

RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD POS COVID-19,

**para el alistamiento
del sector de alojamiento
en Boyacá**



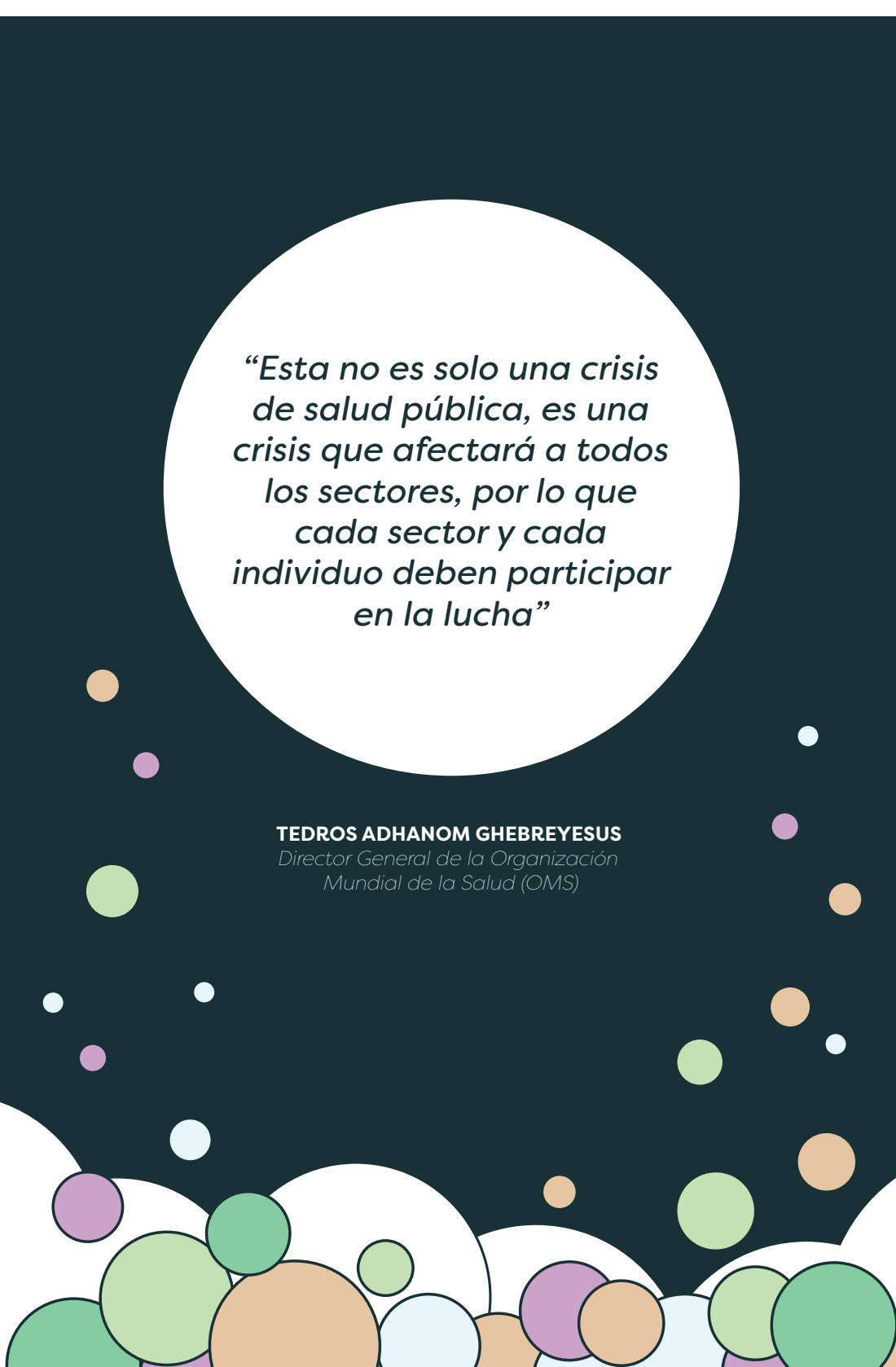
GOBERNACIÓN DE
Boyacá

Secretaría de
Turismo

Secretaría
de Salud

Boyacá
Avanza

BOYACÁ
es para vivirla.



“Esta no es solo una crisis de salud pública, es una crisis que afectará a todos los sectores, por lo que cada sector y cada individuo deben participar en la lucha”

TEDROS ADHANOM GHEBREYESUS

Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

Índice

Introducción	3
Marco legal	3
Generalidades del COVID-19	5
Recomendaciones por áreas de trabajo en el hotel	14
- Área gerencial y administrativa	15
- Área de recepción	18
- Área de alimentos y bebidas	20
- Área de limpieza y mantenimiento	23
Acciones ante la detección de casos de COVID-19 en un alojamiento turístico	26
Procedimientos de limpieza y desinfección de una habitación en la que haya estado alojada una persona infectada de COVID-19	28
Recomendaciones para el turista	29
Referencias bibliográficas	30



Introducción

El gremio hotelero hace parte del sector turístico y es una actividad importante dentro de la economía local de la región. Por eso, es fundamental que los establecimientos de servicio de alojamiento preparen sus instalaciones y procedimientos para afrontar los retos del nuevo turismo.

Es así que a partir de los lineamientos y protocolos de bioseguridad de los diferentes sectores económicos a nivel nacional e internacional, se plantea el siguiente documento que contiene las orientaciones y recomendaciones, enfocadas en las medidas de prevención que se deben implementar, para brindar condiciones de seguridad y confianza a los empresarios, colaboradores, huéspedes y proveedores vinculados a estos establecimientos.

Marco Legal

CIRCULAR 001 DE 2020

Orientaciones sobre medidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el SARS - COV - 2 (COVID-19) sector construcción.



RESOLUCIÓN 0666 DE 2020

Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.



CIRCULAR 015 DE 2020

Medidas preventivas para mitigación de COVID-19 para sectores Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT).



RESOLUCIÓN 682 DE 2020

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en el sector de la construcción de edificaciones.



RESOLUCIÓN 675 DE 2020

Por medio de la cual se adoptan protocolos de bioseguridad en la industria manufacturera.



CIRCULAR 012 DE 2020

Directrices para la contención de la infección respiratoria aguda por el nuevo coronavirus (COVID-19) en el entorno hotelero.



RESOLUCIÓN 380 DE 2020

Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID-19 y se dictan otras disposiciones.



DECRETO N° 593 DE 2020

Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID-19, y el mantenimiento de orden público.



RESOLUCIÓN 385 DE 2020

Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus.



Figura 01. Marco legal COVID-19.

Fuente: Administradora de Riesgos Laborales (ARL Positiva, (2020) a partir de MinSalud, (2020).

GENERALIDADES DEL COVID-19

¿Qué es?

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

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), como una emergencia en salud pública de importancia internacional. Se han identificado casos en todos los continentes. En Colombia, el primer caso fue confirmado el 6 de marzo de 2020.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda, y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. (Ministerio de Salud y Protección Social - MinSalud, 2020).

¿A quiénes afecta y cuáles son sus síntomas?

Se conoce que cualquier persona puede infectarse, independientemente de su edad; no obstante, hasta el momento se han registrado relativamente pocos casos de COVID-19 en niños y niñas. La enfermedad es mortal en raras ocasiones, y hasta ahora las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían una enfermedad crónica como diabetes, asma o hipertensión.

Dentro de los síntomas más comunes, se conoce que puede producir fiebre, tos, secreciones nasales (mocos) y malestar general. Algunos pacientes pueden presentar dificultad para respirar.



¿Quiénes son más
susceptibles
de enfermar?

SÍNTOMAS



Fiebre de difícil control, mayor a 37,5 C° y durante más de tres (3) días.



Tos.



Dificultad para respirar.



Fatiga.



Secreciones nasales.



Malestar general.

Figura 03. Síntomas del COVID-19.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Asociación Hotelera y Turística de Colombia (COTELCO), MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020).

¿Cómo prevenirlo?

La medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos correctamente con agua y jabón. Hacerlo frecuentemente reduce hasta en 50% el riesgo de contraer el coronavirus. De igual manera, el Ministerio de Salud y Protección Social recomienda otras medidas preventivas cotidianas para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades respiratorias, como:

- Evita el contacto cercano con personas enfermas.
- Al estornudar, cúbrete con la parte interna del codo.
- Si tienes síntomas de resfriado, quédate en casa y usa tapabocas.
- Limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan frecuentemente.
- Ventila tu casa.

BARRERAS FÍSICAS DE PROTECCIÓN

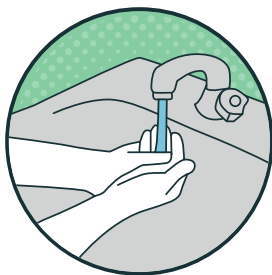
Elementos de protección personal para los colaboradores



Figura 04. Elementos de protección personal (EPP) ante el COVID-19.
Autor. Programa de Seguridad Química y Residuos Peligrosos. 2020.

4 PILARES

MEDIDAS DE PREVENCIÓN



Lavado de manos



*Limpieza y
desinfección*



*Uso de protección
respiratoria y
aislamiento social*



*Modificación de
hábitos
comportamentales*

1 LAVADO DE MANOS

Duración de todo el procedimiento:
40-60 segundos.



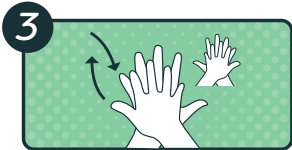
Mójese las manos con agua



Deposite en la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



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



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



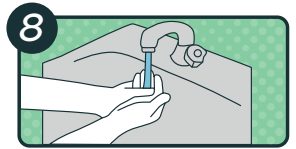
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



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



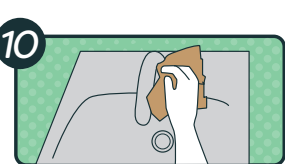
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha con la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



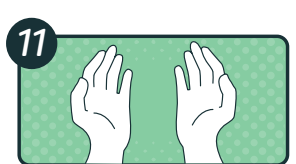
Enjuáguese las manos con agua.



Séquese las manos con una toalla desechable.



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

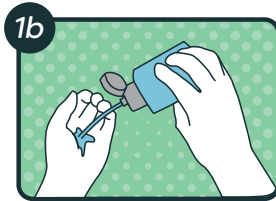
Figura 06. Indicaciones para lavarse las manos.

DESINFECCIÓN DE MANOS

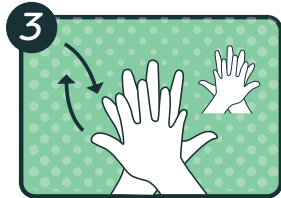
Duración de todo el procedimiento:
20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.



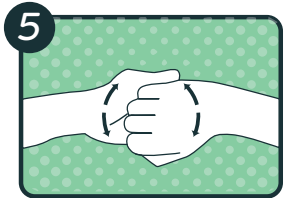
Frótese las palmas de las manos entre sí.



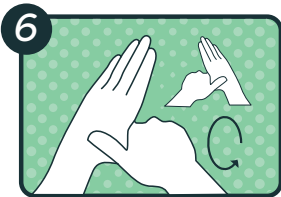
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



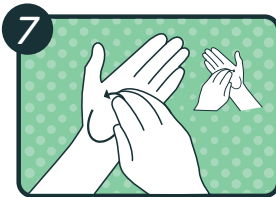
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



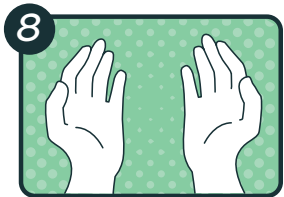
Frótese el dorso de los dedos de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



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



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



Una vez secas, sus manos son seguras.

2

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dosificación con hipoclorito (5,25%).

Es necesario considerar que dentro de este protocolo se identifican tres pasos Remoción (R), Limpieza (L) y Desinfección (D).

¿Qué es remoción?

Paso en el cual se retiran de las áreas las partículas gruesas, procedimiento que generalmente consiste en barrer.

¿Qué es limpieza?

Paso en el cual se utiliza agua más jabón en cantidades que la etiqueta del producto sugiera, con el fin de remover la suciedad del área.

¿Qué es desinfección?

Paso en el cual se utiliza una solución de agua más desinfectante, para aplicación en superficies como parte del procedimiento final.

Recomendaciones de uso de la solución desinfectante

- Antes de iniciar con la preparación de la dilución se debe verificar la etiqueta del producto con el fin de identificar su concentración comercial.
- Los productos desinfectantes se preparan acorde a la descripción de la hoja de seguridad o ficha técnica del mismo.

Verificar instrucciones de uso descritas en la hoja de seguridad del producto desinfectante.

- La limpieza debe ir antes de la desinfección y nunca tratar de reemplazarla.
- Evite levantar polvo al limpiar.
- Los traperos, paños de aseo y baldes, deben estar siempre limpios y secos antes del inicio del procedimiento.
- Los elementos (baldes, traperos, trapos, guantes) que se utilizan para limpieza y desinfección deben ser exclusivos en cada área.
- Los elementos utilizados deberán lavarse una vez finalizado el procedimiento y dejarlos secar en un sitio ventilado, no dejarlos sumergidos en la solución.

- Nunca mezcle el desinfectante con el jabón.
- No mezclar varios desinfectantes.

- Los derivados clorados NO deben usarse como desinfectantes de alto nivel.
- La dilución debe realizarse al iniciar el protocolo de lavado y desinfección.

Plan de limpieza y desinfección

Existen diversos productos químicos que se pueden usar como desinfectantes, estos deben contar con características como virucidas, fungicidas, bactericidas y esporicidas en su mayoría, información que se encuentra en la hoja de seguridad o ficha técnica del producto.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de INVIMA, 2012.

Elemento a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de Hipoclorito	Tiempo de Acción	Forma de aplicación
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersion
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersion
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos.	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersion
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersion
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersion

Tabla 01. Dosificación con hipoclorito (5,25%). Fuente: Secretaría de Salud de Boyacá, (2020).

3 USO DE PROTECCIÓN RESPIRATORIA

Uso de tapabocas

Son un complemento a las medidas de distanciamiento físico e higiene recomendadas, deben cubrir boca, nariz y barbilla, se componen por una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o de un solo uso. Si son reutilizables, el fabricante indicará el número máximo de lavados. A partir de ahí, no se garantiza la eficacia del tapabocas. Las no reutilizables deben ser eliminadas después de su uso recomendado. Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar el tapabocas durante más de 4 horas. En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirlo por otro.

Pasos para poner correctamente el tapabocas:

1. Lávate las manos 40 - 60 segundos antes de manipularlo
2. Toca solo los elásticos del tapabocas
3. Póntelo sobre nariz y boca, asegurándose de que no quedan grandes espacios entre tu cara y el tapabocas
4. Pasa las bandas elásticas detrás de las orejas.
5. Pellizca la pinza nasal para ajustarlo bien a la nariz.
6. Evita tocar la parte exterior del tapabocas. Si lo haces, lávate las manos antes y después.
7. Antes de quitarte el tapabocas, lávate las manos.
8. Retíralo tocando sólo las bandas elásticas
9. Para desecharlo, introdúcelo en una bolsa de plástico. Deposítalo cerrado en la basura y lávate las manos.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, INS, & Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, (2020).

4 MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con clientes o con otros colaboradores.
- Evitar compartir elementos con clientes o demás colaboradores.
- Mantener una distancia mínima de dos metros entre colaboradores.
- Recomendar a las personas con síntomas respiratorios, ser visitadas por el personal médico en la propia habitación.
- Recomendar al cliente que se debe quedar en la habitación hasta la visita médica.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Ministerio de Industria, Comercio y Turismo - MiniCT España, (2020).

RECOMENDACIONES POR ÁREAS DE TRABAJO EN EL HOTEL



ÁREA GERENCIAL Y ADMINISTRATIVA

Se recomienda:

- ✓ Desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas en la presente cartilla.
- Organizar un comité de crisis desde la gestión de talento humano con líderes por cada departamento, quienes serán responsables de implementar las medidas preventivas del establecimiento, mediante políticas de comunicación con huéspedes, colaboradores, proveedores y demás.
- Activar e implementar los planes de contingencia desarrollados por el comité de crisis del establecimiento, en el cual se incluyan medidas de promoción y prevención para reducir la propagación y contagio del COVID-19 en el establecimiento.
- Definir los procedimientos necesarios en caso de identificar huéspedes o visitantes con sintomatología compatible con COVID-19; estos deberán incluir la asignación de un espacio retirado de los demás huéspedes y colaboradores del hotel.
- Revisar y reforzar los planes de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del hotel, haciendo énfasis en zonas de mayor afluencia de huéspedes y visitantes, teniendo en cuenta aspectos tales como la frecuencia de estos procedimientos y los productos a ser utilizados.
- Llevar a cabo procesos de reinducción con los colaboradores sobre los procedimientos a tener en cuenta al realizar sus actividades diarias y sobre el adecuado uso de los elementos de protección personal en el hotel.
- Informar a los proveedores sobre los procedimientos y protocolos de bioseguridad implementados por el establecimiento.
- Llevar una agenda de registro de acciones que se tomen, especificando fecha, hora, responsables y guardar la debida evidencia.



Fuente: Secretaría de turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, & INS, (2020).

- Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Dotar de elementos de protección personal a los colaboradores que interactúan con huéspedes y visitantes, así como aquellos que adelantan labores de limpieza de habitaciones y servicios de lavandería.
- Dotar al establecimiento con insumos de limpieza y desinfección (jabón líquido, toallas desechables, gel o solución desinfectante, entre otros) Disponer de un termómetro sin contacto.
- Guardar constancia firmada por el colaborador del suministro de todos los elementos de protección personal entregados.
- Establecer los lineamientos para el buen uso de los elementos de protección personal no desechables, estos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que son de uso personal.
- Indicar a los colaboradores que ninguno debe utilizar la dotación de elementos de protección personal en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- Informar a los colaboradores que deben abstenerse de compartir sus elementos de protección personal.
- Informar a los colaboradores sobre la importancia de llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares, llevar las uñas cortas y bien cuidadas y llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
- Facilitar el tiempo y medios para la correcta higiene de manos de los colaboradores.
- Facilitar el tiempo y los medios para desinfectar los equipos de trabajo o dispositivos electrónicos de uso diario por los colaboradores.
- Facilitar el espacio para que los colaboradores desinfecten adecuadamente los objetos de uso personal, tales como: gafas, teléfonos móviles, audífonos, entre otros.
- Adoptar medidas administrativas para reducir la exposición de sus colaboradores, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o en casa.

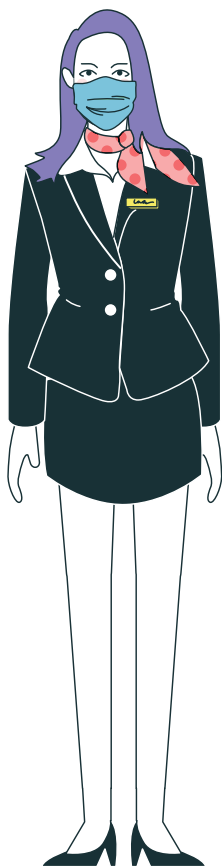
- Establecer control diario del estado de salud de los colaboradores con el objetivo de garantizar que la población trabajadora que se enferme sea llevada al centro de salud.
- Monitorear el ausentismo en los puestos de trabajo asociados a la presencia de síntomas respiratorios controlados, si es necesario el colaborador deberá cumplir con un periodo de aislamiento de 14 días.
- Abstener a los colaboradores de asistir al trabajo de ser un caso confirmado por COVID-19
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente, los casos sospechosos y confirmados de COVID -19.
- Promover el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella el estado de salud de los trabajadores y de COVID-19 Boyacá para hacer seguimiento y rastreo del virus en el Departamento.
- Informar y capacitar a los colaboradores del establecimiento de alojamiento sobre el reconocimiento de los signos, síntomas y sobre las medidas de prevención del COVID-19.
- Instalar la señalización necesaria en zonas comunes (pasillos, lobby, comedores, entre otros), con el fin de socializar entre los huéspedes y visitantes las medidas de prevención frente al COVID-19
- Cerrar temporalmente el uso de áreas comunes tales como: saunas, jacuzzis, piscinas, gimnasios, zonas de recreo infantil y la cancelación de eventos o actividades que impliquen una alta afluencia de personas como los son: servicios de buffets, eventos sociales, corporativos, conciertos, entre otros; si no se tiene establecido un plan de distanciamiento social para cada área.
- Establecer normas de uso de las instalaciones para mantener las medidas de distanciamiento social requeridos (ascensores, comedores, lobbies, terrazas, entre otros).
- Aproveche la baja ocupación para efectuar aquellas reparaciones, mantenimientos, adecuaciones y alistamiento del establecimiento según las recomendaciones de la presente cartilla.
- En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la gerencia deberá supervisar que el colaborador cuenta con los elementos de protección personal necesarios, lo mismo con los proveedores de suministros.
- El establecimiento debe informar al huésped antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención

Fuente: Secretaría de turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, & INS, (2020).

ÁREA DE RECEPCIÓN

Se recomienda:

- ✓ Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por la gerencia durante el tiempo que permanezca en su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Reportar a la gerencia cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reporte a la gerencia las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp y COVID-19 Boyacá.
- Usar adecuadamente los elementos de protección personal.



- Priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por colaboradores y huéspedes con alta frecuencia como son: manijas, pasamanos, interruptores, baños, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.
- Determinar el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre huéspedes y colaboradores. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los colaboradores en recepción, se recomienda la instalación de elementos físicos que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección. Si tampoco se dispone de dichos elementos físicos, el personal debe utilizar tapabocas.
- Garantizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.
- Disponer de información visible en la recepción sobre: ¿qué es el coronavirus? y ¿cómo protegerse ante él?
- Disponer de líneas telefónicas de los centros de salud y emergencias, de médicos y hospitales tanto públicos como privados para solicitar asistencia en cualquier momento.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de MiniCT España, Administradora de Riesgos Laborales - ARL Sura, COTELCO, MinSalud, MinCIT, & INS, (2020).

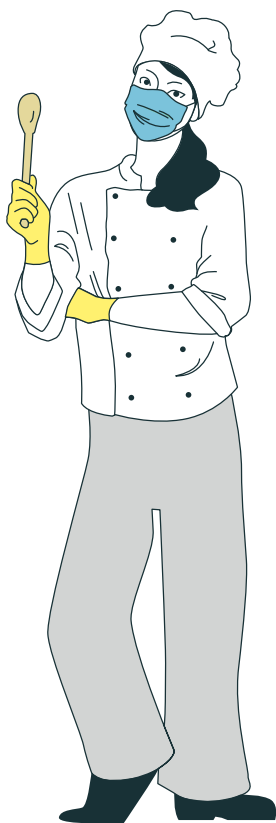
- Disponer de gel o solución desinfectante en el mostrador de información.
- Limpiar y desinfectar de forma frecuente el mostrador de recepción.
- El equipo informático y cualquier otro elemento tecnológico, deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, se recomienda disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- Evitar el exceso de elementos sobre el mostrador, los cuales puedan ser manipulados por los huéspedes.
- Desinfectar las manos después del intercambio de objetos como tarjetas de pago, dinero en efectivo, lapiceros, entre otros.
- Disponer de jabón líquido, gel, solución desinfectante, pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada de pedal en el baño más cercano a la recepción.
- Usar alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.
- Llevar un registro de la procedencia de los huéspedes que lleguen a alojarse al hotel y reportarlo a la entidad de salud municipal y departamental según corresponda.
- Informar a los huéspedes en el check-in, las medidas preventivas establecidas por el alojamiento.
- Realizar control de la temperatura a los huéspedes antes de realizar el check-in para descartar fiebres.
- Trasladar y mostrar al huésped la habitación respetando el distanciamiento social.
- Al retiro, realizar el check out respetando el distanciamiento social. Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.
- Cuando los colaboradores presten el servicio de transporte de equipaje del huésped, debe realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, el colaborador dispondrá de guantes desechables o toallas desinfectantes para limpiar asas, manillas, entre otros.
- Los equipajes, maletas u otros accesorios deben ser desinfectados con el método adecuado por el personal responsable de esta actividad.
- Evitar la manipulación de coches de los huéspedes por parte del personal, en el estacionamiento del hotel.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de MiniCT España, Administradora de Riesgos Laborales - ARL Sura, COTELCO, MinSalud, MinCIT, & INS, (2020).

ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Se recomienda:

- ✓ Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el empleador durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp y COVID-19 Boyacá para hacer seguimiento y rastreo en el Departamento.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.



- Garantizar que todos los colaboradores pasen por un control diario de temperatura corporal para descartar fiebres
- Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos entre colaboradores o huésped.
- Evitar compartir objetos con el huésped y otros colaboradores.
- Llevar los elementos de protección personal en todo momento.
- Conocer en detalle el protocolo higiénico, los productos químicos empleados y la frecuencia con la que estos deben ser usados.
- Aplicar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP) garantizando la inocuidad alimentaria.
- Disponer de gel o solución desinfectante en la entrada y salida del bar, comedor, y cocina para que tanto colaboradores como huéspedes procedan a desinfectar sus manos.

Fuente: Secretaría de turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, Euro Mattress, MiniCT España, (2020).

- El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los huéspedes la desinfección frecuente de sus manos.
- Se deberá determinar cómo informar al huésped de la oferta gastronómica disponible, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio entre huéspedes que utilizan una misma carta o menú. Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio. Si se utilizan estas cartas, deben desinfectarse tras cada uso.
- Los manteles y servilletas, deberán ser lavados de forma industrial y deberán ser cambiados diariamente. Si es posible, según los estándares del hotel, cambiar las servilletas de tela, manteles y todo utensilio que implique lavado, por elementos desechables. con el fin de evitar la propagación del virus.
- Se sugiere, según la calidad del servicio del establecimiento, la implementación de materiales y objetos desechables y el uso de guantes.
- Los cubiertos se facilitarán desinfectados y protegidos (como ejemplo en servilletas o empaques plásticos)
- Si se va a utilizar vajilla, lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería, cristalería, incluida la que no se haya utilizado, y otros utensilios que hayan podido estar en contacto con colaboradores externos a la cocina y huéspedes.
- Después de cada servicio, se desinfectarán todas las superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de alimentos, mesas destinadas para el consumo de alimentos, sillas y en general cualquier superficie que hubiera estado en contacto con los huéspedes.
- No sobrepasar las 20 personas por servicio en los salones o comedores.
- Fomentar la prestación del servicio en zonas exteriores como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre del establecimiento.
- Se deberán disponer las mesas, de tal forma que entre el respaldo de silla y silla haya una distancia superior a dos metros.
- Si es posible, mantener una distancia de dos metros ante cualquier huésped o persona en general.
- Ventilar después de cada servicio los salones o comedores cada dos horas
 - Disponer de áreas y lugares específicos para la eliminación correcta de los desechos contaminados, (guantes, tapabocas o elementos expuestos) así mismo, se deben utilizar bolsas de un color determinado.

- El personal de servicio deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos y uniforme, usar tapabocas y guantes de forma habitual, siguiendo las recomendaciones establecidas por el ministerio de salud y protección social con respecto a los elementos de protección personal.
- Los proveedores, deben utilizar tapabocas y guantes, se sugiere desinfectarse las manos para la entrega del producto, del mismo modo para quien recibe. El calzado también debe desinfectarse si se ingresa al establecimiento, ya que es una fuente principal de transportar contaminación. Recuerde hacer un proceso de limpieza y desinfección de los productos y alimentos recibidos antes de almacenarlos.
- Disponer de un espacio para la recepción de mercancías, separado física o temporalmente del resto de áreas. Allí, se deberá contar con geles o soluciones desinfectantes para que los proveedores se desinfecten las manos al entrar.
- En el espacio para la recepción de mercancías, se deberán eliminar los embalajes secundarios y terciarios de las mercancías recibidas, se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos embalajes primarios que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

Fuente: Secretaría de turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, Euro Mattress, MiniCT España, (2020).

ÁREA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Se recomienda:

- ✓ Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el empleador durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp y COVID-19 Boyacá para hacer seguimiento y rastreo en el Departamento.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.
- El uso de guantes es recomendado si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos. Para las demás actividades, los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social determinan el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel o solución desinfectante, papel o pañuelos desechables y proceder con su reparación o cambio si es necesario.
- Llevar un registro de la revisión, funcionamiento y limpieza de sanitarios, grifos de agua comunes, baños.
- Realizar limpieza de filtros de los aires acondicionados del establecimiento.
- Mantener una climatización entre los 23 y 26°C, garantizando la renovación suficiente del aire.
- Optimizar la ventilación del lugar teniendo en cuenta que se debe realizar cada dos horas.



Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, INS & MinICT España, (2020).

- La limpieza y desinfección de áreas y superficies deben realizarse con productos que tengan actividad contra virus encapsulados, los más recomendados son: agua y jabón, alcohol etílico al 70 % e hipoclorito de sodio al 0,5%
- El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Para las tareas de limpieza haga uso de guantes de vinilo o acrilnitrilo, en caso de uso de guantes de látex es recomendable que se haga uso sobre un guante de algodón.
- Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección tanto de habitaciones como de áreas comunes (baños, salones, zonas infantiles, pasillos, recepción, salas de cómputo)
- Limpiar y desinfectar los objetos que puedan ser manipulados frecuentemente como: puertas, manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, entre otros)
- Definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- Disponer de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos desechables en zonas comunes.
- Si hay que acceder a habitaciones donde se hospeda el huésped con síntomas o casos comprobados de COVID-19, el personal de limpieza deberá utilizar el equipo de protección correspondiente y este deberá ser desechado a la salida de la habitación. Además, se deberá desinfectar las manos y verificar que el huésped porte su tapabocas todo el tiempo que el personal esté realizando su labor.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos, para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes, no debe sacudirse la ropa para lavar.
- Al realizar la rotación o limpieza de los colchones, no se deben colocar directamente en el piso, se deben poner sobre un plástico o soporte, mientras se realiza la debida desinfección de la cama.
- La cama debe estar completamente limpia, si es una cama con tablas, se debe aspirar junto con los ejes en que se apoya, si es una base cama, igualmente, aspirar o limpiar con un trapo seco para evitar humedad.

- La cama o base cama debe estar libre de elementos cortopunzantes (tornillos, varillas, puntillas), la ruptura en la tela del colchón es un espacio abierto para contaminación.
- Al realizar la rotación de los colchones, no alzarlo por las agarraderas porque puede romperse la tela y generar aberturas, que son espacios abiertos para contaminación.
- El colchón siempre debe tener un protector, que debe girarse y rotarse con las indicaciones del fabricante, se recomienda que este protector sea 360° con cierre para tener una cubierta completa del colchón. El protector del colchón, debe ser anti fluido y transpirable, que sea fresco, reteniendo el paso de agua (sudoración).
- Los protectores de colchones con poliuretano no se deben lavar a temperatura mayor a 40°, ya que lo pueden dañar, se recomienda utilizar jabones industriales, los cuales no dañan el producto, pero si tienen un efecto bactericida o de desinfección.
- No se recomienda utilizar protectores de algodón, ya que este retiene fluidos o células muertas
- Evitar al máximo el contacto con las sábanas, suponer que toda la ropa está contaminada, se pueden recoger en bolsas plásticas que estén identificadas, se deben lavar a más de 60° complementando con un secado a altas temperaturas.
- Si se cuenta con personas contagiadas en habitaciones de aislamiento, los protectores de los colchones deben cambiar y lavar de 3 a 4 días.
- Se recomienda hacer un aseo general de las habitaciones cada 8 días.
- Tener espacios y tiempos para un aseo adecuado, con el fin de garantizar un aire más sano en las habitaciones.
- Los protectores de almohadas deben ser anti fluido y transpirable, que sea fresco, reteniendo el paso de agua (sudoración). Igualmente seguir las recomendaciones de los protectores para colchones.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, INS & MinICT España, (2020).



ACCIONES ANTE LA DETECCIÓN DE COVID-19 EN UN ALOJAMIENTO TURÍSTICO



Si bien es cierto, que los protocolos de actuación ante la detección de un posible caso de COVID-19 en el alojamiento, se deberá establecer según el caso por la Secretaría de salud del Departamento, es necesario tener en cuenta algunas recomendaciones para el manejo oportuno de la situación y así evitar el posible contagio de colaboradores y demás huéspedes del establecimiento.

Se recomienda:

- ✓ Asegurar un buen proceso de limpieza y desinfección de superficies potencialmente contaminadas (botones, pomos y puertas, ventanas, barandillas, mostradores, griferías, entre otros); realizar con mayor frecuencia según los medios disponibles.
- Prevenir la contaminación cruzada entre distintas habitaciones, evitando el uso de los mismos materiales y utensilios sin su previa desinfección. Ventilar o airear las habitaciones y espacios comunes lo más posible, teniendo en cuenta hacerlo cada dos horas
- Disponer de vasos desechables para el aseo y enjuague bucal.
- Disponer de gel o solución desinfectante, toallas desechables en la habitación.
- Disponer de una caneca con tapa en la habitación para los residuos contaminados.
- El personal de limpieza deberá utilizar el adecuado equipo de protección, y una vez finalizada la limpieza este deberá ser cambiado y limpiado inmediatamente.
- Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
- La ropa, las sábanas y las toallas sucias deben separarse y lavarse con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial, seque la ropa en secadora y planche usando una configuración caliente o plancha de vapor. La ropa sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la ropa sucia.

- Si está lavando ropa de cama, como sábanas y cobijas, o toallas, evite "abrazar" la ropa y use una cesta o bolsa de ropa mientras la lleva al área de lavandería para evitar un posible contagio.
- Los residuos generados en el entorno de la persona aislada tales como guantes, tapabocas quirúrgico y pañuelos desechables o de tela, entre otros se manejan de manera diferenciada de los demás residuos del hotel, hostel u hospedaje.
- Destinar en la habitación un contenedor exclusivo de pedal para la apertura, con tapa y dotado de bolsa de color negro, la cual, una vez alcance sus $\frac{3}{4}$ partes de llenado o capacidad, debe ser cerrada antes de salir de la habitación y ser introducida en una segunda bolsa del mismo color. Para una mejor identificación de la bolsa por parte del personal se sugiere que esta se identifique, para lo cual se podrá emplear cinta aislante o de enmascarar de color blanco.
- En las áreas de almacenamiento de residuos, NO deben mezclarse o ubicarse junto con residuos aprovechables (bolsa blanca), residuos orgánicos (bolsa verde) o en bolsa diferente al color negro, de tal manera que se limite la posibilidad de que puedan manipularlos en búsqueda de material aprovechable.
- Si en el hotel, hostel u hospedaje existen varios pacientes en fase de aislamiento se podrá establecer una ruta de recolección interna diferenciada.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de MinSalud & MinICT España, (2020).

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID-19

Se recomienda dentro de los procedimientos de limpieza:

- Las sábanas, toallas, platos y cubiertos utilizados por la persona no deben compartirse con otras. No es necesario desechar estos artículos, pero sí lavarlos en su lavavajillas o a mano usando guantes desechables, con agua tibia y detergente después de su uso, debe secarlos con un paño de cocina por separado y eliminar los guantes y realizar lavado de manos.
- Restringir al máximo el ingreso del personal no sanitario que entra en la habitación.
- Todo el personal del alojamiento turístico que tenga que acceder a la habitación cuando el huésped enfermo se encuentre presente; deberá llevar el equipo de protección pertinente, deberá lavarse y desinfectarse las manos cuando haya salido de la habitación, y siempre mantener una distancia de dos metros con el huésped.
- No se deberá entrar el carro de limpieza a la habitación.
- Retirar la ropa de cama y las toallas frecuentemente y ponerlas en una bolsa roja separada del resto de lencería del hotel. Lavar a 60°-90°C con detergente.
- Desechar en una bolsa roja, el material desechable utilizado por la persona enferma.
- Cuando el huésped enfermo abandone definitivamente el hotel, se deberá retirar y sustituir todas las facilidades de aseo de la habitación y desecharlas en una bolsa roja (papel higiénico, amenities, bolsas de aseo, entre otros)
- Hacer una limpieza y desinfección posterior con solución recién preparada, usar siempre papel desechable para esta limpieza.
- Hacer una profunda limpieza de sanitarios y de todas las superficies de contacto (pomos y puertas, ventanas, interruptores, control de televisión, teléfonos, control de aire acondicionado, mesas, sillas, entre otros)

RECOMENDACIONES PARA EL TURISTA



Según la Organización Mundial de la Salud, las autoridades de salud pública deben proporcionar a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas, a través de los profesionales de la salud, las consultas de atención al viajero, agencias de viaje, operadoras de transporte y en los puntos de entrada en fronteras.

Respecto a la llegada al establecimiento hotelero, se recomienda informar mediante documentos oficiales al Ministerio de Salud y Protección Social, a aquellos viajeros procedentes de zonas de riesgo declaradas por la OMS.

Las zonas de riesgo cambian según la situación epidemiológica, por ello consulte siempre información oficial y actualizada.

El turista deberá informar a la recepción del establecimiento sobre la medida de aislamiento a la cual se está sometiendo y si ha presentado síntomas como: fiebre mayor a los 38°C, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, fatiga o adinamia; para que el establecimiento tome las medidas de bioseguridad necesarias e informe a la entidad territorial de salud correspondiente para su atención.

¿Qué hago cuando vuelva de otros países a Colombia?

A su llegada a Colombia deberá informar los países donde ha estado en los últimos 14 días.

Si no tiene síntomas de gripe, debe realizar aislamiento social preventivo, es decir, quedarse en casa por los siguientes 14 días. Si durante esos 14 días presenta síntomas, debe:

- Quedarse en su casa o en el alojamiento donde se encuentre.
- Si presenta dificultad respiratoria o fiebre por más de dos días debe acudir a los servicios médicos.
- Utilizar tapabocas para evitar que se transmita a las personas que están con usted.
- Para estornudar o toser utilizar pañuelos desechables y descartarlos inmediatamente después de su uso. En caso de no disponer de pañuelos tápese la nariz y la boca con la parte interna del brazo.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de toser o estornudar, después de ir al baño y antes de consumir o preparar alimentos.
- Consumir abundantes líquidos.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT & INS, (2020).

BIBLIOGRAFÍA

Administradora de Riesgos Laborales - ARL SURA, (2020). Recomendaciones para inicio de actividades en la pequeña empresa. Recuperado en 2020 de <https://www.segurossura.com.co/paginas/default.aspx>

Asociación Hotelera y Turística de Colombia - COTELCO, (2020). Acciones para enfrentar el COVID-19. Colombia.

Asociación Hotelera y Turística de Colombia - COTELCO & Euro Mattress, (2020). Webinar Protocolo de Bioseguridad en hoteles: colchones y almohadas.

Asociación Hotelera y Turística de Colombia - COTELCO & Euro Mattress, (2020). Webinar Protocolos de limpieza y desinfección (parte II: áreas de preparación de alimentos).

Confederación Colombiana de Cámaras de Comercio - Confecámaras, (2020). Protocolos de bioseguridad para la reactivación económica. Colombia

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo - MinICT España, (2020). COVID-19. Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. Recuperado en 2020 de https://www.minco-tur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Guia_de_-_Buenas_Practicas_Establecimientos_y_Trabajadores_del_Sector_Turistico.pdf

Ministerio de Salud y Protección social - MinSalud, (2020). Circular N°005 de 2020. recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Circular%20No.005%20de%202020.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social - MinSalud, (2020). Coronavirus COVID-19. Colombia. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/salud/-publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

Ministerio de Salud y Protección Social - MinSalud, (2020). Preguntas y respuestas sobre el nuevo coronavirus. Recuperado en 2020 de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/preguntas-rtas-coronavirus.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social - MinSalud, (2020). Resolución N° 380 de 2020. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-380-de-2020.pdf>

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, (2020). ¿Que debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?. Recuperado de <https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/-consumo/Documents/2020/030520%20GU%C3%8DA%20COMPRA%20MASCARILLAS.pdf>

Secretaría de Fomento Turístico del Gobierno del Estado de Yucatán, (2020). Guía práctica: COVID-19 y Turismo. Recuperado en 2020 de <http://www.sefotur.yucatan.gob.mx/files-content/general/8bbf63f4c35975ecac3e65cd6a12a22e.pdf>

Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020). Guía de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos, de alimentos y bebidas en Boyacá frente al COVID-19. Colombia.

GOBERNACIÓN DE BOYACÁ

Ramiro Barragán Adame
GOBERNADOR

Antonio Ernesto Leguizamó Díaz
SECRETARIO DE TURISMO

EQUIPO TÉCNICO DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN DE LA GUÍA

Nathalia Ochoa Paipilla
Vanessa Alejandra Vásquez Barragán
Mery Janneth Cely Lizarazo
Fernanda Lisseth Pachón Mendoza
Jhon Anderson Blanco Amaya

SECRETARÍA DE TURISMO

SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

María Camila Rojas Gutiérrez
Angela Sirley Guevara Gamboa

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Escuela de administración turística y hotelera
Grupo de investigación Emprender

BOYACÁ
es para vivirla



GOBERNACIÓN DE
Boyacá

Secretaría de
Turismo

Secretaría
de Salud

Boyacá
Avanza

