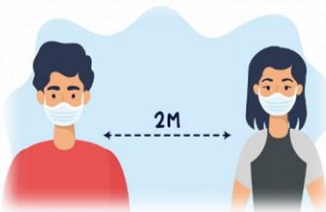
5.1. MEDIDAS GENERALES

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes;

Lavado de manos



Distanciamiento Social




Uso de Tapabocas



5.2. MEDIDAS LOCATIVAS


- Se dispondrán de baños para el uso del personal y de clientes, proveedores y visitantes, para el debido lavado de manos cada 3 horas. Se dispone de un punto específico en el área de recepción para el momento del ingreso de las personas. Además, en cada lavamanos se tendrá jabón líquido, toallas desechables y la señalética como instructivo de la técnica del lavado de manos.
- Disposición de áreas de desinfección como: tapete y gel desinfectante, alcohol glicerinado al 70% y toallas de papel, en el punto de pago (recepción) y en los pasillos, así como en el área del restaurante.
- Se disponen de puntos de hidratación de forma permanente para el consumo del personal interno, clientes, visitantes y proveedores.
- Se dispondrá de desinfectantes en atomizadores en concentración de 5ppm de hipoclorito de sodio para rociar en las áreas de mayor contacto (manijas, pasamanos, cerraduras, maniguetas, casco, moto, bolso de huéspedes, visitantes y domicilios entre otros) así como del tapete especial para los zapatos y ruedas de equipaje a la entrada del Hotel Rosales.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- Se verificará la ventilación adecuada del recinto abriendo ventanas y puertas, en habitaciones y espacios cerrados se usará aire acondicionado con mantenimiento continuo.
- Se cuenta con un área específica para la disposición final de residuos generados como elementos de protección personal considerados peligrosos. (El contenedor de residuos debe contar con tapa y bolsa, el lugar de acopio temporal de residuos se encuentra señalizada).
- Los espacios para la alimentación se establece el ingreso por dos personas en intervalos de 10 minutos aplicando el distanciamiento físico entre colaboradores y el lavado de manos antes y después de tomar los alimentos.
- Se instalaron señalizaciones en los pasillos con información relevante al COVID-19; se cuenta además con cartelera, pantallas de tv que periten informar sobre las medidas de bioseguridad que se deben de aplicar dentro del establecimiento. Adicionalmente, en el área de recepción se adecuaron (calcomanías, impresiones, señalización hecha con pintura) para delimitar la distancia de 2 metros entre clientes.
- Se delimitó un área con pintura en la parte del parqueadero del establecimiento donde se va hacer el descargue y cargue de productos e insumos.

5.2.1. Recepción


- Se dispondrá de tapete de desinfección al ingreso del establecimiento tanto para zapatos como para las ruedas del equipaje.
- Se informará sobre el uso del ascensor exclusivo para una sola persona o en su defecto el uso de las escaleras de manera apropiada.
- Se solicitará el uso adecuado del tapabocas.
- Se invitará al personal interno (operativo y administrativo), cliente, huésped, visitante y proveedor a usar el baño para su proceso de desinfección de manos siempre que ingresen al hotel.
- Se tomará la temperatura con termómetro infra-rojo de clientes, huésped, visitantes y proveedores cuando estos ingresen al hotel y se llevará un registro de ello, teniendo en cuenta como referencia síntomas asociados al covid-19 y fiebre de 38 °C o más.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- Se dispondrá de cintas visibles que indiquen el distanciamiento de dos metros (2m) para con el mostrador de recepción.
- El mostrador se deberá limpiar con limpiavidrios y se desinfectará con hipoclorito, de manera frecuente.
- El recepcionista deberá disponer de alcohol glicerinado al 70% para uso personal y de quienes se acerquen a la misma.
- Durante el proceso de check-in el cual será efectuado en menor tiempo se deberá informar al cliente sobre las medidas de precaución y se promoverá la descarga y uso de la aplicación CoronApp para el registro de síntomas, según disposición del Gobierno Nacional.
- Se desinfectará constantemente las diferentes llaves de las habitaciones así como los utensilios propios de la labor como lapiceros, equipos de cómputo, teléfono fijo y celulares y demás.

5.2.2. Servicio De Alimentos Y Bebidas – A&B

- Se dispondrá de alcohol glicerinado al 70% a la entrada del restaurante informando de su uso antes de tomar asiento y disponer a tomar los alimentos.
- Disposición del comedor con distancia de 2 metros de espalda a espalda entre sillas, las cuales solo podrán ser usadas dos por mesa, evitando la aglomeración de personas.
- Los encargados del área de la cocina deberán lavar todos los utensilios de la misma, entre cristales, ollas, menaje y demás artículos necesarios para la preparación de los alimentos, al inicio del día así como al finalizar la jornada.
- Se eliminará el servicio de desayuno tipo buffet.
- Se solicitará al huésped pedir sus alimentos por medio telefónico a la extensión 125, desde sus habitaciones o en su defecto con ayuda de la recepción.
- El “Room service” se llevará hasta la puerta de la habitación y será el huésped quien lo ingrese, de igual manera, al terminar deberá sacar la bandeja, para evitar que el personal del hotel ingrese a la habitación.
- Se prohíbe el ingreso de personal no autorizado al área de cocina.
- Se solicitara el no uso del teléfono celular durante el tiempo de alimentación.
- Realizar lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y preparados.
- El personal debe utilizar sus elementos de protección personal.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

5.2.3. Habitaciones


- El arreglo de las habitaciones se realizará con el aire prendido en modo ventilador y a puerta cerrada para evitar esparcir cualquier virus al interior de otras habitaciones. No se debe ingresar el carro de limpieza. Utilizar mopa para barrer en lugar de escobas.
- El cambio de lencería se realizará a diario teniendo en cuenta el protocolo de limpieza.
- Usar los elementos de protección personal como gafas protectoras, tapabocas, guantes de látex o nitrilo, zapatos antideslizantes y traje especial.
- Limpiar y desinfectar área del baño, manijas de puertas, llaves de mano, mesas de trabajo, controles del aire y televisor.
- Incrementar la concentración de productos químicos para el lavado de la ropa de cama.

5.2.4. Zonas Comunes

- La zona húmeda del hotel (Jacuzzi y baño turco) permanecerán cerrados hasta nueva orden.
- El ascensor se dispondrá para el uso exclusivo de personas mayores a 60 años de edad, así como maletas y equipaje en general, mujeres en estado de embarazo o personas con alguna discapacidad o en su defecto para una sola persona.
- Realización de limpieza y desinfección de las áreas comunes como recepción, lobby y pasillos siguiendo un orden de tal manera que no afecte el servicio.
- También se tendrá en cuenta los elementos de uso frecuente: pasamanos, manijas, interruptores, escritorios, superficies de apoyo, muebles y otros.

5.3. LAVADO DE MANOS

- Agua limpia, jabón y toallas de un solo uso en un lavamanos interno.
- Se dispone de suministro de alcohol glicerinado con un mínimo al 60%.
- Disponemos de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas clientes y colaboradores.
- Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos. Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, cascos), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Se Intensificarán las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todos los procesos que eviten el contagio.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

5.4. TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS

Todo el personal del Hotel Rosales realizará el lavado de manos con agua y jabón, aplicando el siguiente procedimiento entre 20 y 30 segundos.




Ilustración 1. Cómo lavarse las manos

Fuente, “Cómo lavarse bien las manos” Infografía Oriol Vidal, Periódico La Vanguardia. Marzo 2020.
Rescatado de <https://www.lavanguardia.com/vida/junior-report/20200313/474110225590/lavar-bien-manos-frotar-coronavirus.html>

5.5. DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Hotel Rosales, cuenta con medidas de distanciamiento físico con el que busca mantener un espacio entre sus colaboradores fuera de casa.

- Dentro de las instalaciones se mantendrá una distancia mínima de 2 metros de otras personas y entre los puestos de trabajo, así como al momento de tomar los alimentos.
- Se incentivara el uso de medios digitales para reuniones, pagos y pedidos con el fin de evitar aglomeraciones y el intercambio de dinero y/o documentos.
- Se instalará señalizaciones para la visibilidad de la distancia apropiada.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP

Hotel Rosales entregará los EPP a sus trabajadores y garantiza su disponibilidad y recambio, dentro del plan de comunicaciones se informará las recomendaciones de uso eficiente. Para los trabajadores, será obligatorio el uso de acuerdo a la actividad que realice: (protectores faciales, mono-gafas, cofias, tapabocas, guantes, zapatos cerrados, uniforme anti-fluidos y delantales).





Elementos de protección personal	
Nombre	Imagen
TAPABOCAS	
MONOGAFAS Y/O CARETA FACIAL	
GUANTES DE NITRILO Y CAUCHO	
OVEROL MATERIAL ANTI FLUIDOS Y DELANTAL DE CAUCHO	

Tabla 3. Elementos de protección personal

- El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo y para la manipulación de dinero, se debe reforzar con lavado de manos.
- Los EPP NO desechables serán lavados y desinfectados con hipoclorito de sodio antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Se instalarán recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados, con doble bolsa para evitar contaminación. Separado de los demás residuos.
- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP fuera de sus actividades laborales.
- Está prohibido que los trabajadores compartan los EPP.

6.1. ¿CÓMO USAR EL TAPABOCAS?

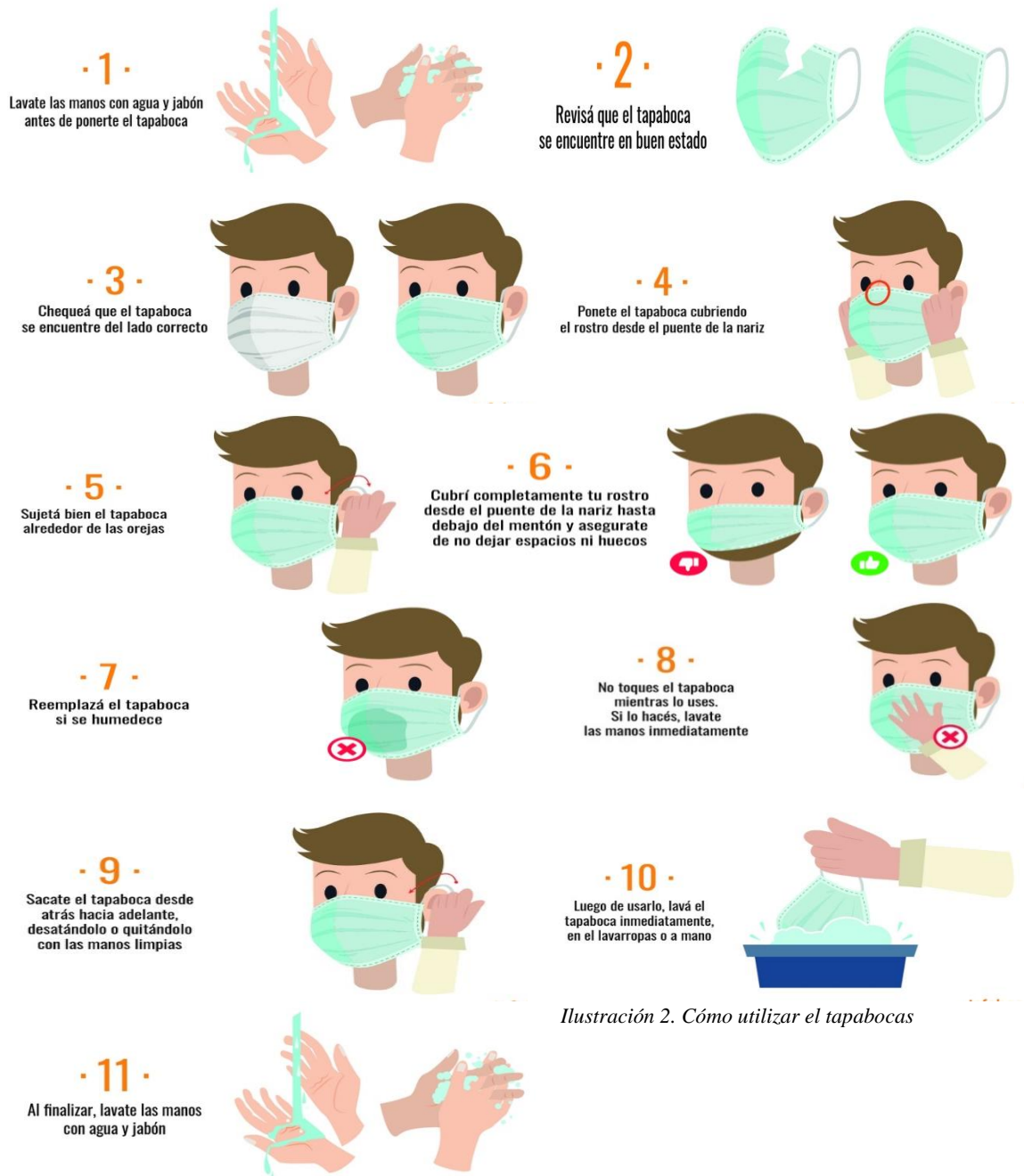



Ilustración 2. Cómo utilizar el tapabocas

Fuente, “Paso a paso: Cómo utilizar un tapabocas correctamente” de infobae. Abril 2020. Rescatado de <https://www.infobae.com/tendencias/2020/04/14/paso-a-paso-como-utilizar-un-tapaboca-correctamente/>

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

7. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección de un establecimiento depende en gran medida la eficacia higiénica. Estos procedimientos satisfacen las necesidades particulares los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de los mismos.


LIMPIAR: Es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes.	DESINFECTAR: Consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos.
--	--

7.1. PREPARACIÓN Y USO DE LAS SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

La preparación para la desinfección de utensilios se hará con una solución de acuerdo su manejo de áreas y productos


PRODUCTOS Y ÁREAS	CONCENTRACIÓN	AGUA (LT)	HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL 5.25% (CLORO)	INSTRUMENTOS CASEROS
Pisos, paredes	500 ppm	1(lt)	10 ml o cc	100 gotas
Refrigeradores	150 ppm	1 (Lt)	3 ml o cc	30 gotas
Sanitarios	500 ppm	1(Lt)	10 ml o cc	200 gotas
Caneca de basura con tapa	500 ppm	1(Lt)	0 ml o cc	200 gotas
Utensilios, manijas, llaves	200 ppm	1 (Lt)	4 ml o cc	40 gotas
Superficie	200 ppm	1 (Lt)	4 ml o cc	40 gotas
Áreas comunes	200 ppm	1 (Lt)	4 ml o cc	40 gotas

Tabla 4. Dosificación con hipoclorito comercial al 5.25%

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE PISOS	
ALCANCE La técnica de limpieza y desinfección de pisos se efectuará en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: Recepción, administración, lobby, pasillos y comedor. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
DIARIA , Especialmente al iniciar la jornada y en el transcurso del día. Como mínimo tres veces al día.	Cepillos clasificados por colores, rojo para la bodega y cocina, azul para áreas de atención al cliente. Jabón, detergentes, Agua.
Procedimiento <ol style="list-style-type: none"> 1. Con la escoba o mopa barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo de los equipos, mover los objetos que puedan obstaculizar la labor. 2. Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura. 3. Preparar la solución necesaria de detergente y agua. 4. Aplique y refriegue la solución con detergente en el piso con el cepillo correspondiente. 5. Si la zona tratada no cuenta con desagües suficientes, en un balde con agua limpia humedezca el trapero con el fin de retirar el jabón que quedo en el piso. 6. Aplicar la cantidad de solución desinfectante necesaria con atomizador. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. <p style="text-align: center;">Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.</p>	

Tabla 5. Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de pisos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


PROCEDIMIENTO LAVADO DE PAREDES	
ALCANCE La técnica de limpieza y desinfección de paredes se efectuará en todos las zonas de los puntos operativos. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ama de llaves y Administración 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
Pasando un día, Especialmente al iniciar la jornada. Dependiendo de la ocupación.	Cepillo blanco para las paredes de todas las áreas.
Procedimiento <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire las telarañas o polvo que pueda tener la pared. 2. Preparar la solución necesaria de detergente y agua para el lavado. 3. Restriegue la solución con detergente en la superficie con el cepillo correspondiente. 4. Con los paños abrasivos retire el exceso de agua y aplique el desinfectante. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. 	

Tabla 6. Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de paredes.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

PROCEDIMIENTO LAVADO DE UTENSILIOS	
ALCANCE Limpieza y desinfección adecuada de utensilios, evitando la contaminación microbiológica en el área.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
DIARIO , Especialmente al iniciar la jornada.	<ul style="list-style-type: none"> • Esponjas para el lavado, Jabón, Desinfectante, Toallas.
Procedimiento. <ul style="list-style-type: none"> • Lavar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los huéspedes. • Aplicar la cantidad de agua y jabón haciendo fricción para cualquier elemento. • Una vez limpio los utensilios aplicar la solución de hipoclorito de sodio, dejar el tiempo de acción necesario como se lo indica en la tabla. • Al pasar el tiempo de acción, enjuagar el utensilio, secar con toallas y almacenar los utensilios. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 4ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. 	


Tabla 7. Procedimiento lavado de utensilios

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA DE BOTES DE BASURA	
ALCANCE Limpieza y desinfección de botes de basura se efectuará en el área de disposición y el contenedor.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves, auxiliar operativo de turno y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia 1 vez por semana.	Implementos <ul style="list-style-type: none"> • Cepillo, detergente, límpido, esponja.
Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Una vez el bote de la basura no contenga residuos se hará la eliminación del exceso de suciedad con agua a presión eliminando cualquier tipo de mugre que contenga. • Aplicar detergente a cada uno de los botes, cepillar hasta eliminar la suciedad interna y externa. • Enjuagar dicho recipiente y aplicar desinfectante. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 38ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. 	

Tabla 8. Procedimiento lavado de botes de basura.

PROCEDIMIENTO LAVADO SANITARIOS	
ALCANCE La técnica de limpieza y desinfección de sanitarios se realizara a todos los baños tanto del personal como los públicos que se encuentren en el hotel.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves, camareras y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia Diario, Especialmente al iniciar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad.	Implementos Cepillos para piso, cepillo para sanitario. Agua, detergente, desinfectante. Uso de las EPP.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

Procedimiento

1. Con la escoba o mopa barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo del sanitario o cesta de papel.
2. Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura.
3. Preparar la solución necesaria de detergente y agua.
4. Aplique la solución con detergente en el piso con el cepillo correspondiente, Con el cepillo para el sanitario refregar la parte externa y luego interna de la taza.
5. Lavar el detergente.
6. Aplicar la solución desinfectante que se preparó para hacer dicha desinfección y dejar actuar.
7. Retirar el exceso de agua por el desagüe, con una toalla secar la parte externa del inodoro y con el trapeador dejar totalmente seco el piso.


DESINFECCIÓN

Preparación de la solución desinfectante:

- ✓ 1 Lt de agua
- ✓ 20 ml o cc de hipoclorito de sodio comercial al 5.25%
- ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Tabla 9. Procedimiento Lavado de Sanitarios.

PROCEDIMIENTO MESAS, MESONES Y SILLAS	
ALCANCE	
La técnica de limpieza y desinfección de mesas y sillas para prevenir la contaminación microbiana.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves, auxiliar operativo y administración 	
LIMPIEZA	
Limpieza Diaria , tres veces al día, Especialmente al iniciar la jornada, media jornada cuando se evidencie suciedad y al final de la jornada.	Implementos Cepillos, detergente, desinfectante, toalla, agua. Uso de los EPP.
Procedimiento	
1. Se hará la limpieza de las mesas con detergente y un cepillo.	

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

2. Se enjuaga las mesas con agua y se prepara la solución necesaria para la desinfección.
3. Se aplica la solución desinfectante y se deja el tiempo de acción necesario 15 minutos.
4. Se retira la solución con una toalla antiséptica. Repetir la acción dos veces.


DESINFECCIÓN

Preparación de la solución desinfectante:

- ✓ 1 Lt de agua
- ✓ 4ml o cc de hipoclorito de sodio comercial al 5.25%
- ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Tabla 10. Procedimiento lavado sillas y mesas.

PROCEDIMIENTO LAVADO DE LENCERÍA	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección adecuada de lencería para minimizar la propagación del virus.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ama de llaves y administración.</i> 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
Diariamente y en efecto una vez que el huésped desocupe la habitación.	Elementos de protección personal, bolsas, canastas, Lavadora y secadora.
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con los EPP, pertinentes. • Una sola persona debe retirar la lencería de la cama evitando sacudir. • Empacar en la bolsa para transportarlas hasta la lavandería. • Evitar abrazar con ambas manos la bolsa, si es posible llevarla con una sola mano. • Evitando mover la lencería disponerla directamente de la bolsa a la lavadora. • Agregar la cantidad de agua y concentración de desinfectante. • Lava la ropa a la temperatura más alta con detergente para ropa. Debería estar por encima de 60°C. • Definir las áreas de asepsia donde ya están la ropa y lencería limpia y la zona sucia. • Realizar el secado de la lencería en la secadora, o cuando sea necesario se debe de secar con aireación natural lejos de paso frecuente de colaboradores. • Lávate las manos antes y después de tener contacto con estos insumos. 	


	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

DESINFECCIÓN
Preparación de la solución desinfectante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 38ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Tabla 11. Procedimiento lavado de lencería.

PROCEDIMIENTO PARA ASEO DE LA HABITACIÓN	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección adecuada de las habitaciones para minimizar la propagación del virus.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
Diariamente y en efecto una vez que el huésped desocupe la habitación.	Elementos de protección personal, bolsas, atomizadores, mopas, trapeador, toallas desinfectantes.
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con los EPP, pertinentes. • Una vez retirada la lencería se hará limpieza general de la habitación barrido con mopa para evitar que se esparzan partículas, trapeado y lavado de baño. • Con un atomizador aplicar la solución desinfectante por todas las superficies de la habitación. • Aplicar con atomizador la solución desinfectante en colchón. • Dejar el colchón levantado. • Limpiar llaves de mano, espejos, mesas y demás con toallas desinfectantes. • Hacer el cambio de lencería de cama y de baño. • Dejar de usar esa habitación en lo posible durante 12 horas. • No ingresar el carro de limpieza a la habitación. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Lt de agua ✓ 38ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. 	


Tabla 12. Procedimiento lavado de habitaciones

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN ELEMENTOS DE OFICINA	
ALCANCE Desinfección adecuada de los diferentes elementos utilizados en recepción, evitando la contaminación microbiológica en el área.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Recepción.</i> 	
DESINFACCIÓN	
Frecuencia	Implementos
Diario, cada vez que se necesite y aproximadamente cada 3 horas.	Atomizador con solución de hipoclorito de sodio, paños desinfectantes y alcohol glicerinado al 70%
Lapiceros, datafono, cocedoras, sellos, mostrador, equipo de cómputo, teléfono fijo y celular, otros.	Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Cada vez que el huésped haga uso del lapicero, datafono o teléfono se debe de aplicar una solución de hipoclorito de sodio o alcohol al 70%. • Cada 3 horas se rociara alcohol al teclado, mouse y pantalla del computador en el que trabaja, así como la limpieza de los teléfonos y el mostrador. • Inmediatamente se realice el procedimiento se debe lavar las manos.

Tabla 13. Procedimiento desinfección elementos de oficina.

PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN LLAVES	
ALCANCE Desinfección adecuada de las llaves, evitando la contaminación microbiológica en el área.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Recepción.</i> 	
Desinfección	
Frecuencia	Implementos
Diario cada vez que se necesite.	Atomizador con solución de hipoclorito de sodio y alcohol al 70% .
Llaves y bandeja de entrega	Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar con atomizador la solución desinfectante a las llaves antes de entregar al huésped.


	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocar las llaves en una bandeja evitando el contacto directo con la persona. ▪ Una vez el huésped haga entrega de las llaves se deben de dejar en el recipiente de recepción de llaves y aplicar con atomizador la solución desinfectante. ▪ Al terminar Aplicar técnica de lavado de manos.
--	--

Tabla 14. Procedimiento desinfección llaves.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA CADENA DE FRÍO	
ALCANCE Limpieza y desinfección adecuada de vitrinas, neveras y equipos de frío para minimizar la propagación del virus.	
RESPONSABLE: <ul style="list-style-type: none"> • Personal de cocina y administración. 	
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
Una vez al mes, en especial los días sábados.	Elementos de protección personal, bolsas, toallas desinfectantes, agua y detergente
Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Contar con los EPP, pertinentes. • Desconectar la nevera o vitrina • Retirar los productos de los equipos de frío y guardarlos en el espacio designado para ello • Descongelar neveras no frost. • Preparar suficiente solución de agua y detergente suave no corrosivo. • Humedecer un paño y limpiar la parte interna. • Retirar el jabón con el paño limpio y repetir el proceso. • Dejar actuar por 15 minutos. • Retirar el jabón. • Conectar y esperar la temperatura deseada. • Ingresar los alimentos. 	

Tabla 15. Procedimiento limpieza cadena de frío


	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

Procedimiento que se implementará al momento de ingreso del huésped:

1. Implementar el lavado de manos inmediatamente se ingrese al hotel, en su defecto disponer de alcohol glicerinado en el ingreso para desinfección de manos. Aplica para trabajadores, huésped y visitantes.
2. El huésped, trabajador o visitante deberá desinfectar los zapatos y ruedas de equipaje en el tapete especial y realizar el ingreso directo hasta la habitación o al lugar de destino sin detenerse en ningún lugar.
3. Evitar el contacto con estantes, pasamanos, manijas y otros en el trayecto desde la entrada hasta la habitación asignada.
4. Al llegar a la habitación toda la ropa de trabajo se debe depositar en una bolsa plástica que estará disponible en la habitación evitando tocar paredes, manijas y otros elementos.
5. Deberá realizar asepsia cuerpo completo con abundante agua y jabón.
6. Retornar a realizar el registro de ingreso en recepción, usando obligatorio el tapabocas.
7. El huésped debe realizar la alimentación dentro de la habitación.
8. Permanecerá en la habitación hasta que nuevamente sea la hora de salir a laborar.
9. El huésped deberá tener entre sus implementos alcohol glicerinado de uso diario. Obligatorio.
10. Desinfección de maletas de los clientes con productos desinfectantes en atomizadores cuando llegan al hotel. Obligatorio.

Alistamiento de la habitación para el huésped

1. Las habitaciones sin excepción deben ser limpiadas y desinfectadas siguiendo las recomendaciones enunciadas en los procedimientos de limpieza y desinfección.
2. Se debe disponer de un recipiente con tapa con accionamiento de pedal y bolsa plástica para la recepción de residuos sólidos del huésped (tapabocas, guantes y otros).
3. Las habitaciones deberán disponer de un pote de jabón para manos y amenities necesarios que serán reemplazados cada día.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

4. Las habitaciones que se habilitaran para la prestación del servicio obligatoriamente deben contar con aire acondicionado con mantenimiento preventivo, que permita la circulación del aire.
5. Se disponen de bolsas plásticas de tamaño que alcance la lencería de la habitación así como de cinta, para el sellado de las mismas.
6. El trabajador del alojamiento ingresara a la habitación y recogerá las bolsas con ropa y las llevara hasta la lavandería cumpliendo con los protocolos de bioseguridad y el uso de EPP asignados para la actividad.

8. TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL

Para el desarrollo de las actividades laborales de manera presencial el Hotel Rosales capacitará a todos sus trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID- 19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales contiene:


- Información de los lugares del Hotel en los que puede existir riesgo de exposición.
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- Signos y síntomas relacionados con el COVID-19 y actuación frente a estos.
- Importancia y el proceso del reporte de condiciones de salud.
- Recomendaciones generales obligatorias de prevención y autocuidado (uso de tapabocas, distanciamiento social, lavado de manos) y lo que esto implica.
- Promover e implementar el uso de herramientas tecnológicas que reduzcan los contactos personales dentro de la empresa (por ejemplo: reuniones virtuales).
- Qué hacer en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.

9. DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL HOTEL

Hotel Rosales recomienda a sus trabajadores tener en cuenta las medidas estipuladas y recomendaciones de las autoridades.

✓ **Al salir de casa:**

- Usar tapabocas de manera obligatoria y No usar joyas
- Mantener el cabello recogido para el caso de las mujeres.
- Evitar el uso de celular.
- Desinfectarse las manos al tocar dinero.
- Evitar el consumo de alimentos en la calle.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

✓ **Uso de Transporte Público**

- Usar de manera obligatoria el tapabocas
- Evitar tocarse la cara
- Mantener la distancia de 2 metros o más.
- Evitar tocar superficies.
- Lavarse las manos después de usar este medio.

✓ **Transporte Privado**

Motos	Vehículos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar el manubrio ▪ Desinfectar casco y gafas antes y después de usarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ventilar el automóvil antes de subirse ✓ Desinfectar el interior ✓ Mantener las ventanas abiertas para una ventilación natural.


Tabla 16. Medidas Transporte Privado.

✓ **Al regresar a casa**

- Retirar zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Evitar saludar de beso, dar abrazos o dar la mano. Buscar mantener la distancia de 2 metros entre personas.
- Bañarse y lavar la ropa con abundante agua y jabón.
- Si alguien presenta síntomas de gripe, todos en casa deben usar tapabocas.

10. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

- Hotel Rosales, dispondrá de un punto en la planta baja para recibir los pedidos de los productos químicos así como los insumos y alimentos necesarios para el restaurante, se designa a la ama de llaves o en su defecto al auxiliar operativo para recibir los productos químicos, de igual manera la persona que se encuentre en el área de cocina deberá recibir los alimentos.
- La administración encargada de realizar los pedidos, asignará un horario adecuado de atención para que los proveedores ingresen a descargar estos, por el área del parqueadero.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- Estos pagos continuarán a cargo del área contable quien realizará las transferencias correspondientes, evitando así cualquier riesgo de contagio.
- Las personas encargadas de recibir estos productos, además de usar todos sus elementos de protección, se encargaran de la desinfección de los mismos, transportarlos hasta los lugares establecidos y organizarlos de tal manera que no generen riesgos ni que se infecten o sea manipulados de manera inadecuada.


10.1. MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Todo el personal que manipule productos químicos entre camarería y auxiliares operativos, deberán seguir las presentes indicaciones:

- Equipo de protección individual: el personal que manipule este tipo de sustancias deberá usar las siguientes elementos de protección personal según lo indique las fichas de seguridad del producto: protección ocular, mascarilla, guantes y calzado de seguridad.
- Identificación del producto: todos los productos deben estar identificados por su nombre y con el pictograma que indica el nivel de riesgo, es importante aprender a conocerlo para evitar confusiones.
- Llenado de envases: antes de llenar un envase se debe verificar que este se encuentre en buen estado, en caso de que no lo esté se debe desechar. En caso contrario, se llenará sin sobrepasar el límite máximo, pues podría ocasionar accidentes.
- Trasvases de productos: para evitar accidentes, es necesario, no usar envases que hayan contenido un producto químico para llenarlo con otro diferente. Almacenar, los envases en lugares donde no entre la luz del sol, temperaturas extremas o humedad. Se utiliza embudos para el trasvase.

10.2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule alimentos debe contar con educación sanitaria, especialmente en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. En ese sentido el Hotel Rosales capacitará al personal de cocina para contar con las reglamentaciones exigidas y proporcionará todas las herramientas necesarias, que ayuden a la prevención del covid-19 y cuidado del personal en general, clientes y visitantes.


	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- El personal de cocina debe mantener su uniforme limpio en buen estado, no usar este en lugares diferentes al área de trabajo. Importante cuidar el aseo personal, manteniendo las uñas cortas, cabello recogido bajo el gorro o cofia y no usar artículos de joyería.
-
- Lavar las manos constantemente, evitar el contacto con los alimentos si padece afecciones en la piel, heridas, resfríos, evitar toser o estornudar sobre estos y utensilios de trabajo.
- Tener en cuenta los diferentes tipos de alimentos, el almacenamiento y preparación, el tiempo promedio de duración con el fin de llevar un proceso de inventario efectivo.
- Alimentos como frutas y hortalizas se pueden cocinar sin descongelar, al contrario de las carnes rojas, aves y pescados, que deben descongelarse siempre en el frigorífico a 4°C, una vez descongelado no puede ser congelado nuevamente y se debe cocinar rápidamente.
- Cocer los alimentos a una temperatura de 70°C asegura la destrucción de microorganismos, de igual manera es crucial el lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Los alimentos deben estar protegidos por envases sellados mientras son llevados desde su almacenamiento hasta la cocina, una vez allí, la persona no puede dejar su lugar.
- Limpiar las superficies y utensilios, después de utilizarlos en alimentos crudos. También, se debe prevenir la contaminación cruzada.

10.3. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos sólidos, generalmente conocidos como basura, desechos o desperdicios, están compuestos por elementos de la vida diaria, como envases de alimentos, restos de comida, indumentaria, electrodomésticos, periódicos, botellas, desechos de jardines, etc.

- En ese sentido Hotel Rosales, re-estructurará el espacio de los residuos, clasificándolos por desechos orgánicos, reciclaje y biosanitarios, que serán depositados en botes con tapa y doble bolsa plástica de color negro.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


- Estos residuos, serán recolectados en el día por el personal de camarería y auxiliar operativo con todas las medidas de protección para en horas de la noche ser sacadas al vehículo recolector de basuras por el auxiliar operativo.
- Estas basuras se sacaran a diario, en doble bolsa, serán marcados e identificados y rociados con hipoclorito de sodio, minimizando la posible contaminación para el grupo de personas de la empresa “Ciudad Limpia”
- Después de sacar estas basuras, se debe realizar el lavado de manos, así como la limpieza y desinfección de los botes con bastante agua, detergente y su desinfección con hipoclorito de sodio.

11. CAPITAL HUMANO

Las acciones previstas buscan mantener las buenas relaciones y confianza entre trabajadores, directivos, clientes, visitantes, huéspedes y proveedores, con la implementación y desarrollo el presente protocolo, adaptando las medidas que sugiera las entidades gubernamentales y de salud.

11.1. RECEPCIÓN

- Evitar los saludos de mano con los huéspedes, invitados proveedores y entre compañeros así como los abrazos, manteniendo siempre la distancia de mínimo 2 metros. Por ende, el saludo deberá ser más caluroso utilizando las demás facciones de la cara y corporales.
- Solicitar amablemente y con la mejor actitud el cumplimiento del protocolo de ingreso para huéspedes, clientes y proveedores.
- Diligenciar los formatos de sintomatología diarios para empleados, huéspedes y proveedores.
- Promover el uso de medios de pago electrónicos como tarjeta o consignación.
- No compartir elementos u objetos personales o de trabajo con otras personas, es decir tratar de tener cada quien sus artículos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- Indispensable compartir la información de las medidas adoptadas por el hotel, dando seguridad y tranquilidad al huésped.
- Conocer y practicar el lavado de manos después del intercambio de documentos, asegurando también la disponibilidad de alcohol en la recepción.
- Desinfectar constantemente los elementos, equipos de cómputo, teléfono fijo y celulares, lapiceros y demás objetos con frecuencia, así como al finalizar de cada turno.
- Agilizar los procesos de check-in y check-out por medio del contacto telefónico antes de la llegada y salida del huésped.

11.2. CAMARERÍA

Para la realización de las diferentes tareas del personal se atenderá las siguientes medidas:


- Tener el cabello recogido
- Evitar el maquillaje
- No portar accesorios que puedan conservar humedad como: reloj, manillas, pulseras, anillos y otros, que al mismo tiempo dificulten el correcto lavado de manos.
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte ya que pueden ser reservorios de microorganismos.
- Usar zapatos cerrados antideslizantes, guantes y gafas de protección, conociendo el uso y aplicación de los mismos.

La administración determinará horarios de turno de acuerdo a la ocupación y necesidad del Hotel, se organizará un plan de trabajo semanal en conjunto con la ama de llaves para minimizar la circulación en un mismo espacio.

- De igual manera el personal de camarería y auxiliares operativos deberán evitar los saludos de mano con los huéspedes, invitados proveedores y entre compañeros así como los abrazos, manteniendo siempre la distancia de mínimo 2 metros. Por ende, el saludo deberá ser más caluroso utilizando las demás facciones de la cara y corporales.

11.3. SERVICIO DE RESTAURANTE


- El personal de cocina trabaja en dos turnos rotativos por semana, una persona en la mañana y otra en la tarde, quienes solicitaran el lavado y desinfección de manos antes y después de que los clientes tomen sus alimentos.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- La persona de la mañana se encarga de lavar todos los utensilios de cocina y de la preparación del desayuno y del almuerzo con platos ejecutivos y a la carta según solicitud, que deberá ser tomada por medio telefónico.
- La persona de la tarde, continúa con el horario de almuerzo y elabora platos de cena para los huéspedes según pedido. Al final debe realizar el proceso de lavado y limpieza de la cocina y comedor.
- El personal deberá lavar sus manos incluyendo antebrazos y cara antes de iniciar sus labores, así como usar sus elementos de protección personal, tapabocas que cubra nariz y bocas, al igual que el uso de gorro.
- Siempre se lavarán los alimentos antes de cocinarlos, teniendo en cuenta la importancia de la manipulación de carnes crudas, verduras y demás.
- Se eliminará el servicio de desayuno tipo buffet, reemplazado por el “room service” en el que se deberá mantener distancia, evitando ingresar a las habitaciones y que sea el huésped el tomar la bandeja en la puerta.


11.4. PROVEEDORES

- El ingreso de los proveedores se seguirá realizando por el área del parqueadero, en donde se realizará el primero control de desinfección y regulación del uso de todos los elementos de protección.
- Se dispondrá de un área específico para la entrega de los pedidos de alimentos de plaza, granos y carnes, contando con toda la precaución y será recibida por una persona elegida para ello, quien se encargara de desarrollar la desinfección de los mismos.
- En el tema de los pagos, el proveedor será direccionado a la recepción para verificación de facturas y pago del servicio o producto según sea el caso (botellones de agua, hielo y otros).
- De igual manera se mantendrá la distancia apropiada, se tomará la temperatura y se solicitará el lavado de manos antes y después del contacto.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

12. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

- El hotel implementará un formato digital en el que se registrará las personas y lugares visitados por todo el personal, con el fin de tener registro de verificación
- En todo momento se mantendrá la confidencialidad, recordando la protección de datos personales y de información médica.
- No se permitirá el ingreso de personas con síntomas de gripe y/o fiebre igual o mayor a los 38 °C y se procederá a informar a las autoridades correspondientes.
- Se implementará el formato de registro diario de temperatura al ingreso y salida de cada turno para todo el personal, de igual manera se solicitará el uso de la aplicación CoronApp en la que se deberá registrar estado de salud a diario.
- También se tomará la temperatura a clientes, visitantes y proveedores al ingresar al hotel. Se llevará un registro diario de todos estos en especial de los huéspedes de larga estadía.
- Se promoverá mediante recordatorios - tarjetas digitales el uso de los elementos de protección personal y las medidas de seguridad.
- Se debe exigir el uso obligatorio del tapabocas y la desinfección
- Se prohíbe el consumo de tabaco al interior del establecimiento.
- Las capacitaciones y reuniones que se realicen se organizarán con ayudas tecnológicas o por grupos pequeños teniendo en cuenta las medidas de prevención, esto dependiendo del tema a tratar.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


12.1. Pasos a seguir en caso de presentar una persona con síntomas compatibles con COVID-19

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicar al jefe inmediato y este informará a las líneas definidas por la Secretaría de Salud Municipal de la ciudad de Neiva (322 789 0904 – 310 241 1087 – 310 241 1089)
- Aislar al trabajador que presenta los síntomas mientras la Secretaría de Salud indica cómo proceder.
- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactar telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el administrador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud municipal para que evalúen su estado.
- Se debe realizar un proceso de limpieza y desinfección preventivo, previo al reingreso de otras personas al área.

12.2. Pasos a seguir en caso de presentar una persona confirmada con COVID-19

- Se debe notificar a la Secretaría de Salud Municipal en las líneas (322 789 0904 – 310 241 1087 – 310 241 1089) disponible las 24 horas los 7 días de la semana. Mantener confidencialidad del caso.
- Los trabajadores que hayan estado en contacto directo con la persona contagiada deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine.
- Se debe proceder al cierre temporal todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas. Incluso los materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

- Se debe realizar un proceso de limpieza y desinfección previo al reingreso de otras personas al área, con todos los elementos de protección y sustancias aceptadas para la eliminación del virus.
- Si se llega a presentar un caso positivo COVID-19 en el hogar de un trabajador, debe informar de manera inmediata al técnico de seguridad y salud en el trabajo o jefe inmediato y por ningún motivo presentarse a trabajar hasta no recibir instrucciones.

13. PLAN DE COMUNICACIONES


Hotel Rosales, cuenta con un plan de comunicación interno que consta de un mecanismo verbal, conservando el protocolo de distanciamiento, para quienes estén desarrollando el trabajo en nuestras instalaciones. Se tiene establecido medidas específicas de notificación como se muestra a continuación:

13.1. Comunicación interna

- Se divulgará la información pertinente sobre las medidas de prevención, frente al COVID-19 por medio de (correos o WhatsApp personal).
- Mantener las líneas de contacto e información actualizadas a través carteleras.
- Se divulgarán las directrices y medidas del Ministerio de Salud y Protección Social, frente a nuevos lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19.
- Se remitirá a los grupos de WhatsApp información sobre autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).


15.2. Comunicación Externa

- Se informará visiblemente por medio de redes sociales, carteleras, proyección en la televisión de recepción, las medidas de prevención y atención.
- Divulgar las líneas de contacto e información actualizadas a través de los medios que se dispongan en caso de cualquier emergencia.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020


- Se divulgarán información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente a nuevos lineamientos y protocolos.

¿QUÉ COMUNICAR?	MEDIO	CUANDO	PERSONAL INVOLUCRADO	EVIDENCIA
Medidas preventivas (Lavado de manos, tapabocas, distancias, desinfección)	Cartelera, Inducción, correos electrónicos, grupo de whatsapp	A Diario.	Todo el personal de la empresa.	Fotográfica.
Protocolo COVID 19	Capacitación, Correo electrónico. Grupo de whatsapp.	Permanente	Todo el personal de la empresa, cliente, alcaldía, ARL	Fotográfica, Correo electrónico, Registro de confirmación.
Síntomas del COVID 19	Cartelera, inducción, tarjetas informativas medio digital.	Diario.	Todo el personal de la empresa.	Fotográfica.
Medidas de emergencia y teléfonos de emergencia	Cartelera, Inducción, tarjetas digitales informativas	Semanal	Todo el personal de la empresa.	Fotográfica.
Personal que requiere autorización para laborar	Correo electrónico	Antes de iniciar labores	Cliente, alcaldía.	Correo electrónico


	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

Casos sospechosos del Covid 19	Correo electrónico, teléfonos de emergencia, formato de registro.	Continuo	Cliente, alcaldía, comité de crisis, ministerio de salud, secretaria de salud, sindicatos del trabajador, EPS	Correo electrónico
Casos Confirmados del Covid 19	Correo electrónico, teléfonos de emergencia, formato de registro.	Continuo	Cliente, alcaldía, comité de crisis, ministerio de salud, secretaria de salud, sindicatos del trabajador, EPS, ARL	Correo electrónico
Medidas de desinfección y control de suministros	Correo electrónico.	Continuo	Proveedores	Correo electrónico
Capacitaciones acerca del COVID 19	Reunión para capacitación	Diario	Todo el personal de la empresa	Fotográfica, registro de asistencia.

Tabla 17. Plan de comunicaciones

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

ANEXOS

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

Anexo 1

Neiva XXX de XXX de 2020

Doctora:

LINA MARÍA RIVAS DUSSAN

Secretaria de Salud Municipal

Alcaldía de Neiva

Cordial Saludo:


Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, adjunto el Protocolo de Bioseguridad, con el objetivo de ser revisado y validado por las partes correspondientes, para dar apertura al siguiente establecimiento de comercio:

Nombre del Establecimiento de Comercio:	
Nit:	Matricula Mercantil:
Nombre del Representante Legal:	
Número de Cédula:	Lugar de Expedición:
Barrio:	Dirección Comercial:
Teléfono:	Correo Electrónico:

Declaro, que aplicaré el 100% el protocolo presentado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 0666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de las normas adicionales que se indiquen, asumiendo la responsabilidad de su cumplimiento.

Cordialmente,

C.C. Nro XXXXXXXXXXX de XXXXXXXXX
Representante Legal

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y LINEAMIENTOS EN EL MANEJO Y PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN HOTEL ROSALES	VERSIÓN: 01
		FECHA: Junio 2020

Anexo 2

<u>Auto reporte de condiciones de salud</u> <u>Cuestionario de tamizaje COVID 19 TRABAJADORES Y PROVEEDORES</u>		
Nombre y apellido _____ Cédula _____		
Fecha _____ Cargo _____		
Tamizaje	SI	NO
Fiebre- ¿Ha observado la aparición reciente de fiebre alta en los últimos 14 días?		
Tos- ¿Ha observado la aparición reciente de tos o disnea (¿dificultad para respirar en los últimos 14 días?		
Viaje y contacto- ¿Ha viajado a un país o ciudad con alta transmisión de COVID 19 o ha tenido contacto con alguien diagnosticado positivo o presunción de COVID-19?		
Ante alguna respuesta afirmativa remita al trabajador que se comunique con las líneas destinadas desde el ministerio de salud para la atención de casos de COVID-19 _____ Firma y C.C. del trabajador.		