



**PROTOCOLO
COVID-19
MINISTERIO DE TURISMO
PROVINCIA DE CORRIENTES
ALOJAMIENTOS**



INTRODUCCION
OBJETIVOS
DESTINATARIOS
IMPORTANTE

CAPITULO 1. MEDIDAS GENERALES

- 1.1. Gestión de Personal.
- 1.2. Medidas Preventivas
- 1.3. Personas consideradas en grupo de riesgo.
- 1.4. Desplazamiento del Personal
- 1.5. Disposición laboral
- 1.6. Protección personal (Equipamiento)

CAPITULO 2. CAPACITACION OBLIGATORIA DEL PERSONAL

- 2.1.1. Distanciamiento social
- 2.1.3. Seguridad e higiene

CAPITULO 3- ATENCION AL HUESPED

- 3.1. Gestión de reservas
- 3.1.2. Check in y Check out

3.2. ESPACIOS COMUNES

- 3.2.1 Mobiliario
- 3.2.2.Circulación.

3.3.ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 3.3.1. Desayuno.
- 3.3.2. Salon Comedor.
- 3.3.3.Area Cocina

CAPITULO 4-LIMPIEZA INTERNA

- 4.1-Habitaciones y Blanco

CAPITULO 5- RECEPCION DE MERCANDERIAS

CAPITULO 6- MANTENIMIENTO.

CAPITULO 7- RESIDUOS.

ANEXO 1- MODELO DE DECLARACION JURADA

ANEXO 2- DEFINICIONES VARIAS.

INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación viene trabajando conjuntamente con las Provincias a través del Consejo Federal de Turismo y del sector privado, a través de la Cámara Argentina de Turismo, el “Protocolo COVID-19 para Alojamientos”, en un documento para todas las jurisdicciones provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en que se haya habilitado el funcionamiento de la actividad Turística.

En tal sentido, el Ministerio de Turismo de la Provincia de Corrientes ha generado distintos espacios de intercambios de Documentos, sugerencias y recomendaciones respecto de la necesidad de elaborar Protocolos y Buenas Prácticas, con los Municipios y las Cámaras y Asociaciones que nuclean servicios turísticos siguiendo las normas y lineamientos del Ministerio de Salud de la Nación y de la Provincia y sujeto a aprobación de las Autoridades de Salud y Comité de Crisis una vez autorizado se establecerá como un procedimiento válido para el fin de dar servicio de alojamiento a quienes se encuentren encuadrados dentro de las personas exentas del “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio”, artículo 6 del D.N.U. 297/2020 y concordantes con las resoluciones administrativas dictadas por Jefatura de Gabinete Nacional 429,450/2020.

Este Documento tiene como fin generar nuevos hábitos de conducta que garanticen mayor seguridad y confianza a toda la Comunidad y Turistas, mejorar los procesos de higiene y salubridad que contribuyan a lograr DESTINOS SEGUROS permaneciendo atentos a la evolución del COVID-19. Las pautas contenidas en el presente siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación y de la Provincia, ofreciendo diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad, siendo su principal objetivo resguardar la salud y bienestar de las personas.

Es imprescindible que quienes conforman la cadena de valor del turismo se preparen para una nueva etapa pos-COVID-19, en donde la forma de viajar y hacer turismo y las nuevas conductas de consumo suscitan una “nueva normalidad” y exigen revisar y actualizar, de manera integral, las gestiones operativas de cada prestación.¹

¹ El Presidente de la Nación, Dr. Alberto Fernández firmó el día 12 de marzo del 2020 el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260, el cual contempla la ampliación de la Emergencia Sanitaria (establecida por Ley N° 27.541) en virtud de la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19, por el plazo de un (1) año a partir de su entrada en vigencia. Asimismo, establece en su artículo 15º que “la autoridad de aplicación, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y Deportes dispondrán la implementación de las medidas preventivas para mitigar la propagación del COVID-19, respecto de los y las turistas provenientes de zonas afectadas. También podrán disponer que las empresas comercializadoras de servicios y productos turísticos difundan información oficial que se indique para la prevención de la enfermedad”.

Complementariamente se dictó el Decreto 355/20, que en su Artículo 2º dice:

“ARTÍCULO 2º.- El Jefe de Gabinete de Ministros, en su carácter de Coordinador de la “Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional” podrá, previa intervención de la autoridad sanitaria nacional, y a pedido de los Gobernadores o de las Gobernadoras de Provincias o del Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, exceptuar del cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio” y de la prohibición de circular, al personal afectado a determinadas actividades y servicios, o a las personas que habiten en áreas geográficas específicas y delimitadas, siempre que medien las siguientes circunstancias:

- a. Que el Gobernador, la Gobernadora o el Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires lo requiera por escrito, previa intervención y asentimiento de la máxima autoridad sanitaria local, en atención a la situación epidemiológica respectiva.
- b. Que, junto con el requerimiento, se acompañe el protocolo de funcionamiento correspondiente, dando cumplimiento a las recomendaciones e instrucciones sanitarias y de seguridad nacional y local.

Que en función de este Decreto las autoridades jurisdiccionales podrán elaborar sus propios protocolos en tanto y en cuanto los mismos aseguren las recomendaciones y pautas aquí establecidas.”

Que el Gobierno de la Provincia de Corrientes a través del Dcto 527/20 ha declarado la Emergencia Sanitaria y determinara en forma conjunta con el Comité de Crisis y los Intendentes la metodología y alcances de la actividad y la implementación de este Protocolo de acuerdo a la evolución del COVID-19.

OBJETIVO

- Dar respuesta a las necesidades del sector afectado por las medidas que restringen su actividad
- Implementar medidas para garantizar la salud de las personas.
- Controlar y evitar la propagación del virus.
- Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la continuidad de la actividad turística.

DESTINATARIOS

El Protocolo COVID-19 para Alojamientos está destinado a todos aquellos establecimientos habilitados en el territorio de la Provincia de Corrientes, con el fin de asegurar la salubridad en todos los procesos de la prestación contribuyendo a la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la seguridad sanitaria de los prestadores de servicios.

IMPORTANTE

(BORRADOR SUJETO A APROBACION DEL COMITÉ DE CRISIS DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES. 27 DE MAYO 2020)

En virtud del anuncio realizado por el señor Gobernador Dr. Gustavo Valdés, sobre la habilitación de restaurantes, bares, alojamientos en todo el territorio Provincial, cada Municipio con su Comité de Crisis o de Salud Local deberá elaborar un protocolo de gestión y autorización de actividades considerando la capacidad de fiscalización de los servicios en su jurisdicción, tomando como referencia el Presente Documento.

Se prevé la apertura de servicios de alojamiento para viajantes, o por cuestiones de tratamiento de salud, o actividades comerciales productivas diferenciando para los que reciban huéspedes de zonas rojas (aquellos que provengan de regiones con casos y circulación de virus COVID-19) y los que reciban huéspedes de zonas blancas (aquellos que provengan de regiones sin casos y sin circulación de COVID-19)²

De ninguna manera se dará servicios de alojamientos por turismo hasta tanto no se habilite tal actividad.

² Consulta: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

<https://www.corrientes.gob.ar/>

CAPITULO 1. MEDIDAS GENERALES

- Los Establecimientos deberán estar inscriptos en los registros Municipales y Provinciales respectivamente.
- Los alojamientos podrán habilitar una capacidad máxima del no más del 50% sus plazas considerando la ubicación geográfica y características del edificio, respetando las normas de distanciamiento social previsto por el Ministerio de Salud de la Nación.
- El huésped deberá sin excepción presentar el Certificado Único Habilitante Para Circulación - Emergencia Covid-19.
- El alojamiento deberá sugerir o proporcionar al pasajero la “Ficha de declaración Salud Viajero” (disponible en [https://www.corrientes.gob.ar/home/ministerio-de-salud-publica /coronavirus-covid-19](https://www.corrientes.gob.ar/home/ministerio-de-salud-publica/coronavirus-covid-19)) para que lo complete de puño y letra y obra como declaración jurada.
- Los datos de la misma deberá resguardarse y archivarse durante el periodo de 30 días en el establecimiento que brinde el servicio de alojamiento, y el personal
- Recuerde que el huésped está bajo la responsabilidad del prestador de servicios, por lo tanto, es importante comunicar la forma de atención y cumplir el correspondiente protocolo.

1.1. GESTION DEL PERSONAL

- Ningún trabajador debe concurrir al trabajo si tiene síntomas de enfermedad de acuerdo a la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>.
- Será de carácter obligatorio la aprobación del Curso de información del COVID-19 dictada por autoridad sanitaria a todos los trabajadores y patronal sin el cual no se podrá atender al público.
- La medida de distanciamiento social recomendada es 2 metros ideal y 1,5 metros como mínimo aceptable.
- Cubrir la nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente en un lugar adecuado o realizarlo en el pliegue del codo. Posterior a eso se deberá realizar lavado de manos con duración recomendada para el lavado de manos de 40-60 segundos.
- Es responsabilidad del establecimiento proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel).
- No se recomienda rociar la ropa, el calzado, el bolso o la cartera y pertenencias con lavandina ni alcohol (solución de agua y alcohol).
- En todo momento que se haga referencia a soluciones desinfectantes, debe aclararse dilución de lavandina para concentración de cloro equivalente a 500 a 1000 ppm o alcohol al 70%. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad.
- Se deberá coordinar con el sistema de salud local la medición de temperatura al personal, si no se cuenta con termómetros infrarrojos. NO debe permitirse el ingreso de personas con temperatura mayor o igual a 37,5°C o síntomas sospechosos.

- El personal sanitario deberá evaluar en cada caso la aptitud del trabajador o la trabajadora para concurrir al trabajo o de lo contrario deberá licenciarse hasta o confirmarse o descartarse COVID-19. El periodo de licencia debe estar cubierto por el empleador.
- Ventilar de ambientes: debe realizarse al menos una vez al día.
- No consumir bebidas o alimentos de forma compartida.
- Las toallas deben ser de uso individual o descartable para cada empleado y lavarse con agua caliente (al menos 60°) y jabón.

1.2 –MEDIDAS PREVENTIVAS

- En toda ocasión que se haga mención sobre los síntomas de enfermedad remitirse a la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>, La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica.
- A la fecha el Ministerio de Salud establece los siguientes criterios para la definición de caso sospechoso

Criterio 1: Toda persona que presente

a) fiebre de 37.5°C o

b) uno o más, de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.

c) En los últimos 14 días

- Tenga un historial de viaje fuera del país
- Tenga un historial de viaje o residencia en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina

Criterio 2: Todo personal de salud, residentes y personal que trabaja en instituciones cerradas ó de internación prolongada*, personal esencial**, y habitantes de barrios populares*** y pueblos originarios*** que presente dos o más de los siguientes síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia (*penitenciarias, residencias de adultos mayores, instituciones neuropsiquiátricas, hogares de niñas y niños; **se considera personal esencial: Fuerzas de seguridad y Fuerzas Armadas y Personas que brinden asistencia a personas mayores; ***Se considera barrio popular a aquellos donde la mitad de la población no cuenta con título de propiedad, ni acceso a dos o más servicios básicos. Fuente: Registro Nacional de Barrios Populares)

Criterio 3: Toda persona que sea contacto estrecho de caso confirmado de COVID-19 ante la presencia de 1 o más de estos síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia.

Criterio 4: Todo paciente que presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra etiología definida y sin otros signos o síntomas.

NOTA: Ante la presencia de este como único síntoma, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

Criterio 5: a-Jurisdicciones definidas con transmisión local*: Todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

b-Jurisdicciones definidas sin transmisión local: Pacientes con infección respiratoria aguda grave (IRAG) (fiebre y síntomas respiratorios, con requerimiento de internación)

*<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/zonas-definidas-transmission-local>

1.3. PERSONAS CONSIDERADAS EN RIESGO

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, las siguientes personas incluidas en los grupos de riesgo y aquellas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente. A saber:

- Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Trabajadoras embarazadas.
- Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional. Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:
 - Enfermedades respiratorias crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
 - Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
 - Inmunodeficiencias.
 - Diabéticos.
 - Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
 - Cirrosis hepática.

1.4. DESPLAZAMIENTO DEL PERSONAL

- Se sugiere que el empleador en la medida de lo posible facilite medios de transporte específicos para su personal.
- En lo posible, se debe evitar el uso del transporte público, sobre todo para viajes cortos.
- Si bien se recomienda evitar, en lo posible, el uso de transporte público, para los trabajadores y las trabajadoras que deban hacer uso del mismo para dirigirse a sus lugares de trabajo, se aconseja:
 - Uso de cubrebocas
 - Recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
 - Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
 - Respetar las distancias recomendadas de (como mínimo 1,5 metros).
 - Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.
 - Cubrir la nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente en un lugar adecuado o realizarlo en el pliegue del codo.
- En lo posible, utilizar vehículo particular: se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.

1.5. DISPOSICION LABORAL

Se debe garantizar y mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente al menos 2 metros en cumplimiento de las pautas de distanciamiento social. Para lograr este fin se sugiere el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento en base a turnos rotativos de trabajo y disposición de descansos, de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo, la distancia entre personas de al menos 1,5 metros, garantizando la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, entre otros.
- Controlar el uso de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.
- La asignación de turnos realizarla en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico). Se recomienda llamado telefónico previo a la visita para constatar que cliente, proveedor o visitante no presente síntomas respiratorios y/o fiebre en el momento de la visita.
- Cuando se haga referencia a la ocupación de espacios comunes (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera), se debe mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

1.6. PROTECCION DEL PERSONAL (Equipamiento)

- Cuando se hable de dispositivos tapabocas o protección respiratoria, referirse a los mismos como “cubre-bocas, tapabocas o barbijos caseros”, aclarar que deben lavarse al menos una vez al día, cambiarse si se encuentran visiblemente sucios o mojados y que deben cubrir completamente la nariz, boca y mentón. El cubre bocas debe lavarse luego del uso diario con agua y jabón al llegar al domicilio.
- Higienizar las máscaras faciales de ambos lados luego del uso diario con alcohol al 70 % y luego de la higiene realizar lavado de manos con agua y jabón.
- El uso de tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.
- En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones) se desaconseja el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. No se recomienda el uso de guantes para manipulación de documentación sino el lavado frecuente de manos.
- Aclarar que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.

CAPITULO 2. CAPACITACION OBLIGATORIA DEL PERSONAL.

2.1.1- Informar y capacitar a los trabajadores y las trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art 15) y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Provincia o al siguiente link:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-covid>

- b. Planificar las actividades de capacitación en horarios laborales, asegurándose que todo el personal se capacite.
- c. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por el Ministerio de Turismo de la Provincia avalada por el Ministerio de Salud de la Nación o de la Provincia.
- d. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

2.1.2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- a. Capacitar al personal y controlar el cumplimiento del distanciamiento social establecido.
- b. Mantener, en todo momento, una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- c. Contemplar las medidas de distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento, en todas las áreas comunes como en la recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo otro sector del establecimiento donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

2.1.3. SEGURIDAD E HIGIENE

- a. Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.
- b. Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- c. Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
- d. Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar barbijos o tapabocas.
- e. Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones), evitar el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. Desestimar el uso de guantes para manipulación de documentación reforzando, en su lugar, el lavado frecuente de manos. Tener presente que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
- f. Considerar la protección de los ojos (gafa o careta) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.
- g. Lavar el uniforme con mayor frecuencia y utilizarlo exclusivamente dentro del establecimiento. En caso que, indefectiblemente, se deba salir, cambiarse previamente. Lavar el uniforme, cuando esté estipulado, dentro del ámbito laboral. Realizar el lavado a temperatura mayor a 60°C. Destinar un lugar, cuando sea posible, para que el personal deje su ropa (vestuario), para evitar mezclar con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral
- h. No compartir vasos, tazas, cubiertos y objetos de uso personal. No compartir mate.

CAPITULO 3_ATENCION AL HUESPED

3.1. Gestión de reservas

- Elaborar un sistema de reservas en línea considerando el punto capítulo 1- Generalidades. Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, la cual podría ser entregada o enviada al momento de ingresar al establecimiento.
- Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también organizar un sistema de turnos de check-in o check-out en áreas destinadas para ello, no generar acumulación de personas.
- Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos.

3.1.2. Check-in y check-out (Ingreso y Egreso del Establecimiento)

- Cumplir durante los procesos de check-in y check-out las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecidos en el capítulo 1 del presente protocolo.
- Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.
- Asignar turnos en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico). Se recomienda llamado telefónico previo para constatar que el cliente no presente síntomas respiratorios y/o fiebre en el momento de la visita.
- Consultar a los y las huéspedes en el momento del check-in, si presentan síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, conforme criterios del Ministerio de Salud de la Nación.
- Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso del check-in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- Señalar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente al menos 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Se pueden utilizar cintas o líneas demarcatorias que delimiten los espacios.
- Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación al COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus. El Ministerio de Salud dispone en su página oficial de material comunicacional para su uso.
- Cuando no sea posible mantener el distanciamiento establecido, el mostrador de recepción deberá contar con una barrera transparente de separación (acrílico, poliuretano, vidrio, etc.) que aisle al pasajero y al personal.

- Disponer alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria visible para los huéspedes y personal.
- Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- Proteger controles remotos a entregar al huésped con papel film o similar para facilitar su desinfección.
- Evitar en una primera etapa, el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- Ofrecer, alternativas de pago con tarjetas de crédito o medios digitales y el envío de la facturación por el canal de comunicación a opción del huésped, cuando sea posible.
- En caso de utilizar tarjetas o llaves para la apertura de habitaciones destinar, en la recepción, un recipiente con desinfectante para su depósito o guarda al finalizar la estadía o tras cada uso.

3.2- ESPACIOS COMUNES

3.2.1- Mobiliario

- Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza. En desayunadores y salones comedores 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 1,5 m.
- Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria
- En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición

3.2.2. Circulación

- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- Sugerir a las y los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio, salvo que la autoridad sanitaria de su jurisdicción indique lo contrario. Esto podría variar según la fase de la pandemia.

3.3. ALIMENTOS Y BEBIDAS

3.3.1. Desayuno

- a. Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección y sirva a cada uno de los clientes.
- b. Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
- c. Flexibilizar el horario de desayuno. Ampliar el horario de desayuno propicia un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social.
- d. Ofrecer la reserva previa de horario, permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno.
- e. Se sugiere ofrecer la modalidad.
- f. En caso que el desayuno no esté incluido en la tarifa y deba ser facturado, sugerir a los y las huéspedes el cargo a la habitación o tarjetas, para evitar manipular dinero.
- g. Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- h. Las servilletas del servicio deben ser de papel sin excepción.
- i. Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y evitar utilizar vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo.
- j. Ofrecer a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.
- k. Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.

3.3.2. Salón comedor

- a. Ampliar el horario del comedor o brindar servicio de comida mediante reservas, para un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina, y cumplimiento del distanciamiento social.
- b. No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
 - a. Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos.
 - b. Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.
 - c. Ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.

- d. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados
- e. Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- f. Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata
- g. Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- h. Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- i. Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- j. Se sugiere retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

3.3.3. Área de cocina

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- Mantener distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente al menos 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%. Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).
- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud,
 - Al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la
 - elaboración o de realizar otras tareas.
- Higienizarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%.

4. LIMPIEZA INTERNA - HOUSE KEEPING

- a. Disponer una alfombra o paño embebido con desinfectante en los ingresos al establecimiento. Se sugiere colocar 2 trapos de piso embebidos en una solución de lavandina diluida en agua (1 en 100); el primero en el exterior de la puerta para que quien ingrese pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos, y el segundo dentro del establecimiento para proceder a una segunda limpieza. Dichos trapos se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o 2 horas (lo que ocurra primero).
- b. En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas.
- c. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- d. En el desayuno y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- e. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- f. Ventilar los salones de desayuno y comedor después de cada servicio.
- g. Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- h. Usar y lavar uniforme, cuando esté estipulado, dentro del ámbito laboral. Debe ser lavado a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar para que el personal deje su ropa (vestuario), para evitar mezclar con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- i. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable- entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- j. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

4.1. Habitaciones y blancos

- a. Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- b. Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.
- c. Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.
- d. Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.
- e. Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.
- f. No sacudir la ropa para lavar.
- g. Se recomienda que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completos con agua a 60-90°C.

- h. Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
- i. Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.
- j. Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.
- k. Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- l. Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- m. Usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
- n. Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes descartables y bolsas de basura.
- o. No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- p. Colocar los objetos perdidos encontrados en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
- q. Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

5- RECEPCION DE MERCANCIAS

- Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite la aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros
- Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.
- El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso al establecimiento.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento se debe proceder a la desinfección de la misma. Desinfectar los envases originales, luego almacenar en cámaras o depósitos.

6. MANTENIMIENTO

- Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos
- Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

7. RESIDUOS

- a. Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de uso personal y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de uso personal y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

ANEXO 1

MODELO DE DECLARACION JURADA

..... Corrientes, de..... del 2020.

DECLARACIÓN JURADA

A través de la presente declaración jurada ratifico conocer “Protocolo Sanitario para Alojamientos” y las “Instrucciones de seguridad para Hoteles y Alojamientos” que operen dentro de la Provincia de Corrientes elaborado por el Ministerio de Turismo y basado en las normativas oficiales del Ministerio de Salud en el marco de la emergencia sanitaria COVID-19. De esta manera, declaro mediante la presente operar bajo el mencionado protocolo, siguiendo dichas instrucciones de seguridad y que asumo todas las responsabilidades pertinentes sobre la protección del personal a mi cargo y los pasajeros que se alojen en mi emprendimiento frente a los síntomas de contagio por COVID-19.

Firma:

Nombre:

DNI:

Cargo:

Empresa:

ANEXO 2

Información general sobre enfermedades VIRALES.

DENGUE

Los síntomas del dengue se inician después de un período de incubación que puede variar de cinco a ocho días tras la picadura y las personas suelen presentar:

Fiebre alta. Náuseas y vómitos. Erupción en la piel. Sangre en las encías y en la nariz. Debilidad general. Dolor muscular y articular. Tos. Dolor de garganta.

ZIKA

La persona que lo contrae puede tener fiebre, dolor de cabeza, debilidad, dolor muscular y en las articulaciones, inflamación en manos y pies, conjuntivitis no purulenta, edema en los miembros inferiores y erupción en la piel, que tiende a comenzar en el rostro y luego se extiende por todo el cuerpo.

El zika está asociado a defectos congénitos.

La infección por el virus del Zika durante el embarazo puede causar un defecto de nacimiento grave denominado microcefalia, que es señal de un desarrollo incompleto del cerebro. Los médicos también han detectado otros problemas en los embarazos y entre los fetos y bebés que se infectan con el virus del zika antes del nacimiento. Si está embarazada y su pareja vive en un área con riesgo de zika o ha viajado a áreas con brotes de zika (señaladas en color rojo en el mapa de zika) o a áreas con propagación actual o pasada de zika (señaladas en color morado en el mapa de zika), use condón o absténgase de tener relaciones sexuales durante el embarazo. Para que sean efectivos, los condones deben usarse en todo momento cada vez que tenga sexo vaginal, anal u oral. Las mujeres embarazadas no deberían viajar a áreas con brotes de zika. Si tiene que viajar a alguna de las áreas afectadas, hable primero con su proveedor de atención médica y tome todas las medidas necesarias para prevenir las picaduras de mosquitos y la transmisión sexual durante el viaje. Consulte las directrices nacionales de los CDC para obtener información sobre viajes dentro del territorio continental de los EE. UU y Hawái.

CHICUNGUNYA

Qué es el chikungunya?

La fiebre chikungunya es una enfermedad virósica transferida al ser humano por mosquitos.

El virus se transfiere de una persona a otra a través de la picadura del mosquito hembra infectado. No se transmite de persona a persona

Los mosquitos responsables de la transmisión son los: *Aedes Aegypti* y *Aedes Albopictus*, que además de ser los responsables de los síntomas de chikungunya también pueden transmitir otros virus, como el de la fiebre amarilla o el dengue. Para este último, leé nuestro artículo sobre cómo combatir el mosquito del dengue.

¿cuáles son los síntomas del chikungunya?

La chikunguña, es una enfermedad viral que se transmite por mosquitos infectados que, entre otras cosas, provocan el surgimiento repentino de fiebre y dolor intenso en las articulaciones. Pero también, hay otros síntomas que se pueden enumerar según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Síntomas

Fiebre súbita mayor a 38,5°

Dolor intenso en las articulaciones

Dolores musculares

Dolores de cabeza

Náuseas

Cansancio

Erupciones cutáneas

COVID-19

La COVID-19 afecta de distintas maneras en función de cada persona. La mayoría de las personas que se contagian presentan síntomas de de intensidad leve o moderada, y se recuperan sin necesidad de hospitalización.

Los síntomas más habituales son los siguientes:

Fiebre

Tos seca

Cansancio

Otros síntomas menos comunes son los siguientes:

Molestias y dolores

Dolor de garganta

Diarrea

Conjuntivitis

Dolor de cabeza

Pérdida del sentido del olfato o del gusto

Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies

Los síntomas graves son los siguientes:

Dificultad para respirar o sensación de falta de aire

Dolor o presión en el pecho

Incapacidad para hablar o moverse

Si presentas síntomas graves, busca atención médica inmediata. Sin embargo, siempre debes llamar a tu doctor o centro de atención sanitaria antes de presentarte en el lugar en cuestión.

Lo recomendable es que las personas que sufran síntomas leves y tengan un buen estado de salud general se confinen en casa.

De media, las personas que se contagian empiezan a presentar síntomas en un plazo de 5 a 6 días desde que se infectan, pero pueden tardar hasta 14.

