

**GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE  
BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN  
ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES  
COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS,  
LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL  
MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO  
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19**

**MTT6-PRT-007**

[Versión 1.0]

**AÑO 2020**

**MINISTERIO DE TURISMO**

---

**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

---












**MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO  
EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA**

---


**MINISTERIO DE AMBIENTE Y AGUA**

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 2 de 23

**REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO**

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma
Elaborado por:	Alejandra Ojeda Asistente Viceministerio de Turismo	MINTUR	
	Mesa Técnica de Trabajo 6 Medios de Vida y Productividad	Líder MTT6	
Revisado por:	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	Líder MTT2	
	Mesa Técnica de Trabajo 1 Agua segura, saneamiento y gestión de residuos	Líder MTT1	
	María Eulalia Mora Coordinadora Zonal 6	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MARIA EULALIA MORA</b>
	Ursula Troya Niza Coordinadora Zonal 5	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>URSULA LEONOR TROYA</b>
	Carlos Orozco Coordinador Zonal 1	MINTUR	
	Mónica Páez Coordinadora Zonal Insular	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MONICA ALEXANDRA HAEZ ESPINOSA</b>
	Paúl León Peñafiel Especialista de Bienestar Turístico	MINTUR	
	Gabriela Rojas Garcés Directora de Bienestar Turístico	MINTUR	
	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA</b>

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 3 de 23

<b>Aprobado por:</b>	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	MINTUR	
--------------------------	---	--------	---

#### CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

<b>Versión</b>	<b>Descripción del cambio</b>	<b>Fecha de Actualización</b>
0.1	<i>Emisión inicial</i>	20.05.2020
0.2	<i>Revisión DBT</i>	21.05.2020
0.3	<i>Revisión Coordinaciones Zonales</i>	22.05.2020
0.4	<i>Revisión DPD</i>	22.05.2020
0.5	<i>Revisión MTT2</i>	02.06.2020
0.6	<i>Revisión MTT6</i>	01.06.2020
0.7	<i>Revisión MTT1</i>	01.06.2020
0.8	<i>Emisión Final</i>	02.06.2020

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 4 de 23

## CONTENIDO

OBJETIVO.....	5
ALCANCE.....	5
MARCO LEGAL.....	5
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS.....	5
LINEAMIENTOS GENERALES.....	7
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS .....	8
1. RECOMENDACIONES PARA LOS EMPLEADORES Y PERSONAL DE TRABAJO .....	8
2. ARRIBO DE CLIENTES AL ESTABLECIMIENTO .....	9
3. RECEPCIÓN DE LOS CLIENTES.....	10
4. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	10
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....	11
6. ACTIVIDADES DE TRABAJO EN ZONAS RURALES.....	13
7. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES RECREACIONALES .....	14
10. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIA PRIMA.....	16
11. GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL .....	16
<b>ANEXOS.....</b>	<b>18</b>

	<p style="text-align: center;"><b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MTT6-PRT-007</b></p> <p style="text-align: center;">Página 5 de 23</p>
--	---	--

## OBJETIVO

Este documento pretende ser una herramienta de referencia para que los establecimientos turísticos rurales (Haciendas turísticas, hosterías, Lodges, y Campamentos Turísticos ) preparen sus actuaciones frente a la situación de emergencia producida por el coronavirus COVID-19. Su objetivo es asegurar la actividad de los establecimientos turísticos rurales, previo a que reinicien su actividad económica y a la vez, proteger la salud de su personal y de sus clientes.

## ALCANCE

Todas las Haciendas turísticas, hosterías, Lodges, y Campamentos Turísticos que oferten actividades turísticas en áreas rurales en todo el Ecuador Continental.

## MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Ley de Turismo
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Acuerdo Ministerial AM-MDT-2020-093 de 3 de mayo de 2020 – Directrices para la reactivación económica a través del retorno progresivo al trabajo del sector privado.
- Resolución No. ARCSA-DE-067-2015-GGG, Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados
- Resoluciones COE Nacional
- Resoluciones COE Cantonal

## DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **Bioseguridad:** la bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico.
- **Caso sospechoso:**
  - Persona con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar), y un historial de viaje o residencia en un país o una localidad del Ecuador, que informa la transmisión local de la enfermedad COVID-19, durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas;
  - Persona con alguna enfermedad respiratoria aguda y que haya estado en contacto con un caso COVID-19 confirmado o probable (ver definición de contacto cercano) en los últimos 14 días antes del inicio de los síntomas;
  - Persona con enfermedad respiratoria aguda grave (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar; y que requiere



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 6 de 23
--	--	---

hospitalización) y en ausencia de un diagnóstico etiológico confirmado que explique completamente la presentación clínica.

- **Caso probable:**
  - Un caso sospechoso para quien el resultado de la prueba de laboratorio (RTPCR es NO concluyente).
  - Un caso sospechoso para quien, por cualquier motivo, no se pudo realizar la prueba de laboratorio (RT-PCR) para el virus COVID-19 y no se logró tomar una segunda muestra.
  - Un caso sospechoso que fallece sin que se haya obtenido una muestra. Se considerará caso Probable hasta que concluya la investigación clínica epidemiológica.
- **Caso confirmado:**
  - Un caso sospechoso con prueba de laboratorio (RT-PCR) COVID-19 positiva para infección, independientemente de los signos y síntomas.
  - Un caso probable que cuente con Rx, TAC y otros exámenes de apoyo diagnóstico compatibles con COVID-19, en ausencia de otra etiología que lo explique. Se confirmará exclusivamente por clínica.
- **EPP:** siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad.
- **Hacienda turística:** establecimiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría, y/o el servicio de restaurante, localizadas dentro de parajes naturales, rurales, áreas cercanas a centros poblados, o que colindan con parques nacionales. Su construcción puede tener valores patrimoniales materiales e inmateriales, históricos, culturales y mantiene actividades propias.
- **Hostería:** establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.
- **Lodge:** establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría. Ubicado en entornos naturales en los que se privilegia el paisaje y mantiene la armonización con el ambiente. Sirve de enclave para realizar excursiones organizadas, tales como observación de flora y fauna, culturas locales, caminatas por senderos, entre otros. Presta el servicio de alimentos y bebidas sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 7 de 23
--	--	---

## LINEAMIENTOS GENERALES

- Se deberán observar los horarios de circulación establecidos por cada cantón acorde a la semaforización, así como cualquier disposición que emita.
- De igual manera se deberán observar las disposiciones sobre aforo permitido, conforme a la semaforización establecida.
- Cabe recalcar que, deberán contemplarse los lineamientos al *“PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19”* emitido el 08 de mayo de 2020, al que se deberá dar cumplimiento obligatorio y se puede encontrar en el siguiente link: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-ALOJAMIENTOS-V2.pdf>
- Se entenderá que las actualizaciones realizadas a la Guía y Protocolos citados en este instrumento, reformará el contenido de este Protocolo en lo que corresponda.
- Este instrumento estará vigente, así como sus actualizaciones, hasta que el COE Nacional disponga lo contrario respecto a la emergencia sanitaria de COVID-19.
- La “Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente MTT6-004 Versión 3.1” aprobada por el COE Nacional establece un conjunto de lineamientos para iniciar el proceso de reapertura de las actividades productivas no esenciales, pero fundamentales para la reactivación de la economía. Las actividades productivas se reanudarán de forma gradual y por regiones o zonas de acuerdo con las directrices que emita periódicamente el COE Nacional. Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos generales<sup>1</sup>:

### **TRABAJADORES/AS QUE NO DEBEN ASISTIR AL LUGAR DE TRABAJO:**

- a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación del caso.
- b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, el empleador dará seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad.
- c) Personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como personas con discapacidad, tercera edad, embarazadas o por padecer enfermedades catastróficas o afecciones médicas anteriores como, por ejemplo,

<sup>1</sup> 1. Ministerio de Sanidad (2019) Medidas para la prevención de contagios del COVID-19. En [www.laboral-social.com/sites/laboral-social.com/files/MINISTERIOSANIDAD.DIRECTRICESBUENASPRACTICASENLOSCENTROSDETRABAJO.pdf](http://www.laboral-social.com/sites/laboral-social.com/files/MINISTERIOSANIDAD.DIRECTRICESBUENASPRACTICASENLOSCENTROSDETRABAJO.pdf)

2. Centers for Disease Control and Prevention (2019) Coronavirus (COVID-19). En <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/index.html>



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 8 de 23
--	--	---

hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras.

- d) Personas mayores de 60 años, se encuentran en riesgo de contagio de COVID-19 y que presenten algún factor de riesgo de los mencionados en el literal que antecede, posterior a la evaluación del médico ocupacional y bajo criterio médico, recibirán el dictamen de si pueden acudir a trabajar de forma presencial. Así mismo, los trabajadores que pertenecen a los grupos de atención prioritaria y cuya condición no represente probabilidad de contagio de COVID-19, de acuerdo con una evaluación previa del médico ocupacional, podrán contar con autorización para realizar jornada presencial de trabajo.

## LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

### 1. RECOMENDACIONES PARA LOS EMPLEADORES Y PERSONAL DE TRABAJO

- Asegurar el uso de equipos de protección personal, cada establecimiento deberá proveer la dotación al personal de los equipos de protección.
- Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa:
  - Higiene personal diaria
  - Ropa limpia
  - Uñas cortas
  - Cabello recogido
  - No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
  - Se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos.
  - Colocarse la mascarilla antes de salir de casa.
  - Mantener distancia entre las personas de al menos dos metros de distancia.
  - Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
  - No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
  - En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.
- Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.
- Aumentar la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas con alcohol gel con concentración alcohólica al 70%. (Anexos 04 y 05)
- Informar al personal las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.
- Prever y resguardar la salud del personal, considerando lo siguiente:
  - En el caso de presentarse en el establecimiento un caso positivo, se deberá observar los lineamientos establecidos en el Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 02)
  - El establecimiento deberá realizar el seguimiento de cada uno de sus empleados y verificar si presentan signos o síntomas relacionados a COVID-19.



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 9 de 23
--	--	---

- Colocar filtro sanitario en la entrada o entradas al establecimiento para ingreso de todo el personal (ingreso con mascarilla, tomar la temperatura del personal con termómetro infrarrojo, desinfección de manos con alcohol gel, bandeja de desinfección de calzado), en caso de sintomatología visible, no acudir al trabajo y se deberá observar los Lineamientos establecidos en el cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 02)
- Se recomienda designar un área de vestuario para el personal.
- La periodicidad de la limpieza y desinfección de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga el lugar.
- La alimentación del personal se realizará manteniendo una separación de un metro entre cada persona, en medida de lo posible
- Los horarios del personal se deben organizar para minimizar la cantidad de personas por horario de alimentación.
- Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales).

### **1.1. DESPLAZAMIENTOS AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR**

- En los desplazamientos realizados por medio de transporte público, bus de la empresa u otro medio de transporte (taxi), se deberá guardar la distancia interpersonal con las otras personas; además, del uso de mascarilla.
- Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter, es necesario que lleve mascarilla. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- En el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Unidades de Transporte Público de la Agencia Nacional de Tránsito.
- Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo como al regresar al domicilio.

### **2. ARRIBO DE CLIENTES AL ESTABLECIMIENTO**

- Asegurar el uso de equipos de protección al personal que recibe a los huéspedes o clientes:
  - Mascarilla
- Cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.
- Informar al público y colocar información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre medidas de protección básicas y propagación del COVID-19. Utilizar herramientas impresas y visibles.
  - Planes de preparación y respuesta
  - Número de emergencia 911
  - Medidas de protección básicas y propagación del COVID-19 conforme al Anexo 06.

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 10 de 23
--	--	--

- Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.
- Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al hotel.
- Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).
- Verificar el ingreso con mascarilla de todos los huéspedes.
- Colocar bandejas con desinfectante para desinfección de calzado antes de ingresar al establecimiento.
- Facilitar alcohol gel con concentración alcohólica al 70% a los huéspedes en la recepción.
- Marcadores visibles sobre el suelo para mantener el distanciamiento social (2 metros), en el área de recepción.
- Colocar el cuestionario de sintomatología para que lo llene el pasajero. (Anexo 01)
- Se recomienda colocar un termómetro de aproximación o infrarrojo al ingreso del establecimiento para toma de temperatura del huésped.
  - En caso de existir una o más respuestas afirmativas al cuestionario o temperatura mayor a 38°C, se deberá designar una persona responsable de recepción para atender al huésped en un espacio abierto del establecimiento (debe cambiar todo su EPP al contacto y reingreso).
  - En caso de sintomatología sospechosa deberá seguir el “PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICOS EN POSIBLES CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19” que se puede encontrar en este link: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/protocolo\\_covid-19\\_alojamientos-turisticos.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/protocolo_covid-19_alojamientos-turisticos.pdf).

### 3. RECEPCIÓN DE LOS CLIENTES

- En la zona de recepción se deberán evitar aglomeraciones y que se respeten las medidas de distanciamiento social entre huéspedes y personal.
- Incentivar al uso de aparatos electrónicos personales, información adicional que se deba brindar a los clientes será laminada en plástico para desinfección.
- Colocar dispensadores de alcohol gel con concentración alcohólica al 70% en lugares estratégicos para el personal y huéspedes o clientes.
- Desinfectar mostradores, escritorios y áreas de atención e información a clientes de forma frecuente.
- Colocar cubos de basura en áreas estratégicas, que de preferencia con pedal y tapa.
- Bandeja con desinfectante para depositar y entregar llaves de acceso a habitaciones.

### 4. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

#### 4.1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Aplicar las medidas recomendadas mediante los protocolos de recepción de alimentos de la Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria.
- Limitar el ingreso de proveedores 2 metros atrás de la puerta de recepción, se recomienda realizar este tipo de intercambio en espacios abiertos.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal de los proveedores



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 11 de 23
--	--	--

- Mascarillas
- Se recomienda realizar una desinfección por aspersion fina sobre toda la mercadería.

#### **4.2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- Aplicar las medidas recomendadas mediante los protocolos de manipulación de alimentos de la Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, conforme la resolución 067.
- Asegurar el uso de equipos de protección del personal
- Asegurar informativos en áreas correspondientes sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.
- Al inicio de operaciones del día y cada dos horas, se realizará una desinfección total del ambiente.
- Limpiar utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia los desagües de la cocina y los elementos con grasa.

#### **4.3. AREAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- Asegurar el uso de equipos de protección personal.
- Disponer alcohol gel con concentración alcohólica al 70% a los clientes al ingreso de las áreas de servicio.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Lavar los manteles y servilletas, aumentando la frecuencia del cambio de manteles.
- Después de cada servicio, realizar limpieza.
- El aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de ocupación máxima de personas establecida de conformidad con la semaforización del cantón.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, sea dos metros.
- Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso, de ser posible utilizar menú digital.
- Está prohibido el ingreso de personas externas al área de cocina, en casos estrictamente necesarios deben ingresar con EPP correctamente aplicado, según Anexo 06.
- Observar el PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: RESTAURANTES Y CAFETERIAS, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19 <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-V2.pdf>

### **5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

#### **5.1. MEDIDAS DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTES**

- Se recomienda aplicación por nebulización ambiental o aplicación directa de agua electrolizada.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza; los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 12 de 23
--	--	--

- Evitar al máximo los elementos decorativos o informativos en físico, como papelería, esferográficos, canastillas, revistas, etc. De ser el caso, se deberán colocar en empaques sellados y con una nota informativa que indique que fueron desinfectados antes de su empaquetamiento, para que puedan ser manipulados por clientes y permanecer en la habitación.
- Los amenities o elementos para uso del cliente que haya sido utilizados, deben ser descartados y nunca reutilizados. Aquellos elementos que no han sido utilizados podrán ser desinfectados con cualquiera de las soluciones detalladas, como amonio cuaternario al 200ppm y solución de hipoclorito de sodio o alcohol al 70%. Verificar las recomendaciones del fabricante del producto, respecto de diluciones y equipo de protección personal a utilizar para su manipulación.
- Promover el uso de toallas de papel desechable para secarse las manos.
- Realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, etc., y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Identificar la ubicación del sistema de ventilación, así como las conexiones entre habitaciones y pisos, para aislar la habitación en caso de algún caso sospechoso.
- Realizar continuamente desinfección por aspersión fina después del uso de las habitaciones por huéspedes.
- Los filtros del sistema de ventilación, en el caso de utilizarlos, deberán ser desechados en bolsas de plástico.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado de manera constante con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial.
- La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor. La mantelería sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora después de cada uso. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.
- Incorporar un instructivo de lavado de prendas en una zona visible al personal.
- En caso de utilizar otro tipo de mantelería que no pueda ser lavada, deberá ser constantemente desinfectada.
- Para desinfección de ambientes en espacios generales, spa, piscinas, gimnasios, así como los implementos utilizados, guiarse por el Protocolo General para establecimientos de Alojamiento Turístico: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-ALOJAMIENTOS-V2.pdf>

## 5.2. MANEJO DE RESIDUOS

- El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 13 de 23
--	--	--

- El personal tiene la obligación de realizar el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades.
- Las personas que manipulen los residuos generados deberán contar con elementos de protección personal como mascarilla y guantes o equipos de bioseguridad.
- Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente acorde a la operación.
- Para el caso de huéspedes con sospecha o positivo de COVID19, deberán aplicar los lineamientos establecidos en el Protocolo para el aislamiento preventivo obligatorio en personas con sospecha y positivos a COVID-19 versión 2.
- Detallar el equipo de protección de seguridad, así como el procedimiento para su retiro establecido en el Protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19 versión 4 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 1.
- Para el manejo de desechos generados por huéspedes con sospecha o positivo de COVID19 deberán cumplir con lo establecido en el Protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19 versión 4 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 1.
- En el caso de no tener huéspedes con COVID19 pueden seguir con el procedimiento detallados en los demás literales.
- Se debe proporcionar un tacho específico de preferencia con pedal para depositar mascarillas. Socializar a los huéspedes sobre la ubicación de este tacho.
- Los residuos reciclables se deben depositar en una funda diferente, conforme a lo detallado en la norma técnica INEN 2841. Se deben almacenar hasta que la emergencia sanitaria finalice para su posterior gestión.
- En ningún caso se debe juntar en una misma funda desechos como pañuelos, mascarillas con residuos orgánicos. Los residuos orgánicos deben ser dispuestos en funda diferente.
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

## **6. ACTIVIDADES DE TRABAJO EN ZONAS RURALES**

- Asegurar el uso de equipos de protección personal a todos los trabajadores (mascarilla) quienes tengan contacto directo con los clientes en actividades recreacionales deberán recibir además un traje de bioseguridad adecuado y el equipo de protección personal necesario para asegurar la seguridad de los clientes.
- Se recomienda establecer y delimitar diferentes zonas de trabajo por grupos de trabajadores, mismos que deberán dejar la zona de trabajo limpia.
- En cada zona de trabajo se dispondrá de dosificadores de alcohol en gel para desinfección de manos.
- Diagramar un plan de reemplazo de tareas en caso de enfermedad de los trabajadores.
- Respetar dentro de lo posible el distanciamiento social de dos (2) metros en espacios cerrados y en espacios abiertos a partir de un metro (1)



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 14 de 23
--	--	--

- Ventilar todos los espacios de trabajo cerrados de manera frecuente para permitir el recambio del aire. Si fuera de forma artificial, cambiar los filtros de aire con mayor frecuencia.
- Se evitará el intercambio de herramientas de trabajo personales (cuchillos, tijeras, palas, etc.), y en caso de necesidad, previamente se desinfectará la zona por donde se agarran.
- En caso de trabajadores con sintomatología sospechosa, se deberá seguir el protocolo según Anexo 02.

## **7. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES RECREACIONALES**

- Actividades en espacios abiertos como: recorridos guiados a caballo, clases de equitación, volting, viajes a caballo, paseos en carreta, actividades agrícolas, cosecha de frutos, visita a plantación de rosas, visita guiada de cría y manejo de ganado equino bovino y otros, visitas al ordeño, alimentación de terneras, conservación de la biodiversidad, trekking, caminatas por senderos, escalada, rapel, ascensión a volcanes, caminatas nocturnas, avistamiento de aves, actividades de agricultura, canotaje, paseos en bote, pesca deportiva, camping, áreas de picnic, reforestación, vistas a parques nacionales, etc. Serán permitidas.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal para trabajadores y clientes de ser necesario.
- En medida de lo posible se ejecutarán estas actividades solamente con cada grupo de llegada, es decir, una familia o pareja o grupo a la vez.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes y luego de haber ejecutado cualquier actividad.
- Se realizarán actividades que requieran equipo de seguridad específico, dichos equipos deben ser desinfectados después de cada uso, se deberá considerar las siguientes recomendaciones:
  - Para la desinfección de equipos de seguridad utilizar lo recomendado por el fabricante.
  - Todos los productos adquiridos de desinfección utilizados deben tener registro sanitario y contar con su manual de instrucciones.
  - Contabilizar y establecer los equipos de seguridad que serán utilizados en las actividades recreacionales.
  - Estructurar el plan de limpieza de los elementos de seguridad de forma gráfica y colocar visible en un lugar destinado para la desinfección de los mismos.
  - Realizar higiene de manos y colocarse el equipo de protección personal, antes de entrar al área de desinfección. Retirarlos una vez termine las tareas, y realizar higiene de manos.
  - Limpiar y desinfectar los equipos antes y después de la realización de actividades con un paño húmedo, de preferencia desechable: enjabonar, enjuagar, esperar secar y colocar desinfectante.
  - Considerar siempre las recomendaciones del fabricante de los productos de desinfección que se utilicen.

## **8. MANEJO DE INDUMENTARIA, EQUIPOS Y ANIMALES EN ACTIVIDADES ECUESTRES.**

### **1. Acceso a instalaciones**



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 15 de 23
--	--	--

- Restringir el acceso al personal esencial (veterinarios, cuidadores, y propietarios esenciales). Prohibir que personas no esenciales (estudiantes, amigos, familiares, etc...) ingresen en las instalaciones.
- Limite la cantidad de personas en las caballerizas para garantizar el distanciamiento físico.
- Todas las personas deben mantenerse a la distancia recomendada por las autoridades.
- Requerir estaciones de lavado o desinfectante de manos para todos los que entran y salen de las instalaciones.
- Limitar la actividad en las acciones a los caballos para mantener su salud y el bienestar, aseo, alimentación, limpieza de equipos y ejercicio.
- Se recomienda que todas las actividades deben estar previamente reservadas, esto para evitar aglomeraciones de personas.

## **2. Medidas de Bioseguridad en las instalaciones**

- Todas las personas deberán lavarse las manos (incluido personal de cuadras) antes de entrar a las instalaciones y usar ropa limpia como parte del plan de bioseguridad en las mismas.
- Las personas encargadas del cuidado de los animales sólo deben tocar el equipo propio y sus suministros necesarios para completar las tareas de recorridos y limpieza de los caballos a su cuidado.
- Los equipos de uso de los turistas deberán limpiarse antes y después de las tareas descritas con los productos desinfectantes que se han detallado en este instrumento.
- Se prohíbe el uso compartido de cascos, artículos de aseo u otros equipos entre personas. Si se ha de compartir limpiar adecuadamente antes y después de su uso.
- Mantener los bebederos y comederos en una posición fija de manera que se pueda dar de comer y de beber sin tener que tocar estos artículos.
- Calcule de antemano cuanto alimento será necesario para mantener la salud de los animales.
- Al manipular instalaciones compartidas, como tapas de recipiente de basuras, mangueras, etc., use buenas prácticas de bioseguridad, como mascarilla o toallas de papel desechable, lavado de manos u otros métodos, según corresponda, para evitar la transmisión.

## **3. Medidas de limpieza y desinfección**

- Limpie y desinfecte diariamente el guadarnés y todos los equipos allí almacenados.
- Limpie y desinfecte los pestillos, puertas, las manijas de las puertas, los interruptores de luz, mangueras, carretillas y otras superficies que se usen con frecuencia y siempre después del contacto del personal o del trabajo diario.
- Lavado de manos durante 40 segundos, usando la menos un desinfectante al 70% de alcohol antes de tocar a un caballo, áreas comunes o equipos comunales para prevenir el contagio y la propagación del virus.
- Limpiar los utensilios de limpieza del caballo sumergidos en desinfectantes. La mayoría de ellos lo permite.

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 16 de 23
--	--	--

- Las superficies del suelo de cuadras e instalaciones deben estar limpias para que los desinfectantes sean efectivos. A ser posible, utilizar medios a presión para la limpieza de estas áreas.
- Si algún animal presenta síntomas como tos, diarrea o secreción nasal, se debe aislar inmediatamente.

#### **9. RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACION DE LAS AREAS DE CAMPING.**

- Previo a utilizar las áreas de camping, guarde toda la comida en bolsas que se puedan volver a sellar. Esto reducirá la producción de desechos en el sitio y su manipulación.
- Para cocinar utilice una estufa, en lugar de una fogata, considerar la desinfección continua de estos artefactos.
- Mantener la limpieza constante de los baños sociales ubicados en las zonas de camping, incorporar un registro de limpieza periódica del sitio.
- Las áreas de uso común deberán considerar los parámetros de distanciamiento social estipulado por la autoridad competente.
- Disponer de basureros con tapas, accionados con pedal y con fundas, en las áreas comunes de tal forma que se pueda realizar el retiro constante de los desechos generados en el lugar.

#### **10. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIA PRIMA**

- Se comunicará previamente a los proveedores las medidas necesarias para ingreso al establecimiento.
- Los proveedores deberán indicar un protocolo sanitario de sus productos y/o producción antes de ingresar a las instalaciones.
- Requerir el uso obligatorio de equipos de protección personal, en especial mascarilla.
- Dialogar con las compañías que proveen servicios externos sobre la importancia de que los colaboradores enfermos permanezcan en sus hogares.
- Colocar señalización del distanciamiento social (2 metros) en la entrada la entrada.
- Rociar las manos de los visitantes con alcohol a 70% o colocar dispensadores en la entrada.
- Consultar si tiene alguna alergia a desinfectantes o productos químicos.
- Disponer los productos receptados en el piso del área destinada.
- De ser necesario realizar un conteo o revisión, se deberá evitar el contacto de persona a persona, es decir solo el proveedor mantendrá contacto con la mercadería.
- Si la persona acude en vehículo particular debe dejar su vehículo en áreas externas al establecimiento.
- Realizar una desinfección por aspersion fina sobre la mercadería receptada antes de ser almacenada considerando los productos adecuados y dependiendo del tipo de mercadería.
- Tomar la temperatura a las personas que por necesidad deban ingresar a las instalaciones del establecimiento (termómetros infrarrojos o digitales).

#### **11. GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL**



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>  Página 17 de 23
--	--	--

- Asegurar la aplicación de este protocolo durante la reactivación de actividades en la emergencia sanitaria y con límite conforme las disposiciones del COE nacional.
- Gestionar cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento.
- Diagramar un plan de reemplazo de tareas en caso de enfermedad de los trabajadores.
- Socializar continuamente al personal las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, para evitar la propagación de COVID-19.
- En el caso de haberse expuesto de forma directa a un paciente confirmado para COVID-19 se debe cumplir con los lineamientos establecidos en el Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 02)
- Solicitar el retorno a casa de personas con síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca), acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 02)
- Las inspecciones diarias por el Gerente o encargado de la administración de la hacienda deben llevarse a cabo en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos, así como de recreación y áreas comunes para asegurar que el método de limpieza y desinfección se siga y realice de manera consistente.
- Monitorizar y mantener la actualización de noticias, regulaciones y recomendaciones de las autoridades.
- Proporcionar a todos los colaboradores información y formación en las precauciones de control de infecciones, así como suficiente equipo de protección personal incluyendo máscaras y asegurarse de que son fácilmente accesibles.
- Aprobar e implementar protocolos de desinfección en todas las áreas.
- Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel, mismos que debe contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación y Control Sanitario, ARCSA, así también de bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
- Hacer cumplir la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacios abiertos, deberá mantener una distancia mínima de un metro entre persona y persona, incluido las compañeras y compañeros de trabajo, (1 metros en espacios abierto y dos metros).



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 18 de 23

## ANEXOS

### Anexo 01.- CUESTIONARIO DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 AL HUÉSPED

<b>CUESTIONARIO DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 AL HUÉSPED</b> <b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
Formulario No.		Fecha:	
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:
Lugar de proveniencia:	Lugar y fecha de nacimiento:	Documento de Identidad:	
Contacto de emergencia:	Nombre del contacto y parentesco:	Número del contacto:	
<b>ENCUESTA (MARQUE CON UNA X)</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>COMENTARIOS</b>
Presenta usted alguno de estos síntomas:			
Dificultad para respirar moderada a grave (no puede decir frases completas) o extrema (respira con dificultad o se queda sin aliento al hablar)			
Fiebre o sentirse afebrados (escalofríos, sudoración)			
Tos			
Dolores musculares, dolores corporales o dolor de cabeza			
Cansancio o fatiga			
Náuseas, vómitos o diarrea			
¿Ha tomado o está tomando algún medicamento antiviral o antibiótico para algún proceso respiratorio en los últimos 14 días?			
¿Ha acudido a algún médico por alguna sintomatología respiratoria en los últimos 14 días?			

	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 19 de 23

¿Ha estado en contacto con personas expuestas a síntomas respiratorios infecciosos, como tos, fiebre?			
¿Ha realizado viajes internacionales previos en los últimos 14 días? (Especifique)			
¿En los últimos 14 días ha tenido contacto con algún familiar de otro país con riesgo COVID-19?			

	<p style="text-align: center;"><b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MTT6-PRT-007</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Página 20 de 23</p>
--	---	---

**Anexo 02.- PROTOCOLO PARA AISLAMIENTO PREVENTIVO OBLIGATORIO PARA CASOS SOSPECHOSOS O POSITIVOS DE COVID-19**

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria.  
Se encuentra en el siguiente link:

<https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/Protocolo-para-el-aislamiento-preventivo-obligatorio-en-personas-con-sospecha-y-positivo-a-COVID-19-v-2.1.pdf>

Recomendaciones para la persona con aislamiento domiciliario

- La persona con sospecha o positivo de COVID-19 debe permanecer en una habitación individual y ventilada.
- La persona en Aislamiento Preventivo Obligatorio debe llevar obligatoriamente la mascarilla desechable.
- La mascarilla debe ser cambiada cada 3 horas, en caso de que la mascarilla se moje o se manche de secreciones, habrá que cambiarla de inmediato.
- No hay que tocar ni manipular la mascarilla mientras la lleve puesta.
- Una vez utilizada la mascarilla deberá desecharla en una funda de basura exclusiva para los desechos del huésped.
- Lavarse las manos adecuadamente y aplique gel o alcohol de 70 %.
- Destinar una vajilla y cubiertos exclusivos para el paciente en Aislamiento Preventivo Obligatorio. Realizar el lavado por separado.

**Anexo 03.- PROTOCOLO DE MANEJO DE DESECHOS GENERADOS ANTE EVENTO CORONAVIRUS COVID-19**

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 1 Agua segura, saneamiento y gestión de residuos. Se encuentra en el siguiente link:

<http://www.calidadsalud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/MTT1-PRT-002-VERSIO%CC%81N-4-PROTOCOLO-MANEJO-DE-DESECHOS-COVID-19.pdf>



	<b>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</b>	<b>MTT6-PRT-007</b>
		Página 21 de 23

**Anexo 04.- PROCEDIMIENTO DE LAVADO CORRECTO DE MANOS**

# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



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

4



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

5



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

6



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

7



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

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.



**Organización Mundial de la Salud**

**Seguridad del Paciente**

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

**SAVE LIVES**

Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud se reserva todos los derechos reservados para compartir la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado en Internet en Internet no garantiza ni respalda ni respalda ni respalda. Consulte al sector de responsabilidad de la información y datos del mundo. La Organización Mundial de la Salud no es responsable de los errores o omisiones de los datos que pueden aparecer en el documento. La OMS agradece a los miembros del Comité de Asesoramiento de la OMS, en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la elaboración de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA





	<p>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES Y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</p>	<p>MTT6-PRT-007</p> <p>Página 22 de 23</p>
--	--	--

Anexo 05.- PROCEDIMIENTO DE DESINFECTADO CORRECTO DE MANOS

# ¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**

**1a**

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

**1b**

Frótese las palmas de las manos entre sí;

**2**

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

**3**

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

**4**

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

**5**

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

**6**

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

**7**

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

**8**

Una vez secas, sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud
Seguridad del Paciente
SAVE LIVES

UNA ALIENDA JORNAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones necesarias para asegurar la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario público se declara responsable de cualquier uso, en caso de errores o imprecisiones. Compárese el texto de responsabilidad de la Organización Mundial de la Salud con el contenido requerido de los países que pueden variar su contenido. La OMS respalda a los miembros del Instituto de Medicina de la OMS, el Instituto de Investigación del Programa de Control de Infecciones, la Institución de la OMS de la OMS.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

	<p>GUÍA GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19</p>	<p>MTT6-PRT-007</p> <p>Página 23 de 23</p>
--	--	--

Anexo 06.- COLOCACIÓN CORRECTA DE LA MASCARILLA QUIRÚRGICA

## CORRECTA COLOCACIÓN DE LA MASCARILLA QUIRÚRGICA

- Previo a realizar higiene de manos.
- Colocarse la mascarilla cubriendo la nariz y la boca, luego amarrarla tomando solamente las tiras.
- Moldear a la altura de la nariz para que quede cómoda y segura.
- Realizar higiene de manos




---

- Desamarrar las tiras.
- Eliminar la mascarilla en depósito de desechos, manteniéndola siempre de las amarras
- Realizar higiene de manos.





MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA



