

**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**

MTT6-PRT-006

[Versión 2.0]

AÑO 2020

MINISTERIO DE TURISMO

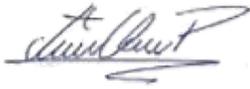
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y
VIGILANCIA SANITARIA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA
BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GÁLAPAGOS

	Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19	SNGRE-PRT-006
		Página 2 de 28

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 2 Salud y Atención Prehospitalaria	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	
	Xavier Quintero Director Técnico de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y Procedimientos	ARCSA	
	Karla Aroca Andree Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1 Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1	ARCSA	
	Washington Jaya Director de Normativa y Prevención	ABG	
Revisado por:	Gabriela Rojas Garcés Directora de Bienestar Turístico	MINTUR	

	Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19	SNGRE-PRT-006
		Página 3 de 28

	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA
	María Eulalia Mora Coordinadora Zonal 6	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: MARIA EULALIA MORA
	Ursula TroyaNiza Coordinadora Zonal 5	MINTUR	
	Carlos Orozco Coordnador Zonal 1	MINTUR	
	Mónica Páez Coordinadora Zonal Insular	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: MONICA ALEXANDRA PAEZ ESPINOSA
Aprobado por:	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	MINTTUR	

	Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19	SNGRE-PRT-006
		Página 4 de 28

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
<i>0.1</i>	<i>Emisión inicial</i>	18.05.2020
<i>0.2</i>	<i>Aportes MSP</i>	20.05.2020
<i>0.3</i>	<i>Aportes ABG</i>	20.05.2020
<i>0.4</i>	<i>Aportes ARCSA</i>	20.05.2020
<i>0.5</i>	<i>Revisión y aprobación MINTUR</i>	21.05.2020
<i>0.6</i>	<i>Emisión Final</i>	21.05.2020

CONTENIDO

OBJETIVO.....	5
ALCANCE.....	5
MARCO LEGAL.....	5
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS.....	5
LINEAMIENTOS GENERALES.....	6
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS	7
1. MANEJO DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.....	7
2. PROTOCOLO DE ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO.....	9
3. MEDIDAS DE INFORMACIÓN AL VIAJERO	9
4. RECEPCIÓN DE LOS HUÉSPEDES EN EL LOBBY.....	10
5. SERVICIO TÉCNICO Y MANTENIMIENTO	10
6. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	11
7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	13
8. GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL	15
9. ANEXOS	17

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 5 de 28

OBJETIVO

Asegurar la actividad de los establecimientos de alojamiento turístico, previo a que re-inicien su actividad económica y a la vez, proteger la salud de su personal y de sus clientes.

ALCANCE

Todos los establecimientos de alojamiento turístico en todo el territorio nacional.

MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Acuerdo N° 00126-2020-Declaratoria de Estado de Emergencia Sanitaria
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Resolución No. ARCSA-DE-067-2015-GGG, Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados
- Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2 EPA

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 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).

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 6 de 28

- 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.

LINEAMIENTOS GENERALES

- Los establecimientos de alojamiento, sujetos de este protocolo, deberán observar los horarios de atención establecidos por el COE Nacional. De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir el distanciamiento entre personas (2 metros dentro y 1 metro fuera de la infraestructura).
- Este instrumento estará vigente, así como sus actualizaciones, hasta que el COE Nacional disponga lo contrario respecto a la emergencia sanitaria de COVID-19.
- Se deberá dar cumplimiento a la *Guía y plan general para el retorno progresivo a las actividades laborales* emitido por la MTT6 y conforme a los lineamientos correspondientes a la semaforización que establezca el COE Cantonal, en el marco de la emergencia sanitaria y estado de excepción, así como toda disposición emitida por el COE Nacional.
- Se entenderá que las actualizaciones realizadas a la Guía y Protocolos citados en este instrumento, reformará automáticamente el contenido de este Protocolo en lo que corresponda.

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos generales:

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.

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 7 de 28

- 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, 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.

DESPLAZAMIENTOS AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR

- a) 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.
- b) 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.
- c) Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- d) 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 emitido por la Agencia Nacional de Tránsito.
- e) Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo, como al regresar al domicilio.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

1. MANEJO DE MEDIDAS DE PROTECCION PARA EL PERSONAL

- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme el Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección personal.
- 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.
 - Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y 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, así como lavado de prendas.
 - Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
 - Mantener distancia entre las personas de dos metros de distancia cuando salga de casa.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 8 de 28

- 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 de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas. (Anexos 1 y 2)
 - Informar al personal y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19 conforme el Anexo 06.
 - Se sugiere limitar el número de personas por habitación y de circulación por las instalaciones, así como de los usuarios del restaurante del hotel, en caso de tenerlo.
 - Prever y resguardar la salud del personal, considerando lo siguiente:
 - En el caso de presentarse en el establecimiento un caso positivo de COVID-19, deberá cumplir con el aislamiento preventivo y seguir 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 7)
 - El establecimiento deberá realizar el seguimiento de cada uno de sus empleados y verificar si presenta signos o síntomas relacionados a COVID-19.
 - Colocar filtro sanitario en la entrada o entradas al establecimiento para ingreso de todo el personal (ingreso con mascarilla quirúrgica, toma de la temperatura del personal con termómetro infrarrojo, lavado de manos con agua y jabón y desinfección de las mismas con alcohol gel al 70%), en caso de sintomatología visible, no acudir al trabajo y se deberá observar los Lineamientos establecidos en el cumplimiento 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 7)
 - Se debe tomar nuevamente la temperatura del personal al culminar la jornada laboral.
 - Se recomienda designar un área de vestuario para el personal. La periodicidad de la limpieza de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga en lugar a desinfectar.
 - La alimentación del personal se realizará manteniendo una separación de dos metros entre cada persona.
 - Los horarios del personal se deben organizar para minimizar la cantidad de personas por horario de alimentación. Observar la Guía y Plan General para el retorno progresivo a las actividades laborales emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 6 y conforme a los lineamientos correspondientes a la semaforización que establezca el COE Cantonal, en el marco de la emergencia sanitaria y estado de excepción.
 - Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales).

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 9 de 28

2. PROTOCOLO DE ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO

- Asegurar el uso de equipos de protección al personal que recibe a los huéspedes conforme el Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.
- Informar al público y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19 conforme el Anexo 06.
- Verificar el ingreso con mascarilla quirúrgica de todos los huéspedes.
- Facilitar alcohol gel al 70% a los huéspedes, previo a su ingreso al establecimiento.
- Colocar una ficha o panel informativo visible al ingreso sobre el procedimiento de ingreso y registro en dicho establecimiento.
 - Colocar el cuestionario de sintomatología (Anexo 03) para que el huésped responda.
 - Se recomienda colocar un termómetro de aproximación 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, para que una persona del lobby atienda al huésped fuera del establecimiento (debe cambiar todo su EPP para el reingreso al establecimiento).
 - En caso de sintomatología sospechosa deberá seguir el protocolo según Anexo 07 y 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.
- Se recomienda utilizar señalética para el distanciamiento en el piso fuera del establecimiento de alojamiento turístico.
- Desinfectar las bolsas, equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes conforme al Anexo 08.
- Se recomienda llevar, en la medida de las posibilidades del establecimiento, un registro de toda persona que ingrese al establecimiento de alojamiento turístico, preferiblemente realizar un registro digital, en el cual incluya: nombre completo, número de teléfono y correo electrónico.

3. MEDIDAS DE INFORMACIÓN AL VIAJERO

- Colocar letreros informativos en áreas comunes visibles y habitaciones sobre:
 - Números de emergencia 1-7-1 y 9-1-1
 - Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.
 - Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19 conforme el Anexo 06.
 - Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 10 de 28

- Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.
- Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP) conforme a lo descrito en los Anexos 02, 04 y 05.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme al Anexo 01, cada establecimiento deberá informar y facilitar la dotación al huésped de los equipos de protección personal, así como observar las disposiciones relacionadas a la seguridad y salud en el trabajo emitidas por las autoridades correspondientes.

4. RECEPCIÓN DE LOS HUÉSPEDES EN EL LOBBY

- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme al Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de dichos equipos.
- Informar al huésped y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19 conforme al Anexo 06.
- Quitar temporalmente periódicos y revistas del lobby, ya que estos implementos representan un vehículo de contagio del virus. Incentivar al uso de aparatos electrónicos personales; sin perjuicio, que estos puedan generarse a través de medios digitales.
- Colocar alcohol gel en las manos del huésped; así como colocar dispensadores de alcohol gel en lugares estratégicos para uso del personal y huéspedes.
- Desinfectar el mostrador de forma frecuente, obligatoriamente antes de atender a un huésped y después de hacerlo.
- Colocar cubos de basura con tapa accionada con pedal.
- Evitar acceso a personas externas que no se encuentren registradas en el establecimiento.
- Las llaves de habitaciones se entregarán desinfectadas y se desinfectarán al recibir las.
- Para las transacciones monetarias, al realizar pago con tarjeta de crédito, el cliente realizará el procedimiento, evitando el intercambio de pertenencias del personal a cliente; en el caso de pagos en efectivo se recomienda recibir el dinero y desinfectar mediante cajas ultravioleta, de no ser posible se evitará al máximo el contacto directo con el dinero.

5. SERVICIO TÉCNICO Y MANTENIMIENTO

- Verificar el funcionamiento de los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas que deben mantener (superior a ochenta grados (80°C) en el aclarado) y la dosificación de productos químicos, debe encontrarse acorde a lo establecido en la ficha técnica del producto o según lo indicado por el proveedor.
- Revisar al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.; procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías, llevar un registro de estas acciones mediante actas de control.
- Verificar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, lavamanos y manijas de puertas y grifos de aseos comunes; cada día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 11 de 28

- En el caso de uso de aire acondicionado, revisar constantemente el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

6. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El COVID-19 NO es una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), pero si puede provocar una contaminación cruzada. Por lo cual se deben tomar medidas de prevención y dar cumplimiento a la normativa establecida por la autoridad sanitaria.

6.1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Aplicar las medidas recomendadas mediante los protocolos de recepción de alimentos de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez.
- Limitar el ingreso de proveedores dos (2) metros atrás de la puerta de recepción de productos. Se recomienda señalar en el piso las distancias.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal de los proveedores conforme el Anexo 01.
- Se recomienda realizar compras de aquellos proveedores que tengan una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19, comprobado mediante declaración de gerencia.
- Se recomienda realizar una desinfección por aspersion fina en el área de recepción de productos, sobre toda la mercadería.

6.2 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Aplicar las medidas establecidas por la autoridad sanitaria.
- Asegurar el uso de equipos de protección del personal conforme al Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de dichos insumos.
- Colocar información en un lugar visible de zonas comunes y dentro de cocina sobre las medidas de protección básicas, para evitar el contagio del COVID-19, así como las medidas ante propagación del COVID-19 conforme al Anexo 06.
- Asegurar informativos en áreas correspondientes sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla, conforme a los Anexos 02, 04 y 05.
- Al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas, se debe realizar una desinfección total del ambiente, conforme al Anexo 08.
- Desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos, conforme al Anexo 08.
- Está prohibido el ingreso de personas externas a cocina, en casos estrictamente necesarios deben ingresar con el EPP correctamente aplicado según Anexo 01.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa.

6.3 COMEDORES Y BARES

- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme el Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 12 de 28

- Informar al huésped y colocar información en un lugar visible de zonas comunes de comedores y bares sobre las medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19, así como las medidas ante propagación del COVID-19 conforme al Anexo 06.
- Disponer de alcohol gel al 70% al ingreso y salida de los comedores, bares, salones y demás áreas comunes en el establecimiento; así como al inicio y final de la hora de comida. Se debe dar cumplimiento a lo establecido por el COE Nacional respecto al aforo de estos lugares comunes.
- Restringir el servicio de bufets.
- 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. En la medida de lo posible, utilizar elementos descartables.
- Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo ventanas.
- Después de cada servicio, realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufets, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- El aforo del establecimiento deberá cumplir con el distanciamiento entre personas. Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.
- El aforo deberá también observarse en áreas comunes.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados.
- De preferencia se recomienda adoptar destinar un medio (ejemplo: papel, menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso, de ser posible utilizar menú digital.
- Para las transacciones monetarias, al realizar pago con tarjeta de crédito, el cliente realizará el procedimiento, evitando el intercambio de pertenencias del personal a cliente, en el caso de pagos en efectivo se recomienda recibir el dinero y desinfectar mediante cajas Ultravioleta, de no ser posible se evitará al máximo el contacto directo con el dinero.

6.4 SERVICIO DE ROOM SERVICE

- No ingresar a la habitación del huésped y seguir los lineamientos establecidos en 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 de ser el caso.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme al Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.
- Seguir las medidas de protección básicas, para evitar el contagio del COVID-19, así como las medidas ante propagación del COVID-19 conforme al Anexo 06.
- Aplicar desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.
- Aplicar desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 13 de 28

- Mantener la distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.
- Podrá realizar el servicio en vajilla desechable y con los alimentos cubiertos.

7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7.1 MEDIDAS DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

- Asegurar el uso de equipos de protección personal conforme el Anexo 01, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.
- Seguir las medidas de protección básicas, para evitar el contagio del COVID-19, así como las medidas ante propagación del COVID- conforme al Anexo 06.
- Aplicación por nebulización ambiental con amonio cuaternario y desinfección de superficies que entren en contacto con la mano, conforme a lo establecido en el Anexo 08.
- Las fundas anti-fluidos de almohadas se desinfectan con alcohol luego de cada uso de la habitación
- Se deberá seguir las normas en cuanto al ingreso y limpieza de habitaciones de huéspedes contagiados o con sintomatología sospechosa de COVID-19, que aún permanezcan en el hotel. En cumplimiento con el Protocolo para Establecimientos de Alojamiento Turístico en Posibles Casos Sospechosos de COVID-19 emitido por el Ministerio de Turismo el 13 de marzo de 2020.
- Si es necesario acceder a habitaciones que precisen de reparaciones con clientes potencialmente infectados con COVID-19, el personal deberá llevar el equipo de protección personal recomendado en este protocolo (ver Anexo 01 y 06), el cual se desechará a la salida de la habitación y mantener las normas de higiene personal.
- 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.
- Promover el uso de toallas de papel desechable para secarse las manos. De no haberlas, se utilizará toallas de telas limpias, que se deberán cambiar cuando estén húmedas.
- Realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufets, etc., y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes y 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 donde se encuentren los casos sospechosos, del resto de las habitaciones.
- Los filtros del sistema de ventilación deberán ser desechados en bolsas de plástico y debidamente selladas.
- Asegurar la ventilación natural e implementar medidas de desinfección del aire para las áreas de recreación
- Cerrar el área de recreación mientras no se pueda asegurar la calidad del aire.
- El valor de pH de piscinas debe mantenerse de acuerdo con la recomendación y el agua de la piscina debe filtrarse y desinfectarse de manera oportuna.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 14 de 28

- Todos los artículos y equipos utilizados por los huéspedes, incluyendo llaves, casilleros, perchas, equipos de gimnasia, etc., deben limpiarse y desinfectarse dos veces al día.
- Desinfectar los ascensores una vez por hora, el botón interno / externo debe desinfectarse al mismo tiempo.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado de manera 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, ropa de cama y toallas no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
- 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.
- Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.

7.2 MANEJO DE DESECHOS

- Los desechos que se generen como pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico (funda 1) en un tacho de basura (preferiblemente con tapa y pedal de apertura) dispuesto en el lugar; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje. Acorde al Protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19 de la Mesa Técnica de Trabajo 1. (ver Anexo 8)
- Cuando se haya llenado las tres cuartas partes (3/4) de la funda 1, los desechos deberán ser rociados cuidadosamente con solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido en un litro de agua) lo más uniforme posible, no se debe humedecer en exceso los desechos, a fin de evitar que escurra líquido por la funda; posterior a esto se deberá cerrar la funda con doble nudo.
- La funda 1 debe ser introducida en una segunda funda de plástico (funda 2). De igual forma que en el caso anterior se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) en los desechos de la funda 2 lo más uniforme posible, a fin de evitar que escurra líquido por la funda, y posteriormente esta se cerrará fuertemente con doble nudo, evitando que la funda 1 interfiera con el cierre de la funda 2.
- La funda 2, se depositará en la funda de plástico (funda 3) con el resto de los residuos, en la cual no se deberá incluir residuos que puedan causar ruptura en la funda, así como también se cerrará fuertemente con doble nudo para evitar que la abran, evitando que la funda 2 interfiera con el cierre de la funda 3. Se deberá rociar cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) sobre la parte externa de la funda 3, evitando humedecer en exceso a fin de evitar que escurra líquido por la funda.
- Posterior al rociado de la funda 3 con la solución desinfectante, de ser el caso, esta debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas, en un tiempo no menor a 72 horas (3 días).
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice el Gobierno Autónomo Descentralizado dentro de su jurisdicción.

	<p align="center">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</p>	SNGRE-PRT-006
		Página 15 de 28

- No se debe realizar la disposición de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencias de recolección.
- Inmediatamente después de que el encargado de sacar la funda 3, para su posterior recolección por parte del GAD, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

8. GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL

- 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.
- Socializar continuamente al personal las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, para evitar el contagio 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 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 7)
- Solicitar el retorno a casa de personas con síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).
- Las inspecciones diarias por el Gerente o encargado de la administración del hotel deben llevarse a cabo en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos para asegurar que el método de limpieza e higiene se siga y realice de manera consistente.
- Coordinar un comité de crisis con todos los departamentos involucrados, en caso de declararse la presencia de casos sospechosos o confirmados en el establecimiento.
- Llevar a cabo un registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, etc.
- Monitorizar y mantener la actualización de noticias, regulaciones y recomendaciones de las autoridades.
- Gestionar las capacitaciones virtuales al personal en los protocolos adecuados de gestión de la salubridad e inocuidad.
- 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.
- Gestionar la colocación de letreros en lugares apropiados en toda la instalación (colaboradores, invitados, visitantes) para comunicarse y proporcionar instrucciones sobre cómo pueden prevenir la infección.
- Implementar y aprobar protocolos de desinfección en todas las áreas.
- Coordinar el seguimiento de síntomas médicos del personal de manera diaria a su ingreso.
- 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 Nacional de

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 16 de 28

Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, así también de bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.

- Se recomienda adaptar en el área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.
- 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, (dos metros en espacios cerrados)

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 17 de 28

9. ANEXOS

Anexo 01.- CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
EPP	CARACTERÍSTICA	PERSONAL A UTILIZAR
Mascarilla quirúrgica	<ul style="list-style-type: none"> Es un dispositivo diseñado para contener microorganismos potencialmente infecciosos provenientes de la nariz y la boca. Cubren de forma no oclusiva. Brinda protección en un solo sentido, de adentro hacia afuera. No protegen contra el contagio del coronavirus, más si de la propagación del mismo. El tiempo de vida es de 3 a 4 horas. 	<p>Personal y huéspedes con síntomas respiratorios o sospecha de infección por COVID-19.</p> <p>Personal en contacto con huéspedes considerados de grupo vulnerable (adultos mayores, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, niños/niñas menores de 5 años, personas con enfermedades crónicas, catastróficas)</p> <p>Personal y huéspedes en espacios comunes del establecimiento.</p> <p>Proveedores y personal externo.</p> <p>Personal en áreas de manipulación o servicio de alimentos.</p>
Mascarilla N95	<ul style="list-style-type: none"> Filtración de al menos el 95% para partículas de 0,3 micras de diámetro. Brinda protección de afuera hacia adentro. 	Pacientes positivos para COVID-19
Guantes gruesos	<ul style="list-style-type: none"> Confeccionados con material resistente, poseer caño largo para la protección de las manos y protección parcial de antebrazos. 	Personal designado durante la ejecución de procedimientos de limpieza y desinfección de superficies.
RECOMENDACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> El EPP debe desecharse en un contenedor de residuos apropiado después del uso La higiene de las manos debe realizarse antes de ponerse y después de quitarse el EPP. En cuanto la mascarilla esté húmeda, se debe sustituir por otra limpia y seca. NO reutilizar las mascarillas de un solo uso; desechar inmediatamente una vez utilizada. 		

Fuente: (Ecuador, Ministerio de Salud Pública, 2020)

Anexo 02.- 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.



	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	SNGRE-PRT-006
		Página 19 de 28

Anexo 03.- CUESTIONARIO DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 AL HUÉSPED

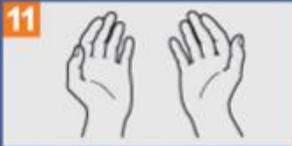
CUESTIONARIO DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 AL HUÉSPED			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
Formulario No.		Fecha:	
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:
Lugar de proveniencia:	Lugar y fecha de nacimiento:		Documento de Identidad:
Contacto de emergencia:	Nombre del contacto y parentesco:		Número del contacto:
ENCUESTA (MARQUE CON UNA X)	SI	NO	COMENTARIOS
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 afiebrados (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?			
¿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?			

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

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

 <p>0 Mójese las manos con agua;</p>	 <p>1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	 <p>2 Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
 <p>3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	 <p>4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	 <p>5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
 <p>6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	 <p>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;</p>	 <p>8 Enjuáguese las manos con agua;</p>
 <p>9 Séquese con una toalla desechable;</p>	 <p>10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;</p>	 <p>11 Sus manos son seguras.</p>

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Logo of the Ministry of Health and the Government of Chile.

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



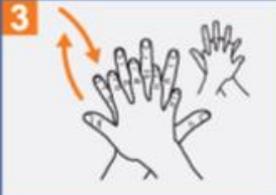
Frótese las palmas de las manos entre sí;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



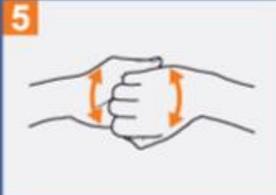
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

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



Una vez secas, sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha traducido todas las publicaciones disponibles para compartir la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario publicado en este sitio no garantiza el uso de esta información en ningún idioma. La Organización Mundial de la Salud no es responsable de los errores que puedan ocurrir al utilizar esta información. La OMS agradece a sus socios del Programa de Control de Infecciones de participación activa en la traducción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Sanita

Todo está Mejor

EL GOBIERNO DE TODOS

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 22 de 28

Anexo 06.- MEDIDAS MÍNIMAS DE PROTECCIÓN Y PROPAGACIÓN DEL COVID-19

MEDIDAS MÍNIMAS DE PROTECCIÓN Y PROPAGACIÓN DEL COVID-19	
ACCIÓN	PERSONAL A REALIZAR
Lavado de manos conforme Anexo 04	Todo el personal y huéspedes.
Desinfección de manos conforme Anexo 05	Todo el personal y huéspedes.
Distancia persona a persona de 2 metros en lugares cerrados de 1 metro en lugares abiertos.	Todo el personal y huéspedes.
Aplicación constante de alcohol gel en manos	Todo el personal y huéspedes.
Evitar contacto físico con otras personas	Todo el personal y huéspedes.
Evitar tocar el rostro	Todo el personal y huéspedes.
Al toser o estornudar cubrirse la nariz y la boca con la parte interna del codo o con un pañuelo de papel y desecharlo inmediatamente.	Todo el personal y huéspedes.
Reforzar normas de higiene personal (uñas cortas, cabello recogido, uso adecuado de agua, jabón, alcohol gel y pañuelos desechables).	Todo el personal de trabajo.
Ducha después de cambio de ropa.	Personal de trabajo que haya estado en contacto con huéspedes infectados con COVID-19. Personal de limpieza. Personal que haya estado en contacto con desechos posiblemente infecciosos.
Evitar el contacto directo con pertenencias de otras personas (solicitar a la persona que facilite la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto).	Todo el personal y huéspedes.

Fuente: (Ecuador, Ministerio de Salud Pública, 2020)

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 23 de 28

Anexo 07.- 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.
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 08.- 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>

	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	SNGRE-PRT-006
		Página 24 de 28

Anexo 09.- SOLUCIONES DE MATERIALES DESCONTAMINANTES

Las soluciones de los materiales descontaminantes necesarios para una óptima desinfección deberán ser proporcionadas por cada fabricante, algunas de los principales materiales son:

SOLUCIONES DE MATERIALES DESCONTAMINANTES	
PRODUCTO	APLICADO PARA
Hipoclorito de Sodio al 0.1%	Limpieza de superficies
Cloro doméstico al 5%	Limpieza de suelos
Etanol al 70 %	Limpieza de superficies y desinfección de manos.
Amonio cuaternario 200ppm	Aspersión y desinfección de ambientes de alimentos
Amonio cuaternario 600 ppm (6ml/l de Sanit 10)	Aspersión y desinfección de ambientes en general
Alcohol Isopropílico 60%-75%	Limpieza de cristales y dispositivos electrónicos. Desinfección de manos.

Fuente: Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2, EPA, 2020

ANEXOS GUÍA GRÁFICA

PROTECCIÓN AL PERSONAL DE TRABAJO

- Dotar al personal de los equipos de protección personal y designar un área específica de vestuario.
- Tomar la temperatura al personal al inicio y fin de la jornada laboral.



ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO

- Colocar filtro sanitario en la entrada al establecimiento.
- Ingreso con mascarilla quirúrgica de todos los huéspedes y llenar ficha de sintomatología.
- Utilizar señalética para el distanciamiento en el piso fuera del hospedaje.



INFORMACIÓN AL VIAJERO

- Colocar letreros informativos en áreas comunes visibles y habitaciones (números de emergencia y medidas de bioseguridad).
- Cada establecimiento deberá informar y facilitar la dotación al huésped de los equipos de protección personal.



RECEPCION DE HUÉSPEDES EN EL LOBBY

- *Quitar temporalmente periódicos y revistas del lobby e incentivar al uso de aparatos electrónicos personales.*
- *Desinfectar el mostrador obligatoriamente antes y después de atender a un huésped.*
- *Los pagos se harán de forma electrónica.*



SERVICIO TÉCNICO Y MANTENIMIENTO

- *Revisar al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.*
- *Llevar un registro diario de limpieza y desinfección de sanitarios, lavamanos y manijas de puertas y grifos de aseos comunes.*



SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- En bares y comedores limitar el aforo y restringir el servicio de buffet.
- Cumplir las medidas de bioseguridad en la limpieza de vajillas, utensilios y mantelería.
- No entrar a la habitación de los huéspedes a entregar alimentos, servirlos en vajillas desechables.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Nebulización ambiental con amonio cuaternario y desinfección de superficies que entren en contacto con las manos.
- Todos los artículos y equipos utilizados por los huéspedes deben limpiarse y desinfectarse dos veces al día.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado con agua y jabón, o a máquina a 60 o 90 °C.



GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL

- Socializar continuamente al personal las medidas de prevención y sanitarias establecidas.
- Coordinar un comité de crisis con todos los departamentos involucrados, en caso de declararse la presencia de casos sospechosos o confirmados en el establecimiento.



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO



Dotar a todo el personal de servicio equipos de protección y tomar la temperatura frecuentemente.



Colocar filtro sanitario al ingreso del hospedaje y cada huésped llenará su ficha de sintomatología.



Colocar letreros informativos en áreas comunes y habitaciones.



Quitar temporalmente periódicos y revistas. Incentivar el uso de aparatos electrónicos.



Llevar un registro diario de limpieza y revisar, al menos dos veces al día, el funcionamiento de dispensadores de gel desinfectante, jabón, papel desechable, etc.



Limitar el ingreso de proveedores de alimentos y desinfectar la cocina cada dos horas.



Limitar el aforo en bares y comedores. No entrar a las habitaciones para servir alimentos.



Desinfectar el hospedaje con amonio cuaternario. Los artículos que utilicen los huéspedes se desinfectarán dos veces al día.



Coordinar un comité de crisis con todos los departamentos del establecimiento en caso de un huésped con COVID-19.