

JUNIO/2020 . Pandemia COVID-19

Protocolo

PARA:

ALOJAMIENTOS TURISTICOS



Índice

Introducción	4
Alcance	5
Objetivo	6
Público destinatario	6
Capítulo 1. Nomenclatura y Medidas Generales	6
1.1. Medidas de Prevención	7
1.1.1. Recomendaciones visuales	7
1.1.2. Distanciamiento social	7
1.1.3. Higiene de manos	8
1.1.4. Higiene respiratoria	9
1.1.5. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes	9
1.2. Medidas para la detección y manejo de casos sospechosos y contactos estrechos	10
Capítulo 2. Particularidades	
2.1. Personal del Alojamiento	12
2.1.1. Control preventivo	12
2.1.2. Distanciamiento social	12
2.1.3. Higiene de manos y respiratoria	13
2.1.4. Capacitación	13
2.1.5. Traslados desde y hacia el lugar del trabajo	14
2.1.6. Identificación de personal de riesgo	14
2.1.7. Organización del trabajo	15
2.1.8. Comité de Crisis	16

2.2. Atención al cliente	16
2.2.1. Gestión de reservas	16
2.2.2. Check in y Check out	16
2.3. Espacios Comunes	18
2.3.1. Disposición del mobiliario	18
2.3.2. Circulación	18
2.4. Alimentos y Bebidas	19
2.4.1. Desayuno	19
2.4.2. Salón Comedor	20
2.4.3. Área de Cocina	20
2.4.4. Recepción de mercadería	21
2.5. Limpieza interna – House keeping	22
2.5.1. Generalidades	22
2.5.2. Habitaciones y blancos	23
2.6. Mantenimiento	24
2.7. Residuos	24
3. Medidas especiales para Hoteles Termales con Servicio de Spa	25
3.1. Requisitos Generales	25
3.2. Medidas Generales	26
3.3. Instalaciones y equipamientos	27
3.3.1. Servicio de recepción	27
3.3.2. Vestuario e instalaciones cercanas	28
3.4. Área de tratamientos	28
3.4.1. Zona seca	29
3.4.2. Zona húmeda	29
3.5. Requisitos de limpieza del área de tratamientos	29
3.6. Limpieza de textiles	30

Introducción

Ante el nuevo escenario que dispone esta emergencia sanitaria global y su impacto económico y social en la actividad turística, el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística Argentina (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Asociación Hoteles de Turismo (AHT), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo, elaboraron el “Protocolo COVID-19 para Alojamientos Turísticos”.

Las pautas contenidas en el presente protocolo, que siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, ofrecen diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad. Su principal objetivo es resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores, trabajadoras y turistas.

Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19. Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos, pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves. Los síntomas más habituales de la COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas leves.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S) el 80% de las personas infectadas se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario, el 15% son casos moderados con internación y el 5% requiere internación en terapia intensiva. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves.

El virus se transmite de una persona a otra a través de las gotas de flugge procedentes de las vías respiratorias que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por esa razón es importante mantener el distanciamiento social establecido y tomar las precauciones de contacto.

En Argentina, el Presidente de la Nación, Dr. Alberto Fernández, firmó el día 12 de marzo del 2020 el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260 que contempla la ampliación de la Emergencia Sanitaria (establecida por Ley N° 27.541) en virtud de la pandemia declarada por la

O.M.S en relación con el coronavirus COVID-19, por el plazo de un (1) año a partir de su entrada en vigencia.

Asimismo, la norma 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 establece que podrán disponer que las empresas comercializado- ras 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: “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 nacionales y locales.”

Por este motivo, y 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. En ese contexto, esta Subsecretaría de Turismo, en conjunto con las entidades santiagueñas representantes del sector y diversos colaboradores, adoptaron ese protocolo nacional con la situación provincial, con el objetivo de concretar un trabajo equilibrado de acuerdo a la situación de cada establecimiento de alojamiento.

Alcance

El documento se organiza en dos capítulos. El primero, “**Nomenclatura y Generalidades**”, contiene las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación vigentes en cuanto a medidas preventivas, definición y acciones para garantizar el distanciamiento social o distancia de seguridad, procedimientos para la higiene de manos y respiratoria y desinfección de superficies y ambientes.

El segundo capítulo, “**Particularidades**”, ofrece las pautas de aplicación particulares en alojamientos turísticos encuadradas en las recomendaciones mencionadas en el artículo precedente y atendiendo a la especificidad de la actividad.

Las recomendaciones y pautas establecidas en este protocolo serán de aplicación con sujeción a la fase en que se encuentre y las medidas vigentes en cada jurisdicción.

De esta forma, se ofrecen diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad. Su principal objetivo es resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores, trabajadoras y turistas. 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”. Este nuevo escenario para el sector exige revisar y actualizar de manera integral las gestiones operativas de cada prestación.

Objetivos

- 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.

Público Destinatario

El Protocolo COVID-19 para Alojamientos Turísticos está destinado a todos aquellos establecimientos que brindan servicios de alojamiento independientemente de su tipología en el **territorio provincial**, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

Capítulo 1. Nomenclatura y medidas generales

A continuación se recuperan las principales definiciones sanitarias dispuestas en las Recomendaciones para el desarrollo de Protocolos en el marco de la pandemia, del Ministerio de Salud de la Nación de fecha 26 de mayo de 2020. El documento completo se encuentra disponible en:

<http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001961cnt-covid-19-modelo-recomendaciones-desarrollo-protocolos-pandemia.pdf>

1.1. Medidas de prevención

1.1.1. Recomendaciones visuales

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca las medidas de higiene y seguridad adoptadas por la institución. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/prevencion>

En cuanto a las características de la definición de caso, la misma se establece en forma dinámica en el sitio: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

1.1.2. Distanciamiento social

- a) Debe mantenerse una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etcétera).
- b) Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.
- c) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo, incluyendo reuniones familiares o con amigos.
- d) No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
- e) El uso de “barbijo casero, cubrebocas o 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. El “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19.

f) Para más información sobre modo de uso, forma de colocación, confección, Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia 2 Covid-19 etc. del “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas” dirigirse al siguiente sitio: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>

g) Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.

h) 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 y frecuente limpieza.

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#distanciamiento>

1.1.3. Higiene de manos

a) Todas las personas que desarrollen tareas en establecimientos habilitados, deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

- Al llegar al lugar de trabajo.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.

b) Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además

deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel). <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

c) Es responsabilidad de la institución 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). Recordar que debe emplearse soluciones a base de alcohol únicamente cuando las manos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón. Se aconseja el lavado frecuente de manos con una duración de 40-60 segundos. Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia 3 Covid-19 https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_lavarse-manos_poster_es.jpg
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_desinfectmanos_poster_es.jpg

d) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

1.1.4. Higiene respiratoria

- Utilizar barbijo casero que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.
- Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>)
- Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.
- Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

1.1.5. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

- a) Debe respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad.
- b) Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

- c) Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.
- d) Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua).
- e) Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
- f) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.
- g) No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.
- h) No se recomienda el uso de “cabinas desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>

1.2. Medidas para la detección y manejo de casos sospechosos y contactos estrechos

- Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo.
- Si se instaura la medición de temperatura al ingreso a la institución, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado.
- No permitir el ingreso a los locales o establecimientos donde se desarrolla la actividad de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19.
- Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
- Establecer medidas a adoptar en el local o establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras personas y espere hasta ser evaluada adecuadamente. Se debe proceder de acuerdo a lo establecido o según lo indicado por las autoridades locales de salud de la jurisdicción.
- Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Debe notificarse toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local.

Se considera contacto estrecho a:

- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
- Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros y durante al menos 15 minutos con un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas. (ej. convivientes, visitas, compañeros de trabajo)
- La utilización de elementos de protección personal para cada actividad se detallan en <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID19/recomendaciones-uso-epp>

Los contactos estrechos cumplirán indefectiblemente 14 días de aislamiento domiciliario y realizarán monitoreo estricto de los síntomas. Los 14 días se considerarán a partir del último día de contacto con el caso confirmado.
<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/Identificacion-y-seguimiento-de-contactos>

Capítulo 2. Particularidades

2.1 Personal Del Alojamiento

2.1.1 Control preventivo

Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19. Para su procedimiento, se sugiere designar responsables, previamente capacitados, para la tarea. La detección se puede lograr a través de varias técnicas incluyendo equipo de detección (tal como termómetros sin contacto) y/o cuestionarios sencillos.

Si se establece la medición de temperatura al ingreso al establecimiento, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. Las personas encargadas de la medición de temperatura deben contar con equipo de protección personal apropiado.

La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que se debe mantener informado permanente a través de la página oficial del Ministerio de Salud de la Nación, y adaptar el cuestionario a la definición vigente.

En caso de que una persona manifieste síntomas de COVID-19 se deberán establecer medidas para aislar a la persona para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras y espere hasta ser evaluada adecuadamente.

Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, se debe contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Toda sospecha de COVID-19 debe notificarse a la autoridad sanitaria local.

El mismo procedimiento deberá aplicarse en caso de trabajadores de empresas tercerizadas.

Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

2.1.2. Distanciamiento social

Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia.

Mantener 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.

Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

2.1.3. Higiene de manos y respiratoria

- a) El lavado de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. El tiempo recomendado para el lavado de manos es de 40-60 segundos. En los puestos de trabajo donde el empleado no tenga acceso para lavarse las manos con agua y jabón, debe disponerse alcohol en gel.
- b) Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar barbijos o tapabocas, cuando esté estipulado en su jurisdicción.
- c) 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. Se aclara que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
- d) Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

2.1.4. Capacitación

Se deberá informar y capacitar a los empleados del alojamiento 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 del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda

en este marco podrá ser descargada de [https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus- COVID-19](https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19)

Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite.

Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Se deben realizar de preferencia en forma remota, o si fuera presencial, se debe mantener 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.

2.1.5. Desplazamientos desde y hacia el lugar de trabajo

Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público.

En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.

Para el uso del transporte público, siempre que no esté prohibido, se recomienda:

- Uso de barbijo casero, cubrebocas o tapabocas en todo momento.
- 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 de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
- Respetar las distancias recomendadas (como mínimo 1,5 metros e idealmente 2 metros).
- Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

Al regresar a casa,

- Retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable).
- Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>

2.1.6 Identificación de personal de 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°, aquellas personas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado de niños, niñas o adolescentes y las siguientes personas incluidas en los grupos en riesgo:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Personas gestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- Personas con enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- Personas con diabetes
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- Personas con enfermedad hepática avanzada.

Recordar: se debe asegurar el respeto de la privacidad y confidencialidad de la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atención a la información relacionada a patologías que configuren factores de riesgo para formas graves de COVID-19.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/mayores>

2.1.7. Organización del trabajo

A los fines de contribuir al distanciamiento social o distancia de seguridad vigente, se sugieren alternativas o formas de organización del trabajo:

- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia entre personas de 2 metros ideal o de 1,5 metros como mínimo aceptable.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Escalonar el horario de ingreso/egreso de trabajadores/as cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.
- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de los trabajadores y las trabajadoras en los lugares de trabajo.
- Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a usuarios, usuarias, clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

2.1.8. Comité de Crisis

Cada establecimiento podrá establecer un comité de crisis conformado por todas las partes involucradas, que establezcan y monitoreen el protocolo a seguir, así como también los responsables de garantizar el cumplimiento del mismo.

2.2. Atención al cliente

2.2.1. Gestión de reservas

- a) Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
- b) Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos.
- c) Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

2.2.2. Check in y check out

- a) Cumplir durante los procesos de check in y check out las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido.

- b) Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.
- c) De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, 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 se deberá proceder conforme lo establecido en el inciso 2.1.1.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Cuando no sea posible mantener el distanciamiento establecido, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza, en el mostrador de recepción o front desk.
- i) Disponer alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- j) Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- k) Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- l) Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.

- m) 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.
- n) 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.
- o) Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previa a su reutilización.

2.3. Espacios comunes

2.3.1. Disposición del mobiliario

- a) Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias de seguridad recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia 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.
- b) En desayunadores, salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas vigente.
- c) Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia de seguridad vigente.
- d) En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina, salvo en caso de grupos familiares. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- e) Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

2.3.2. Circulación

- a) 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.

- b) Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c) Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d) Sugerir a las y los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- e) 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.

2.4. Alimentos y bebidas

2.4.1. 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, lo cual permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.
- e) Se sugiere ofrecer la modalidad Take Away.
- 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 pago con 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.
- 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, según normativa vigente en la jurisdicción.

2.4.2. 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.
- c) Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- d) Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. 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.

2.4.3. Área de cocina

- a) Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- b) 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.
- c) Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- g) Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- h) 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.
- i) Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%, cumpliendo 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.

2.4.4. Recepción de mercadería

- a) 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.
- b) Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros, ideal de 2 metros.
- c) Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.
- d) El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- e) 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, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.
- f) Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

2.5. Limpieza interna – House keeping

2.5.1. Generalidades

- a) Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) 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.
- c) En desayunador 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.
- d) Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- e) Ventilar los salones de desayuno y comedor después de cada servicio.
- f) Limpiar y desinfectar las zonas externas.

- g) Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- h) Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- i) Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

2.5.2. 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 para ropa que soporte altas temperaturas, 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. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.
- 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, guantes descartables y bolsas de basura.
- o) No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- p) Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de COVID-19, 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.

2.6 Mantenimiento

- a) Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.
- b) 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.
- c) Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- d) Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- e) 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.

2.7 Residuos

- a) Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP 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 EPP 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>).

3. Medidas especiales para Hoteles Termales con Servicio de Spa

3.1. Requisitos Generales

El establecimiento debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. El establecimiento, sobre la realización de la evaluación de riesgos, elaborará un Plan de Contingencia, que deberá detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19. Esta actividad preventiva se procurará realizar previa a la vuelta a la actividad. Por exigencia legal en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, deben ser consultados los delegados de prevención.

Análisis físico- químico del Agua Termal. Las aguas mineromedicinales presentan características que están definidas por la composición de sus minerales, sus oligoelementos y su grado de pureza, es por ello, que resulta significativo la necesidad de la realización de los análisis físico-químicos de las aguas en los distintos establecimientos hoteleros de nuestra ciudad, de manera tal que nos permita conocer cuáles son los distintos elementos que la componen y que tipo de agua ofrecemos a nuestros turistas. Se define al agua termal como aquella que emana a la superficie con

una temperatura de 4°C más alta que la temperatura media anual del lugar donde se extrae. El paso del agua a través de las distintas capas del subsuelo, formadas por rocas que están a alta temperatura, producen el calentamiento del agua, en consecuencia, los beneficios de las aguas termales son debidas a la existencia de minerales en su composición obtenidos de su proceso de disolución. La acción terapéutica de las aguas termales en la ciudad, es de tipo físicoquímico. Aclarando los términos y su alcance se puede decir que son: Física (termal): cuando la temperatura del agua supere los 25°C. Química (mineral): cuando la composición iónica total supere los 1000 mg/l. La ionización es lo que facilita que determinados componentes de las aguas ingresen al organismo. Físicoquímico (termomineral): cuando tengan la característica mineral y termal a la misma vez. Cuando se analiza la calidad del agua, se toma como referencia los límites expuestos por el Código Alimentario Argentino (CAA), en su versión revisada (artículo 982), que prevé que para conocer la composición de las aguas termales es necesario la determinación de los siguientes parámetros: temperatura, pH, sólidos disueltos totales, conductividad eléctrica, salinidad, bicarbonatos, cloruros, sulfatos, sulfuros, sodio, potasio y dureza total, además nos interesan particularmente por su predominancia en las aguas de la ciudad, los parámetros tales como el flúor y el arsénico. Las aguas minero-medicinales y termales son de gran utilidad para el tratamiento de afecciones de diversa naturaleza, conforman un recurso natural de extraordinario valor, que forma parte del patrimonio histórico y cultural de la ciudad de Las Termas de Río Hondo, presta un inestimable servicio a nuestra comunidad y aquellos que nos visitan en materia de salud y bienestar, constituyendo un alimento esencial para mantener una correcta hidratación y un estilo de vida saludable.

3.2 Medidas Generales

El spa debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deben adaptarse si fuera necesario.
- Se recomienda la modalidad de turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Para el cambio de ropa del personal, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal.
- Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este

personal.

- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectantes.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería.
- Proporcionar los Equipos de Protección Individuales adecuados previa evaluación de riesgos laborales.
- Establecerse normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios, zona de tratamientos).
- Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento. Además:
 - Se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura $>60^{\circ}\text{C}$.
 - La ropa de trabajo debe transportarse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
 - Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, barbijos, guantes y Equipos de Protección Individual que utilicen.

3.3 Instalaciones y equipamientos

3.3.1 Servicio de recepción

En la recepción del Spa se debe cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- El spa debe determinar la sistemática para evitar aglomeraciones en recepción y asegurar la distancia de seguridad a la llegada.
- Debe garantizarse, bien una distancia de seguridad entre el personal de recepción del spa, bien un elemento físico de separación, de fácil limpieza y desinfección, que asegure la protección del personal, o bien asegurarse el uso de mascarilla y/o barbijo.
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia cuando sea necesario para evitar aglomeraciones.
- En la zona de recepción se debe contar con solución desinfectante para uso de clientes y trabajadores.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.
- Debe desinfectarse el POSNET tras cada uso en el que exista contacto. La

tarjeta sólo debería ser manipulada por el cliente.

- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.

Cuando por el tipo de tratamiento terapéutico a recibir sea necesaria la consulta médica previa, si el médico detecta sintomatología compatible con COVID-19, no permitirá el acceso a las instalaciones. En el resto de servicios de carácter lúdico o de bienestar, se registrará una declaración responsable de los clientes que acredite sus incompatibilidades para recibir los tratamientos.

Se debe disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.

3.3.2 Vestuarios e Instalaciones cercanas

Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- Debe controlarse el aforo de los vestuarios y de las instalaciones sanitarias para asegurar la distancia de seguridad.
- Se debe disponer de solución desinfectante para el uso de clientes en la entrada.
- Los sanitarios deben contar con dispensador de jabón, y papel de secado o secador de manos.
- Se deben evitar las toallas de manos, incluso las de uso individual.
- Se debe asegurar la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado, etc.)
- Se debe prescindir de secadores de pelo de uso común.
- Los cestos de papel deben contar con apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior. Se recomienda que los sanitarios de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día

3.4 Area de tratamientos

Requisitos generales El spa debe identificar qué técnicas de su catálogo va a aplicar en los distintos escenarios de evolución de las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19, considerando los siguientes criterios:

- La existencia de estudios científicos que den cuenta del mayor o menor riesgo de contagio (no deben realizarse tratamientos por vía atmiátrica, como aerosoles o

nebulizadores, mientras no se disponga de información sobre los riesgos inherentes a estos tratamientos en el contexto actual);

- La posibilidad de desinfección o esterilización de los materiales y cabinas; que sean técnicas de aplicación colectiva o individual (balneación en piscina o en bañera individual, etc.)
- Otros criterios, como puede ser el resultado de estudios científicos que se realicen en torno al impacto de la COVID-19 en determinados tratamientos.
- Cada técnica deberá analizarse pormenorizadamente. Algunas técnicas colectivas, en función del análisis, deben aplicarse de manera individual en esta Primera Etapa. En el caso concreto de aplicación de barro o peloides, serán desechables de aplicación única o, si se reutilizan para el mismo cliente, la organización deberá identificar el peloide con su nombre. En el caso de los parafangos, no podrán utilizarse aquellos que hayan sido utilizados para otros clientes sin barrera física de protección en su aplicación.

3.4.1 Zona seca

La zona seca debe encontrarse a una temperatura entre 23 y 26°C. Todo el equipamiento de la zona seca (sofás, camas para la relajación, etc.) debe ser lavable y fácilmente desinfectable.

El uso de toalla debe ser obligado en el uso de todo equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) para evitar el contacto físico entre los clientes y el equipamiento. Se desinfectará este equipamiento periódicamente.

3.4.2 Zona húmeda

En la zona húmeda se deben cumplir las siguientes medidas preventivas:

- Se intensificará la desinfección del pasamano.
- No se deben emplear alfombras ni moquetas.
- Se debe contar con un espacio (cubo, cesto, etc.) en el que los clientes puedan depositar las toallas usadas; se utilizarán recipientes con tapa y pedal, con bolsa interior para la colocación de toallas usadas.
- El servicio complementario de agua tras los tratamientos se realizará mediante agua embotellada y no mediante fuentes de uso común. En cuanto a las piscinas, se determinarán las directrices y recomendaciones a aplicar cuando se dispongan de los resultados del informe científico sobre comportamiento de la COVID-19 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.

3.5 Requisitos de limpieza del área de tratamientos

En el área de tratamientos, se debe llevar a cabo la limpieza y desinfección frecuente y de acuerdo al plan de limpieza y desinfección establecida de:

- Grifos, duchas y puntos terminales que se usen con frecuencia;
- Paredes y traseras de las bañeras de uso individual sin recirculación, después de su uso;
- Paredes y traseras de los vasos (al final de cada día de trabajo);
- Cabinas de tratamiento. El spa debe disponer e implementar un plan para la desinfección y esterilización de equipos de uso de clientes. La posibilidad de asegurar la desinfección y esterilización de los equipamientos debe determinar la posibilidad o no de aplicarlos. Este plan debe adaptarse a las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19. En este plan debe determinarse y considerarse el uso de dichos desinfectantes y los riesgos asociados (la aplicación de determinados productos no permite la convivencia con clientes).

3.6 Limpieza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” (sábanas y toallas usados) debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- No se deberán sacudir los textiles sucios.
- Se deben utilizar los Equipos de Protección Individual adecuados, guantes, mascarillas, barbijos para realizar estas tareas de forma segura.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles “sucios” deben lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida. En caso de no poder lavarse a esa temperatura, se establecerá otro sistema que garantice la desinfección.

4. Huéspedes sintomáticos

Cómo actuar ante la presencia de huéspedes con manifestaciones sintomáticas

En el caso en que el personal del establecimiento de alojamiento tome conocimiento de la presencia de huéspedes con síntomas compatibles con COVID-19, deberán reportarlo de forma inmediata a la autoridad sanitaria, la que determinará el traslado hacia el centro de aislamiento determinado o lo que estime pertinente.

El hotel bloqueará la habitación donde se encontraba el huésped a los efectos de asegurar desinfección total.

Antes de ingresar a las habitaciones es necesario que la persona encargada de la limpieza se proteja con guantes y además de llevar a cabo una desinfección con cloro, utilizar vaporizadores en superficies blandas y evitar la contaminación cruzada, es importante saber: La ropa de cama debe lavarse a 65°C durante 10 minutos o 71°C durante 3 minutos.

En la hipótesis de que el huésped sintomático tenga acompañantes en la misma habitación, estos quedarán impactados por el mismo protocolo sanitario. El hotel deberá informar si es que el huésped ha tenido contacto cercano con algún integrante del equipo de trabajo del hospital.

El resto de los huéspedes deberá seguir las instrucciones de higienización sanitaria profunda e inmediata a la noticia del paciente asintomático, mientras que el hotel deberá realizar una desinfección profunda de todas las instalaciones para poder retomar la actividad.

5. Facultades, autoridad de aplicación y anexos

La Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Santiago del Estero se encontrará facultada para autorizar determinadas excepciones a este protocolo, siempre y cuando la presentación que realice algún establecimiento de alojamiento se encuentre fundamentada por un profesional de "Seguridad de Higiene" y de "Salud", la que será evaluada por el equipo técnico de la Subsecretaría de Turismo.

El cumplimiento de las obligaciones del presente protocolo quedará a cargo de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia como autoridad de aplicación, la que dará a conocer un anexo con el régimen de obligaciones y sanciones a los establecimientos de alojamientos que no cumplan con el presente protocolo sanitario.

Asimismo el organismo tendrá la facultad de generar convenios con municipios de la provincia que considere pertinente al solo efecto de colaborar en el control del cumplimiento del presente protocolo sanitario.

El establecimiento de alojamiento podrá solicitar al huésped una declaración jurada antes del ingreso al alojamiento al solo efecto de resguardar cuestiones sanitarias, legales y administrativas. Dicha declaración podrá ser confeccionada por el establecimiento de alojamiento.

La Subsecretaría de Turismo de la Provincia podrá emitir resoluciones complementarias al presente protocolo con el solo objetivo de continuar eficientizando su funcionamiento

SANTIAGO
TIERRA DE ENCUENTROS