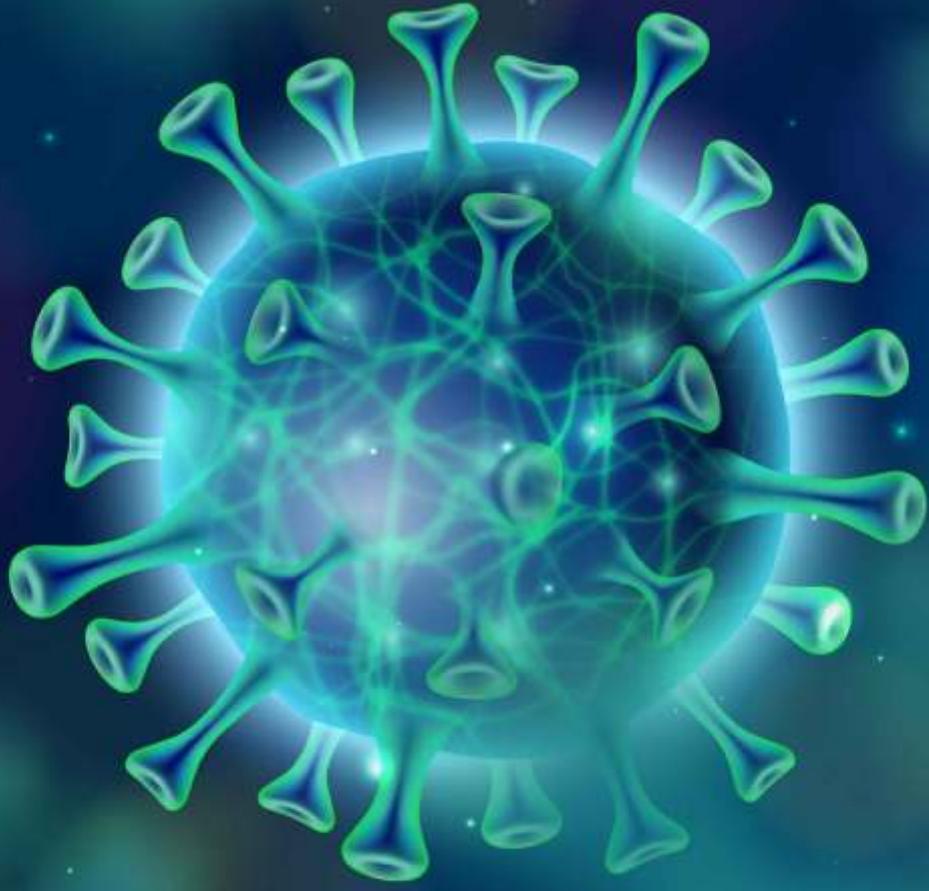


**MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA GASTRONÓMICA
HOTELES UTHGRA | REAPERTURA POST COVID-19.**



UTHGRA
Turismo

ÍNDICE

EL REGRESO A LOS PUESTOS DE TRABAJO DEBE SER CON RESPONSABILIDAD SANITARIA.....	4
CONSIDERACIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD.....	5
GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.....	6
• Ingreso del personal interno y externo que presta servicios	
• Puesto de acceso al personal	
• información sobre los nuevos procedimientos al personal	
• Ingreso de huéspedes y clientes al establecimiento.....	7
GESTIÓN DE RECURSOS MATERIALES.....	8
GESTIÓN PARA MEJORAR PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS INTERNOS DE DISTINTAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO.....	9
CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS SECTOR HOTELERO.....	10
RECEPCIÓN.....	11
ÁREAS PÚBLICAS.....	12
PERSONAL DE PISO.....	12
• Recomendaciones	
• Características de limpieza en habitaciones.....	13
• Habitaciones ocupadas.....	14
• Habitaciones a limpio.....	14
CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS SECTOR GASTRONOMÍA.....	15
RESTAURANTES/BARES/SECTOR DE AA&BB HOTELES.....	16
SECTOR COCINA	
• Alimentos	
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (AA&BB).....	17
• Recomendaciones.....	18
BAR Y RESTAURANTE.....	19
EVENTOS Y CONVENCIONES.....	19
SECTOR COMPRAS Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍA.....	20
SECTOR DE SPA, GIMNASIO, PISCINAS Y ESPACIOS RECREATIVOS.....	21
MANTENIMIENTO.....	21

EL REGRESO A LOS PUESTOS DE TRABAJO DEBE SER CON RESPONSABILIDAD SANITARIA

El siguiente documento y sus anexos son recomendaciones complementarias a las dictadas por el gobierno nacional, las cuales podrán ser consideradas por los diferentes establecimientos de la actividad que nuclea nuestra organización.

Es importante considerar las normativas dictadas a nivel nacional, como también las establecidas por jurisdicción ya que hay medidas que pueden variar, razón por la cual este documento podrá ser adaptado según la ubicación de cada establecimiento. Para los casos que las autoridades, organismos o instituciones vinculados con la salud, verifiquen que cumplen con las condiciones de casos sospechosos o confirmados, el hotel debe cumplir con las disposiciones del protocolo nacional y/o local según corresponda.

No será fácil el “Día Después”, regresar a los puestos de trabajo amerita de un cuidado preventivo obligatorio, especialmente durante esta primera etapa del proceso, es decir, en la reapertura de los lugares de trabajo, sin embargo, con la colaboración y la comprensión de todos debemos ser capaces de enfrentar el nuevo desafío que tenemos por delante.

El temor que causa el COVID-19, debe ayudarnos a estar conscientes de cada acción que realicemos. El miedo no se debe convertir en ansiedad y parálisis, la aplicación de medidas de **prevención** adecuadas aportará la **seguridad** que la actividad y el pasajero necesitan para recuperar la **confianza**.

Hay que tomar en cuenta que una persona que contrae el **COVID-19** tiene aproximadamente 30 días de inactividad. Esa persona al enfermarse contagia a otras tantas personas, lo cual significa alterar las condiciones laborales de cualquier establecimiento. Es decir que las contingencias que se produzcan, tanto para las empresas como para los trabajadores son enormes. Por ello es necesario implantar nuevas medidas y prevenir la propagación de casos en beneficio de todas las partes.

Lógicamente incorporar nuevos hábitos es un proceso que se debe asimilar, por lo tanto este manual ayudará como una guía, a planificar el trabajo para brindar seguridad, tanto a la estabilidad de las empresas y la salud de los trabajadores, como así también garantizar la calidad y seguridad del servicio a los clientes y huéspedes.

CONSIDERACIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD

Dada la magnitud de la situación, el personal de los establecimientos hoteleros y gastronómicos al regresar a sus puestos de trabajo deberán recibir y notificarse en forma escrita acerca de cuáles son sus responsabilidades respecto a la gestión de las medidas preventivas COVID 19 que se llevarán a cabo, y precisar aunque sea una obviedad, sobre la buena higiene personal, la importancia del lavado de manos con frecuencia, en particular cuando haya estado en contacto con otras personas, y la obligatoriedad del uso del tapaboca de acuerdo a la regulación vigente. (Anexo II, ítem 1).

De manera simultánea los establecimientos deberán ofrecer información detallada al huésped y clientes mediante folletos, cartelías visibles, notas, etc., respecto a los procedimientos internos que se llevan a cabo en cada lugar para garantizar la seguridad y calidad de servicios que se ofrecen.

GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

INGRESO DEL PERSONAL INTERNO Y EXTERNO QUE PRESTA SERVICIOS:

En esta primera etapa se recomienda como medida preventiva antes de ingresar al puesto de trabajo, realizar un control diario del estado de salud de los trabajadores, tanto al ingresar como al finalizar la jornada laboral.

Para ello, el establecimiento pone a disposición en el puesto de Acceso del Personal un termómetro infrarrojo para controlar a todos los colaboradores y proveedores antes de ingresar al establecimiento, o bien realizar un testeo mediante otro método más efectivo que pueda ser incorporado con posterioridad.

PUESTO DE ACCESO AL PERSONAL:

- Se colocará previo al ingreso una alfombra embebida en solución desinfectante para que el personal interno y externo higienice la suela del calzado.
- El personal a cargo debe utilizar guantes de protección y tapaboca o barbijo, mantener limpio y desinfectado el sector y los materiales de uso.
- Con cada ingreso reiterar sobre la utilización de productos desinfectantes y difundir la información correspondiente.
- Cada trabajador debe completar la DDJJ de su estado de salud, -decreto 260/20- como medida de control sanitario obligatorio al ingresar al establecimiento.
- Registrar la temperatura corporal que presenta cada trabajador. Si la temperatura corporal es superior a 37.2°C, no se permitirá el ingreso.
- Ante esta situación el trabajador deberá permanecer en observación en su domicilio, si los síntomas persisten por más de 48/72 hs. el trabajador deberá consultar a los números telefónicos que la autoridad sanitaria establece.
- Se llevará un registro de las temperaturas diarias de cada trabajador.

INFORMACIÓN SOBRE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS AL PERSONAL

Generar un procedimiento para el regreso a los puestos de trabajo que optimice la organización de las tareas de tal forma que los trabajadores cumplan con el distanciamiento social en sus puestos de trabajo y minimice la circulación del virus, a través de:

- Brindar a los trabajadores formación sobre cómo realizar las tareas diarias y cómo utilizar los equipos de protección individual e higiene de manera segura.
- Capacitar a los trabajadores en el reconocimiento de los síntomas de la enfermedad.
- Previo al ingreso y frecuentemente durante toda la jornada laboral cada trabajador deberá realizar un correcto lavado de manos, especialmente antes de comer y después del servicio sanitario. (Anexo I, ítem 2).
- Mantener una distancia de un metro y medio (1,5 mts.) entre personas en un mismo sector o área de trabajo con otras personas.
- Reuniones de trabajo: Desestimar reuniones con muchas personas, y reducir los tiempos de las mismas, siempre utilizar tapaboca, mantener una distancia de un metro y medio (1,5 mts.) entre cada persona y ventilar la sala de ser posible.
- Comedor Personal: Ingresar por grupos respetando la distancia estipulada, en distintos turnos. Cada vez que finalice un servicio, debe desinfectarse completamente el lugar según los criterios de limpieza establecidos para todas las áreas del establecimiento, y los cubiertos deben esterilizarse a alta temperatura de limpieza. (Anexo I, ítem 4); (Anexo II, ítem 1); (Anexo III, ítem 2).
- Realizar una buena gestión de residuos será fundamental para minimizar posibles impactos secundarios sobre la salud y el medio ambiente. Se debe evitar el manejo inadecuado de los desechos comunes y patológicos para no desencadenar un efecto de rebote y otras consecuencias. (Anexo I, ítem 6).

INGRESO DE HUÉSPEDES Y CLIENTES AL ESTABLECIMIENTO:

- Disponer de una estación de seguridad previa al ingreso del lugar, donde los clientes puedan ser testeados en su temperatura corporal, o bien utilizar un método más efectivo que pueda ser incorporado con posterioridad.
- Disponer de una alfombra con solución desinfectante para la limpieza del calzado antes del ingreso al lugar.
- Incorporar nuevas tecnologías para efectuar pagos, check in, reservas, para minimizar el contacto entre personas.

GESTIÓN DE RECURSOS MATERIALES

- Señalizar las zonas de riesgo y distribuir cartelerías con consejos preventivos, en todas las áreas y puntos críticos del establecimiento.
- Las cartelerías informativas deben ser exhibidas a través de materiales que permitan su desinfección.
- Incrementar la limpieza y desinfección relacionada con cada zona o sector del establecimiento.
- Brindar toda la información preventiva actualizada al cliente interno y externo de las acciones que se llevan a cabo para prestar los servicios con seguridad.
- Distribuir difusores con producto desinfectante de manos en distintas áreas públicas del establecimiento.
- Aislar, mediante un plástico protector transparente, aquellos elementos que se manipulan constantemente y que son dificultosos para mantener limpios, como son: Botonera de los ascensores, mandos a distancia, teclados, etc. Los plásticos protectores serán renovados cuando estén dañados.
- Interiorismo de confianza: hacer más seguros e higiénicos todos los espacios del establecimiento y adaptar el diseño interior como transmisor de seguridad y confianza.

GESTIÓN PARA MEJORAR PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS INTERNOS DE DISTINTAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Reforzar el procedimiento del plan de limpieza del establecimiento en cuanto a la regularidad y efectividad de los productos a emplear. (Anexo II, ítem 1).
- Establecer procedimiento para disponer de dispositivos con producto desinfectante para manos en todas las áreas públicas del establecimiento (Anexo II, ítem 1).
- Establecer procedimiento con indicaciones para desinfectar equipajes de los clientes con un pulverizador con producto desinfectante (alcohol 70%-30% agua) al ingresar al hotel.
- Reforzar el procedimiento para incrementar la frecuencia de limpieza de los filtros de ventilación de todo el lugar.
- Establecer procedimiento para ventilar y renovar el aire diariamente en los espacios de áreas públicas y oficinas, por un lapso mínimo de 30 minutos y repetir esta operación si el flujo de personas lo amerita.
- Establecer procedimiento con indicación de “No compartir ascensores” con otras personas fuera del grupo familiar.
- Mediante un procedimiento identificar, analizar y modificar todos los procesos internos donde la interacción entre empleado y cliente pueda ser minimizada y/o evitarse. (ej.: maleteros, bellboys, room-service, recepción y conserjería, etc.). Lo recomendable es realizar el mínimo contacto imprescindible sin mermar el grado de atención correspondiente a la categoría del establecimiento.
- Reforzar y aplicar las mismas medidas preventivas al procedimiento de ingreso al establecimiento del personal externo –clientes, huéspedes y proveedores - a zonas internas del hotel.
- Revisar el procedimiento de gestión de residuos para reforzar su cumplimiento.
- Armar un comité de trabajo, que será responsable de actualizar, informar y notificar de cada nuevo procedimiento que se aplique e incorpore en materia sanitaria a nivel nacional, provincial o local.



CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS SECTOR HOTELERO

RECEPCIÓN



Es el sector con mayor concurrencia de clientes y/o huéspedes por lo tanto deberá disponer de productos para limpiar con frecuencia las zonas de apoyo:

Cada persona de este sector deberá poseer pulverizador desinfectante pequeño para trabajar con comodidad.

- Disponer al ingreso al hotel un kit de higiene cortesía para cada huésped que contenga: llave de la habitación, información importante del hotel, tapaboca descartable, y mini pulverizador de alcohol 70%/30% agua y/o gel hidroalcohólico.
- Disponer de dosificadores con alcohol en gel en el mostrador y áreas comunes y pulverizadores con solución desinfectante para el público en general. (Anexo II, ítem 1).
- Disponer de pulverizador para desinfectar equipajes antes de ingresar al hotel. (Anexo II, ítem 1).
- Disponer de franelas y pulverizadores desinfectantes individuales para mantener limpios picaportes de puertas de acceso al establecimiento.
- Disponer de pulverizador desinfectante individual, guantes y tapaboca para el traslado de vehículos.
- Mantener siempre la distancia de un metro y medio (1.5 mts.) con el huésped y colaboradores.
- Desinfectar frecuentemente útiles y utensilios que tengan contacto con el huésped (ej. lapiceras, posnet, papelería).
- Ventilar oficinas y áreas públicas. (Anexo II, ítem 1).
- Disponer de un cofre o urna para que los huéspedes depositen las llaves de las habitaciones. Si son reutilizables, realizar limpieza de desinfección de las mismas. (Anexo II, ítem 1).

ÁREAS PÚBLICAS



Se recomienda seguir el plan de limpieza habitual, focalizándose especialmente en las superficies de contacto y de mayor asistencia de público, reiterando las acciones de limpieza tantas veces, según lo requiera el movimiento y desplazamiento de personas en el lugar. Aumentar la frecuencia y desinfección de pasamanos, manijas, picaportes del lugar. Se recomienda no compartir ascensores. (Anexo II, ítem 1).

- Para los muebles de superficies blandas como sofás, almohadones, tapizados y cortinas; aplicar pulverización con solución desinfectante.
- Áreas de baños públicos, incrementar los ciclos de limpieza y desinfección cada veinte minutos, la presencia de personal de limpieza en estas áreas debe ser constante y se recomiendan los expendedores automáticos de jabón, toallas y papel sanitario, como el registro en planillas de sus ciclos de higiene. Se debe poner acento en los puntos clave de contacto como lo son, manijas, picaportes, interruptores, dispensadores, griferías, inodoros (tablas y tapas). (Anexo II, ítem 1).

PERSONAL DE PISO



RECOMENDACIONES

Las habitaciones son una de las zonas más sensibles del establecimiento, ya que diferentes características de huéspedes habitan temporalmente en ellas, y el personal de limpieza es el que estará en contacto con sus pertenencias y espacio físico. En este punto debemos extremar las medidas de prevención por seguridad del colaborador y del huésped.

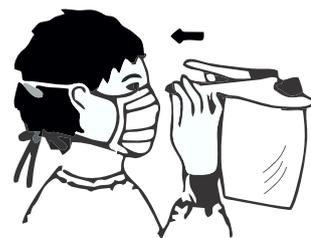
En esta 1er. etapa el uso de equipamiento de protección individual debe ser apropiado y obligatorio para realizar la limpieza.

- Uniforme: se sugiere ambo compuesto por casaca y pantalón, camisolín protector descartable, zapatos cerrados impermeables y antideslizantes, guantes de goma, guantes de látex descartables, cofia, tapaboca y mascarilla protectora, que impedirá tocarse la cara con las manos. (Anexo II, ítem 1).

- Aprender el correcto proceso de colocación y retiro de los equipos de protección es crucial para evitar la posible contaminación del trabajador. Tanto el camisolín protector descartable, como guantes se retiran quedando la superficie interna del elemento (“limpia”) hacia afuera y siempre quitando el elemento en dirección al suelo. (Anexo II, ítem 2).
- Realizar la higiene de manos con agua y jabón, una vez retirado todo el equipo de protección individual. (Anexo I, ítem 2).
- Utilizar las técnicas de barrido húmedo, lavar, enjuagar y secar, para limpieza de pisos.
- Todos los productos desinfectantes que se utilicen deben estar debidamente registrados por la autoridad nacional.
- Utilizar preferentemente paños de limpieza descartables. En caso de usar paños reutilizables se debe prevenir la contaminación cruzada, por lo cual, deben enviarse a lavar una vez finalizada la limpieza de la habitación. El lavado debe ser en máquina, el secado con calor es el proceso que desinfecta los paños. (Anexo II, ítems 1 y 3).
- Se recomienda utilizar un paño por habitación, a su vez, el paño que está en contacto con el baño no toca el equipamiento de la habitación.

CARACTERÍSTICAS DE LIMPIEZA EN HABITACIONES:

- Ventilación: Es una condición primordial dejar circular el aire previo a la limpieza de la habitación, para ello abrir ventanas y dejar ventilar la habitación al menos 30 minutos.
- En ningún momento se debe trabajar o manipular elementos dentro de la habitación sin guantes. Se utilizarán guantes de goma para la limpieza del baño y guantes de látex descartables para el resto de la habitación, los cuales serán desechados al finalizar la rutina de limpieza y reemplazados por un par nuevo en la siguiente habitación.
- Se recomienda en todo momento evitar llevarse las manos a la cara mientras se esté trabajando dentro de la habitación. En caso de hacerlo, se recomienda lavar nuevamente las manos y la cara de forma inmediata.
- Es altamente recomendable para esta primera etapa de reapertura de establecimientos hoteleros, el uso de mascarillas protectoras 100% de PET transparente, reutilizables que impiden tocar las distintas partes de la cara.
- Una vez terminada la limpieza de la habitación se procede a limpiar y desinfectar los elementos utilizados.





HABITACIONES OCUPADAS

- Antes de ingresar a la habitación el personal de piso deberá lavarse las manos según recomendaciones, se colocará guantes, tapaboca, cofia y mascarilla protectora.
- Para el caso que el huésped solicite un cambio de toallas adicional, se le solicitará que deposite las toallas usadas dentro de la bolsa de lavandería y que la cierre. Las mismas serán recogidas por el personal de piso, quien le repondrá toallas limpias.

HABITACIONES A LIMPIO

- Antes de ingresar a la habitación el personal de piso deberá lavarse las manos según recomendaciones. Se colocará guantes, cofia, tapaboca y mascarilla protectora facial.
- Cuando se realiza el desmantelado de la habitación, es prioridad realizar la apertura de las ventanas para ventilación y luego realizar el retiro de los residuos.
- La ropa blanca debe ser manipulada y lavada en forma segura, según recomendaciones. (Anexo II, ítem 3) evitando en todo momento el contacto con el cuerpo de la trabajadora/trabajador.
- Almohadas, almohadones, colchones y alfombras deberán ser desinfectados según recomendaciones del (Anexo II, ítem 3).
- Colocar la ropa sucia en la bolsa del carro destinada a tal fin inmediatamente después de ser retirada, evitando el contacto con el cuerpo del personal de piso y/o con otros elementos de la habitación.



CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS SECTOR GASTRONOMÍA

RESTAURANTES BARES/SECTOR DE AA&BB HOTELES



- Colocar y distribuir difusores con producto desinfectante de manos en distintas áreas del lugar.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia las zonas de mayor uso o paso de clientes como barras, mostradores, entradas.
- Mantener la distancia de 2 metros en la distribución de las mesas.
- Minimizar el acercamiento físico con los clientes y compañeros de trabajo, respetando la distancia de un metro y medio (1,50 mts.) establecida.
- Se recomienda evitar el servicio de buffet y ofrecer los distintos servicios a la carta y con previa reserva de lugar para no sobrecargar los espacios.
- De ser necesario se dispondrá de mamparas protectoras para la separación de mesas, o bien mamparas protectoras para aislar la zona de comida-restaurantes del resto de áreas cercanas.

SECTOR COCINA



ALIMENTOS:

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizar especialmente seguridad y ofrecer a los huéspedes y/o clientes tranquilidad al consumirlos.

El principal objetivo será garantizar la salud de los trabajadores para que todos puedan continuar desempeñando su actividad de manera efectiva, por lo tanto, se llama a la responsabilidad de todos los involucrados para minimizar los riesgos y asegurar que se está libre de cualquier síntoma de contagio que pueda poner en riesgo al personal y el servicio que se ofrece.

- En cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, la buena cocción de las carnes y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos. (Anexo III, ítem 4).
- Proceso de desinfección de vajillas y menaje con temperaturas superiores a 80 grados centígrados. (Anexo III, ítem 2).

- Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados. (Anexo III, ítem 2).
- Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena a este servicio o que perteneciendo al servicio no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad, siempre que estén autorizadas y equipadas con la indumentaria adecuada, podrán acceder a las áreas de elaboración.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (AA&BB)



- Al ingresar la mercadería a este sector, se procederá al correcto lavado, limpieza y sanitización, según corresponda. (Anexo III, ítem 3).
- Mantener un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios equipos y superficies. Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de todas las superficies que hayan podido ser manipuladas.
- Cada vez que se cambie de materia prima o producto, se procederá a limpiar y desinfectar los equipos y utensilios con los detergentes y desinfectantes habituales o alcohol diluido con agua (alcohol 70%-30% agua).
- No debe quedar humedad en la superficie una vez finalizado el procedimiento. No se requiere un tratamiento especial para la vajilla. Se debe lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas. (Anexo III, ítem 2).
- Cada vez que ingresa mercadería, materias primas o productos, en sus envases o envoltorios, volver a limpiar y desinfectar correctamente.
- Se usarán paños de cocina de un solo uso, evitando usar un solo paño para todo. Cuando se utilicen verduras y hortalizas crudas para la elaboración de ensaladas, siempre que se consuman en frío, se procederá a su lavado y sanitización, según se ha definido anteriormente. (Anexo III ítem 3).

- En el área de “emplatado” será obligatorio el uso de mascarillas, guantes y tapaboca.
- Mantener extrema higiene en bachas y mesadas quedando lo más despejadas posible, para hacer el trabajo más seguro.
- Ventilar frecuentemente los espacios.

RECOMENDACIONES:

- El uniforme debe mantenerse limpio y utilizarse dentro de la cocina exclusivamente.
- El personal de salón deberá usar mascarilla protectora facial o tapaboca y guantes desechables de forma habitual, según el caso. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos, como se ha citado anteriormente y desinfectar el calzado al ingresar a la cocina. (Anexo I, ítem 2); (Anexo III, ítem 1).
- De ser posible mantener la distancia establecida de un metro y medio (1.5 mts.) ante cualquier persona.
- El personal de salón debe conocer los procedimientos de seguridad alimentaria que se utilizan en la cocina para brindar y transmitir tranquilidad a los comensales ante posibles requerimientos.

BAR / RESTAURANTE



- Mantener cartelería informativa y productos desinfectantes para los clientes (alcohol en gel, papel desechable) distribuidos por el salón.
- Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.
- El personal deberá recomendar a los comensales, realizar el cargo de los consumos a la habitación con el fin de evitar manipulación de dinero o tarjetas y además, higienizar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del lugar.
- Las mesas de salones y comedores deben ser pulverizadas con solución desinfectante, previo a ser ocupadas.
- Mantener entre las mesas la distancia recomendada de dos metros (2mts.) entre mesa y mesa.
- Se recomienda no utilizar las barras para el servicio de alimentos o bebidas.

EVENTOS Y CONVENCIONES



- Verificar la autorización pública nacional y por jurisdicción para la realización de eventos.
- Limpiar y desinfectar el espacio y el mobiliario a utilizar.
- Utilizar todos los procedimientos y procesos internos, que permita ofrecer mayor seguridad sanitaria a los asistentes al evento.
- Asegurar que los lugares a utilizar estén bien ventilados.
- Aumentar la frecuencia de limpieza de áreas de uso común, como baños públicos, mostradores de registros, etc.
- Mantener las correctas medidas de distanciamiento social, manteniendo una distancia de un metro y medio (1,5 mts.) entre los participantes al evento.

SECTOR COMPRAS Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍA



- Utilizar guantes descartables y tapaboca durante la recepción de mercadería a proveedores.
- Evitar el contacto con los transportistas y mantener en todo momento una distancia mínima de un metro y medio (1.5 mts).
- Limpiar y desinfectar el área de trabajo, zonas de recepción de mercaderías, carros de transportes y plataformas de apoyo.
- Sanitizar toda la mercadería que ingresa al establecimiento, colocarlas en envases propios ya desinfectados y una vez finalizado estos dos procesos, se ubicarán en los depósitos correspondiente.

SECTOR SPA, GIMNASIO, PISCINAS Y ESPACIOS RECREATIVOS



A continuación, se detallan las medidas de higiene y prevención para evitar la propagación en los sectores mencionados.

- Control de temperatura al ingreso en estos espacios, de clientes externos, los cuales no hayan sido controlados previamente.
- Para la utilización de los sectores y servicios de Spa, Gimnasio y Piscinas, se asignarán turnos, los cuales serán diagramados, según las dimensiones del lugar, respetando lo dispuesto por las reglamentaciones de distanciamiento social establecidas.
- El plan de limpieza y ventilación debe ser igual al del resto del establecimiento, aplicando las mismas especificaciones sobre las superficies de contacto.
- Aumentar la frecuencia de la desinfección de los distintos elementos del sector, reposeras, colchonetas y juguetes, etc.
- Al ingreso a los diferentes sectores se deberá completar la DDJJ de salud, para el caso de los menores, el adulto a cargo, completará la DDJJ del menor.
- En las piscinas, mantener niveles altos de cloro, dentro de los parámetros legalmente establecidos. El funcionamiento de este servicio quedará sujeto a las medidas y disposiciones que se establezcan a futuro.

MANTENIMIENTO

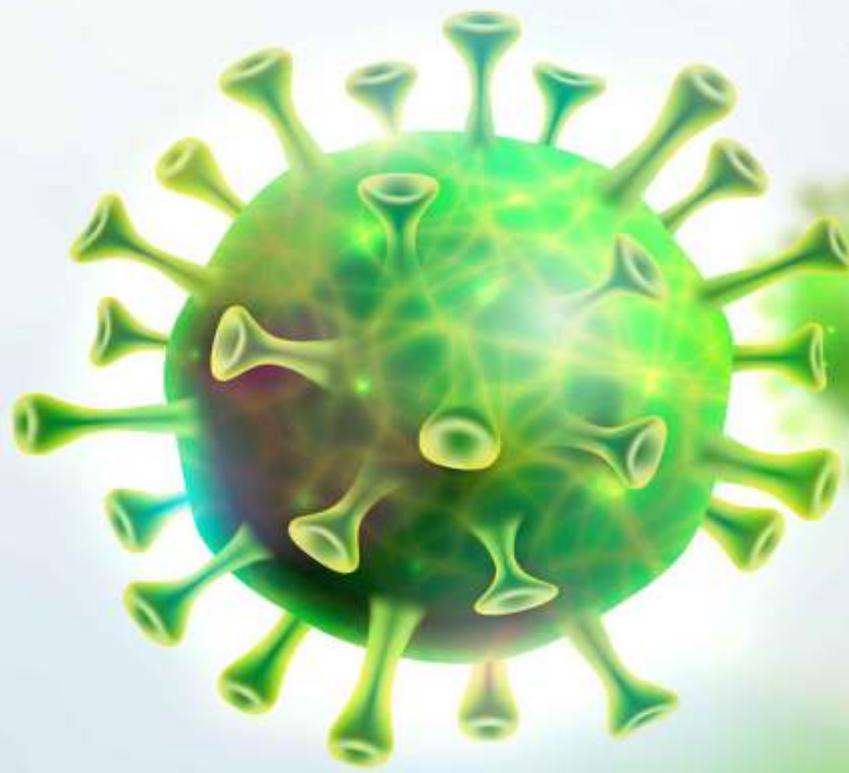
El personal de mantenimiento debe encuadrarse bajo las siguientes indicaciones al momento de realizar las tareas asignadas.

- Siempre utilizar guantes de látex y tapabocas en el caso de efectuar trabajos que ameriten la presencia de un compañero o más para realizar la misma tarea.
- Higienizar de manera constante las herramientas y elementos de trabajo.
- Los ascensores de servicio solo deberán ser utilizados de a uno a la vez.
- Fomentar el distanciamiento establecido entre compañeros evitando estar juntos en espacios reducidos.
- Para ingresar a una habitación con pasajeros, hacerlo con tapabocas y guantes, mantener la distancia prudente con el huésped y evitar tener contacto con todo elemento personal que se encuentre en la habitación, al finalizar la tarea reportar al personal de piso para la limpieza y desinfección del lugar.

ES MOMENTO DE MIRAR HACIA ADELANTE
Y ACTUAR PARA ASEGURAR LAS MÁXIMAS
GARANTÍAS A TRABAJADORES, EMPRESAS,
Y CLIENTES, Y ASÍ SUPERAR LA CRISIS QUE
PRODUJO EL COVID 19 EN LA ACTIVIDAD
HOTELERA-GASTRONÓMICA.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA GASTRONÓMICA
HOTELES UTHGRA | REAPERTURA POST COVID-19.

ANEXOS



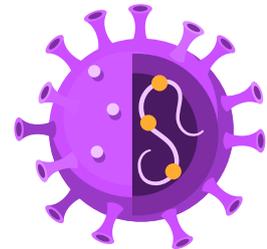
UTHGRA
Turismo

ÍNDICE

ANEXO I	4
GENERAL	4
1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	4
Que es el coronavirus	4
Síntomas	4
Cómo se transmite	4
2- LAVADO DE MANOS	5
3- AGENTES DE LIMPIEZA	5
4- Desinfectantes químicos utilizados	6
4- APLICACIONES	6
Para limpieza y desinfección general	6
Para limpieza y desinfección de pisos	6
Para limpieza y desinfección de alfombras	7
5- ALCOHOL	7
6- RECOLECCIÓN DE RESIDUOS.....	7
ANEXO II	8
HOTELERÍA	8
1- BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN PARA EL COVID-19	8
2- COLOCACIÓN Y RETIRO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	9
3- LAVADO DE ROPA.....	9
ANEXO III	10
GASTRONOMÍA	10
RESTAURANTES/BARES/SECTOR AA&BB HOTELES.....	10
1- BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN PARA EL COVID-19.....	10
2- LAVADO DE VAJILLA, ENSERES DE COCINA, ALIMENTOS Y MANTELERÍA.....	10
3- SANITIZACIÓN	10
4- DECÁLOGO DE ORO DE LA OMS PARA LA PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS	11
ANEXO IV	12
COVID-19 POSITIVOS	12
1- HABITACIONES QUE ALOJARON PASAJEROS CON COVID-19	12
2- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y AMBIENTES	12
3- LAVADO DE ROPA	13

ANEXO I

GENERAL



1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Que es el Coronavirus

COVID-19 es una nueva enfermedad que se identificó por primera vez en Wuhan, China. Actualmente, la propagación se da principalmente de persona a persona. Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-CoV).

Un nuevo coronavirus es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano.

Síntomas

Pueden aparecer de 1 a 12 días después de la exposición al virus: Fiebre - Tos Seca - Problemas Respiratorios - Diarrea - Dolor De Garganta- Congestión Nasal - Falta de gusto y olfato; así como también sarpullidos.

Cómo se transmite

Por contacto personal cercano con una persona infectada.

A través de personas infectadas al toser o estornudar.

Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamiento de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.



FIEBRE



TOS SECA



DIARREA



DOLOR DE GARGANTA



PROBLEMAS RESPIRATORIOS

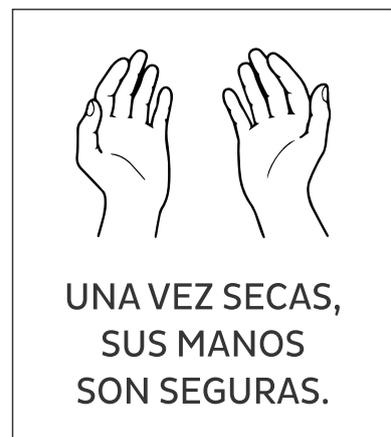
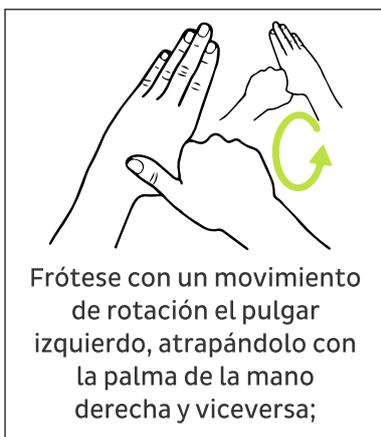
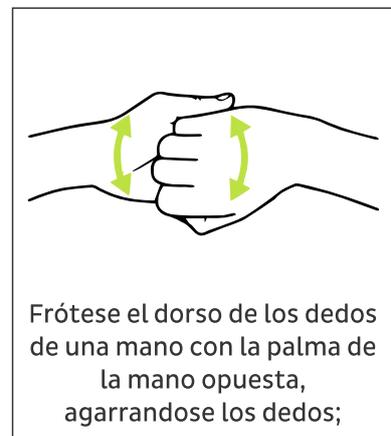
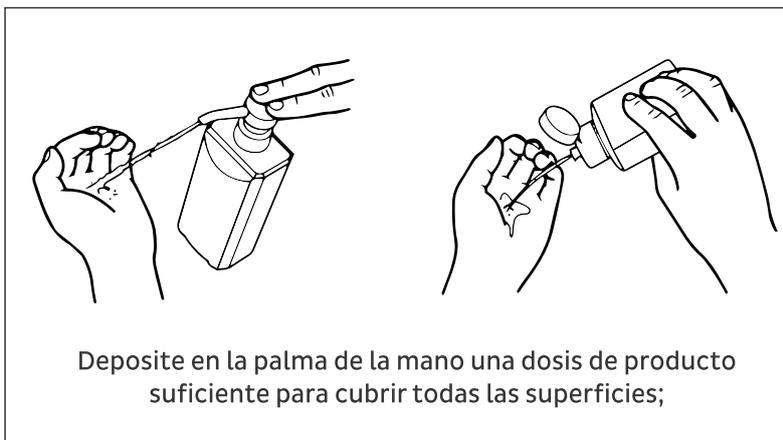


CONGESTIÓN NASAL

ANEXO I

2.- LAVADO DE MANOS

El proceso de lavado de manos debe durar al menos 20 segundos y realizarse con jabón y agua.



ANEXO I

3.- AGENTES DE LIMPIEZA

Los agentes de limpieza incluyen varias categorías como detergentes, detergente desinfectante y desinfectantes o sanitizantes. La elección del mismo depende de la superficie a limpiar y el área donde se utilice, los costos y la aceptación.

Si la limpieza y desinfección se hace con detergente deberá realizarse en dos pasos:

- Limpieza con detergente y enjuague
- Desinfección con agente desinfectante.

Si la limpieza y desinfección se hace con un producto detergente- desinfectante, el proceso consta de un paso.

Desinfectantes químicos utilizados

La batería de productos que actualmente se utilizan, tienen carácter desinfectante, son combativas, preventivas y altamente efectivas para la eliminación del COVID 19. No se recomienda el reemplazo o adición de otro producto complementario.

El producto a utilizar depende de cada establecimiento, del cual se deberá tener una ficha técnica adjunta, "Limpiadores desinfectante oxigenados multipropósito".

4.- APLICACIONES

Para los establecimientos que realizan prácticas sustentables, se recomienda que en los programas de limpieza y desinfección diaria sobre diferentes materiales y superficies, (tales como: plásticos, vinílicos, superficies pintadas, porcelana y cerámica común o vitrificada, cromados, acero inoxidable, aluminio, laminados, pinturas horneadas, asociados a pisos, alfombras, paredes, techos, mesas, sillas, mesadas, teléfonos, artefactos para baño, azulejos, lavatorios, bañeras, grifería), los productos que se utilicen sean biodegradables y produzcan el menor impacto posible al medioambiente.

Para limpieza y desinfección general: Aplicar el producto sobre un paño limpio y pasar por las superficies a limpiar, dejar actuar durante unos minutos y luego frotar con paño o cepillo, enjuagar las superficies metálicas.

Se recomienda utilizar paños de microfibra que estén contruidos con fibras de poliéster y nylon. Las microfibras cargadas positivamente atraen el polvo (que tiene carga negativa) y son más absorbentes que los paños de algodón.

Para limpieza y desinfección de pisos: Aplicar con mopa o paño. Dejar actuar durante 10 minutos, secar el piso al aire o recoger los excesos de producto del piso antes de permitir el paso a las personas, dado que el piso estará resbaloso hasta que se seque. Si va a aplicar un acabado o restaurador de brillo, es necesario enjuagar el piso.

Para limpieza y desinfección de alfombras: Pulverizar la alfombra con el producto elegido por el establecimiento, aspirar (nunca barrer en seco) y luego limpiar según el procedimiento estándar.

5.- ALCOHOL

Son compuestos hidrosolubles. El que se utiliza es el alcohol etílico con un volumen de 96%. La concentración óptima bactericida está en el rango del 60 al 90% por volumen.

Los alcoholes son inflamables y deben ser almacenados en áreas frías y bien ventiladas. Se utilizan en la desinfección de herramientas de trabajo, mesadas y otros elementos que lo requieran. Su rapidez de evaporación es una ventaja para los procedimientos de desinfección y antisepsia.

La aplicación recomendada para pulverizar superficies y desinfectar es de 70% alcohol etílico más 30% de agua.

6.- RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Recoger las bolsas de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario evitando el desborde.

Transportar los residuos recogidos en carros, manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde.

Utilizar guantes para todos los procesos de manipulación que se realicen.

ANEXO II

HOTELERÍA

1.- BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN PARA EL COVID

Se debe evitar tocar ojos, nariz o boca con las manos (fuente de transmisión) especialmente si ha pasado mucho tiempo desde la última vez que lavaron sus manos. Se recomienda lavar las manos con una frecuencia menor a 2 horas.

Si un trabajador va a estornudar o toser es preferible que lo haga en un pañuelo desechable, cuando este no esté disponible lo hará sobre la tela de su manga a la altura del antebrazo; nunca debe utilizarse la mano.

Es obligación utilizar tapaboca, máscara de protección facial según el establecimiento o anteojos.

Se recomienda utilizar dosificadores de alcohol en gel ó alcohol en solución (alcohol 70%/30% agua) para uso del público en general y del personal.

Estar atentos a desinfectar frecuentemente útiles y utensilios que tengan contacto con el huésped y colaboradores.

Los controles remotos, mandos a distancia, botoneras de ascensor deberán estar cubiertos por plásticos para permitir la limpieza con mayor facilidad.

Realizar limpieza de teléfonos celulares y llaves para lo cual se deberá utilizar una toallita/pañó estéril y alcohol 70%-30% agua.

Toda limpieza debe ser realizada acorde al procedimiento del establecimiento, teniendo en cuenta que se ejecuta desde arriba hacia abajo: iniciando por techos, paredes, puertas y por último el piso, y desde adentro hacia fuera: iniciando del lado opuesto a la entrada a la habitación, de forma sistemática y ordenada según procedimiento.

IMPORTANTE: Dejar las superficies lo más secas posibles, recordar que la humedad favorece la multiplicación de microorganismos.

ANEXO II

Al ingresar a una habitación es indispensable la VENTILACIÓN de la misma por un espacio no menor a 30 minutos.

La ventilación de áreas públicas debe realizarse por lo menos tres veces al día teniendo en cuenta la cantidad de huéspedes y sus desplazamientos.

Las áreas administrativas responden a los mismos criterios de ventilación e higiene que las áreas públicas del establecimiento.

2.- COLOCACIÓN Y RETIRO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

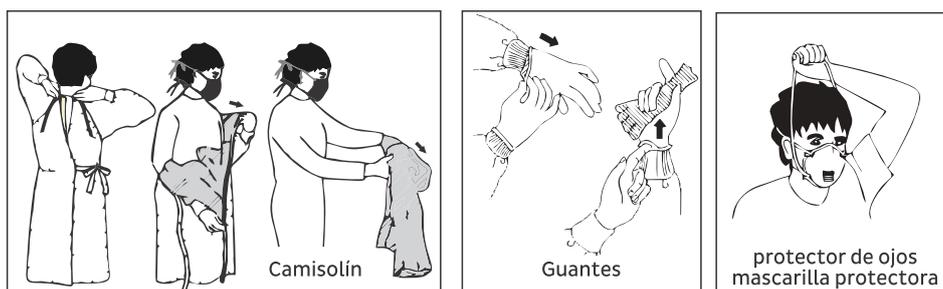
Es indispensable aprender el correcto proceso de colocación y retiro de los equipos de protección personal, para evitar una posible contaminación del personal de piso. Por lo tanto antes del ingreso a la habitación se procederá de acuerdo a las siguientes ilustraciones:

Colocación del EPP

- 1- Lavar manos o colocar Alcohol 70% / 30% agua.
- 2- Colocar camisolín descartable bien sujeto por la parte posterior
- 3- Colocar tapaboca cubriendo nariz y boca
- 4- Colocar cofia descartable en cabeza
- 5- Ubicar la mascarilla protectora facial reutilizable o protector para ojos
- 6- Colocar guantes en manos, (Guantes de goma para limpieza de baños y guantes de látex para limpieza de habitación y manipulación de blanco y elementos varios).



Retiro del EPP



El retiro de los elementos de protección debe efectuarse cuidadosamente para evitar la autocontaminación.

1- Desatar el camisolín descartable e ir envolviendo desde la parte posterior hacia adelante en ambos extremos, llevándolo hacia los brazos, quedando así la parte interna del camisolín hacia afuera.

2- Quitar los guantes de ambas manos, tirar desde arriba del guante hacia abajo quedando la parte interna del guante hacia afuera, y terminar de quitar el camisolín sujetando desde la cara interna del mismo.

4- Quitar la cofia de la cabeza

5- Quitar la máscara protectora facial reutilizable

6- Quitar el tapaboca

7- Depositar sin apoyar sobre el cuerpo la ropa descartable en una bolsa destinada a tal fin.

8.-Lavarse las manos según recomendación o colocar alcohol 70%/30% agua.



3.- LAVADO DE ROPA

- Utilizar guantes descartables al manipular ropa sucia y nunca apoyar sobre la superficie corporal.
- Lavar las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- No sacudir la ropa sucia a fin de no dispersar el virus por el aire.

Para el proceso de lavado la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local. Éstas difieren según el país, pero las más seguras son:

- **Proceso térmico 1: 90°C durante 10 minutos**
 - **Proceso térmico 2: 85°C durante 15 minutos**
 - **Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos**
-
- Proceder a un correcto y total secado de la ropa una vez lavada.
 - Los colchones deberán limpiarse pulverizando la superficie con solución hidroalcohólica.
 - Desinfectar los cestos que se utilicen para el desplazamiento de ropa blanca cada vez que sea necesario, se recomienda colocar la ropa dentro de una bolsa desechable, para que una vez que se saque la ropa se pueda descartar.
 - Alternativamente, utilizar un desinfectante autorizado, y aplicar el proceso químico-térmico requerido.

ANEXO III

GASTRONOMÍA

Restaurantes | Bares | Sector AA&BB Hoteles

Es muy poco probable que el COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de los envases de los productos alimenticios, ya que los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

Recordar que se transmite principalmente por contacto entre personas o por contacto directo con las gotitas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Según los estudios de la OMS la capacidad de contagio depende de la superficie, pudiendo ser este período de hasta 72 hrs. en el plástico y el acero inoxidable, de 4 hrs. en el cobre y de 24 hrs. en el cartón.

1.- BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN PARA EL COVID-19

Intensificar las medidas de higiene.

Mantener medidas de distanciamiento físico entre los trabajadores.

Proporcionar al trabajador el equipo de protección personal, tapaboca, cofia, guantes descartables e insistir en el lavado frecuente de manos y el mantenimiento del calzado limpio.

Asegurar una correcta higiene de las personas que manipulan los alimentos y una limpieza adecuada de todas las superficies de la cocina.

2.- LAVADO DE VAJILLA, ENSERES DE COCINA, ALIMENTOS Y MANTELERÍA

El proceso de lavado de vajilla y menaje debe incluir un proceso de desinfección, con temperaturas superiores a 80°C, con los productos recomendados (detergentes con derivados del amonio cuaternario o con sustancias reconocidas por su poder de eliminar virus).

Fajinar toda la vajilla con solución hidroalcohólica (alcohol 70%/30% agua), como último proceso.

El lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo se realizará en máquina a no menos de 70°C.

3.- SANITIZACIÓN

A toda mercadería que ingrese recibirá un proceso de, lavado, limpieza y sanitización, según corresponda. Este proceso se realiza mediante un lavado con abundante agua de red y el agregado de solución de hipoclorito de sodio (5 gotas por litro de agua).

Nota: La mayor eficacia del hipoclorito de sodio tiene lugar durante los primeros

ANEXO III

minutos. No es necesario superar los 5 minutos de tiempo de contacto para conseguir el efecto bactericida. Aplicar tiempos superiores de contacto incrementa el riesgo de generar trihalometanos y otros productos nocivos que se generan en el proceso de sanitización.

También es posible utilizar productos sanitizantes homologados y aprobados por ANMAT para dicha tarea. Los mismos garantizan la inocuidad de los alimentos.

4.- DECÁLOGO DE ORO DE LA OMS PARA LA PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Tener en cuenta estas reglas para mantener una buena higiene y seguridad alimentaria.

- Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente.
- Cocinar correctamente los alimentos.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados (en caso de no hacerlo no dejarlos nunca a temperatura ambiente sino refrigerarlos).
- Un alimento cocinado, es un alimento higienizado.
- Calentar suficientemente los alimentos cocinados.
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados (contaminaciones cruzadas).
- Asegurar una correcta higiene de las personas que manipulan los alimentos y una limpieza adecuada de todas las superficies de la cocina.
- Mantener la zona de los alimentos desinfectada, sin roedores.
- Utilizar exclusivamente agua potable.
- No consumir alimentos perecederos que estén expuestos a temperaturas ambientes.

ANEXO IV

COVID-19 Positivos

1.- HABITACIONES QUE ALOJARON PASAJEROS CON COVID-19

En caso de declararse un caso de COVID-19 durante el transcurso de un alojamiento se deberá:

- Designar previamente al personal que realizará estas tareas, y distribuir las por área de trabajo.
- El personal asignado a la operatoria deberá usar EPP (elementos de protección personal) tapaboca, delantal hidrórepelente sobre ambos y protección ocular o protector facial, cofia y guantes.
- Asegurar que todo el personal que participe de esta operatoria esté debidamente capacitado a tal fin.
- Asegurar y disponer de todos los materiales y productos químicos necesarios para realizar la tarea.
- Los productos de limpieza que se utilicen deben tener la capacidad suficiente para inactivar el virus.
- Los productos probados para eliminarlo son: Hipoclorito de sodio 500-1000 ppm., clorados alcohólicos al 62-70%, compuestos de amonio cuaternario y peróxido de hidrógeno 0,5%.
- La dilución correcta del hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 20cc. de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies previamente limpias y enjuagadas.
- En caso de usar productos compuestos de amonio cuaternario para la desinfección de superficies deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
 - Evitar contacto con ojos y piel.
 - Usar guantes y protección facial.
 - Ante el menor contacto lavar no menos de 15 minutos con agua limpia.

2.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y AMBIENTES

Los Coronavirus son virus envueltos por una capa lipídica lo que los hace ser especialmente sensibles a los desinfectantes de uso habitual.

El procedimiento de limpieza y la desinfección de superficies, se hará según política habitual del establecimiento.

Primeramente, una buena ventilación, con retiro de ropa blanca.

No se deben rociar las superficies con desinfectante, se recomienda rociar previamente sobre un paño limpio y seco y empararlo lo suficiente, las superficies deben limpiarse a fondo durante más de un minuto.

ANEXO IV

- Se emplearán detergentes y desinfectantes autorizados, sustancias con efecto virucida, como paños de material textil desechable.
- Ventilar la habitación por un tiempo no menor a 2 horas.
- Realizar la limpieza en húmedo, desde zonas más limpias a las más sucias.
- El material que se utilice para la limpieza debe ser desechable.

3.- LAVADO DE ROPA

- La ropa blanca será separada, colocada en bolsa de lavandería en la misma habitación con mínima manipulación para evitar contaminar aire, superficies y personas.
- Para el proceso de lavado la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local. Éstas difieren según el país, pero las más seguras son:
 - **Proceso térmico 1: 90°C durante 10 minutos**
 - **Proceso térmico 2: 85°C durante 15 minutos**
 - **Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos**
- Las cortinas serán desinfectadas de acuerdo con el tipo de material.



UNION DE TRABAJADORES DEL TURISMO,
HOTELEROS Y GASTRONOMICOS
DE LA REPUBLICA ARGENTINA