

## COVID-19

# PROTOCOLO SANITARIO

## ALOJAMIENTOS DE SANTA CRUZ

**SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION COMERCIO E INDUSTRIA  
PROVINCIA DE SANTA CRUZ**



SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO MINISTERIO DE LA PRODUCCION COMERCIO  
E INDUSTRIA DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ

**Responsable de proyecto:**

Tec. Celeste Ortiz Auditora ISO 9001:2015 de la Secretaria de Estado de Turismo

**Asistente técnica:**

Lic. Marina Básalo Directora Zona Norte Secretaria de Estado de Turismo

**Diseño Gráfico:**

Tec. Juan Pablo Zakelj, Secretaría de Estado de Turismo

**Colaboradores externos:**

Tec. Mariela Florio Directora de Relaciones Institucionales Secretaría de Turismo  
de la Municipalidad de El Calafate

Sr. Paulo Lunzevich Vicepresidente de Federación Empresaria Hotelera y  
Gastronómica de la Republica Argentina.

Agradecimiento por aportes a María Fernanda Botti. Presidente de la AHT  
El Calafate & Río Gallegos

## **INDICE**

### INTRODUCCION

- 1. DEFINICIONES COVID 19**
- 2. OBJETO Y ALCANCE del PROTOCOLO**
- 3. DESTINATARIOS**
- 4. RESPONSABLES**
- 5. MEDIDAS PREVENTIVAS DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA**
  - 5.1 MEDIDAS GENERALES
    - 5.1.1 Para el personal del establecimiento
    - 5.1.2 Para el establecimiento
  - 5.2 SOBRE LOS INGRESOS Y EGRESOS AL ESTABLECIMIENTO
    - 5.2.1 El Personal del establecimiento
    - 5.2.2 Los Proveedores
    - 5.2.3 Los huéspedes
  - 5.3 LAS HABITACIONES
  - 5.4 DESAYUNADORES Y SERVICIO DE RESTAURANTE
  - 5.5 LA COCINA
  - 5.6 SALON DE USOS MULTIPLES
  - 5.7 SERVICIO DE LAVANDERIA
  - 5.8 SERVICIO DE SPA, SAUNA Y GIMNASIOS
- 6. PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**
- 7. CASOS SOSPECHOSOS**
- 8. ORGANISMO DE VERIFICACION Y CONTROL**
- 9. PAGINAS OFICIALES DE CONSULTA**
- 10. DECRETOS REGLAMENTARIOS**
- 11. ANEXOS**

## INTRODUCCIÓN

La situación de emergencia sanitaria mundial relativa a la pandemia provocada por la expansión del COVID 19, y su llegada a la República Argentina, llevó a las autoridades nacionales a instaurar un sistema de aislamiento social obligatorio y preventivo desde el 20 de marzo de 2020 hasta la actualidad.

La paralización del desplazamiento de personas y las estrictas medidas implementadas por la emergencia sanitaria provocaron el cese de todos los servicios turísticos salvo algunas excepciones alojativas reservadas para atender actividades esenciales y/o de aislamiento.

La Organización mundial de la Salud (OMS) sugiere la realización de protocolos sanitarios para el momento de retorno de las actividades que paulatinamente se vayan reactivando, advirtiendo que solo podrán hacerlo bajo estrictas normas de prevención de contagios.

Hacer de Santa Cruz un destino turístico seguro es una de las políticas turísticas y lineamientos de trabajo de la Secretaría de Estado de Turismo en tiempos del covid 19, es entonces en este contexto, que la elaboración de protocolos elaborados por especialistas y organizaciones intermedias competentes en el rubro se imponen como actividades prioritarias a implementar definiendo cómo deben realizarse las medidas preventivas de bioseguridad en todas las instancias de prestación del servicio de alojamiento en todo el territorio de la Provincia de Santa Cruz.

Cabe destacar que se trata de un protocolo que sirve de base para el servicio de alojamientos -hoteleros y para hoteleros- y que en lo sucesivo se irán generando anexos particulares que vayan cubriendo las especificidades de toda la oferta alojativa, sobre todo la correspondiente a los servicios para hoteleros que tienen sus particularidades.

Este documento deberá actualizarse a medida que surjan nuevas prácticas sanitarias preventivas u obligatorias, de acuerdo a las nuevas faces que vayan aconteciendo durante el transcurso de la Pandemia. Las mismas serán impartidas y aprobadas por la autoridad sanitaria

## El COVID 19

El COVID-19 es una enfermedad ocasionada por una nueva cepa de coronavirus. “CO” hace referencia a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a disease (“enfermedad” en inglés). Antes, la enfermedad se denominaba “el nuevo coronavirus 2019” o “2019-nCoV”. El virus COVID-19 es un nuevo virus asociado a la misma familia de virus del síndrome respiratorio agudo severo (SRAS) y a algunos tipos de resfriado común.

Mayor información en:

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

## Los Síntomas

Fiebre con más de 37.5, dolor de garganta, otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto. En casos más graves, la infección puede causar neumonía o dificultades respiratorias. En raras ocasiones, la enfermedad puede ser mortal. Estos síntomas son similares a los de la gripe o el resfriado común, que son mucho más frecuentes que el COVID-19. Por este motivo, para saber si una persona padece el COVID-19 es necesario hacerle una prueba.

## Las formas de Contagio

El virus se transmite por el contacto directo con las gotas de la respiración que una persona infectada puede expulsar al toser o estornudar. Además, una persona puede contraer el virus al tocar superficies contaminadas y luego tocarse la cara (por ejemplo, los ojos, la nariz o la boca). El virus COVID-19 puede sobrevivir varias horas, pero puede eliminarse con desinfectantes sencillos.

## 2 OBJETO Y ALCANCE DEL PROTOCOLO

Este protocolo tiene por objetivo diseñar una serie de instrucciones que pauten estándares mínimos de bioseguridad de observancia obligatoria tanto para el personal del establecimiento hotelero como para los huéspedes que tomen los servicios alojativos de cualquier establecimiento hotelero y/o parahotelero en la Provincia de Santa Cruz.

## 3 DESTINATARIOS

Todos los servicios de alojamientos hoteleros y para hoteleros conforme al Decreto provincial reglamentario N° 2185/09 “Manual de Clasificación y Categorización de Alojamientos Turísticos”; como así también los alojamientos que no estén encuadrados en dicho reglamento pero presten servicios de alojativos.

## 4 RESPONSABLES

Gerencia, sociedades, titulares del servicio alojativo que deberán designar un responsable de capacitación y/o información al personal interno acerca de todo lo relativo a las medidas y novedades sobre COVID 19 a todo el personal del establecimiento, proveedores y huéspedes.





## 5 MEDIDAS PREVENTIVAS DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA

### 5.1 GENERALES

#### 5.1.1 Para el personal del establecimiento

Asignar una persona que oficiará de responsable para la realización de capacitaciones internas sobre el COVID 19. Será referente de la información oficial sobre nuevas medidas preventivas. También deberá intervenir en situaciones de consultas o inquietudes vinculadas al COVID 19 tanto con huéspedes, proveedores, personal sanitario, etc.

Informar al cliente antes de la confirmación de la reserva, de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas en este protocolo, para su aceptación.

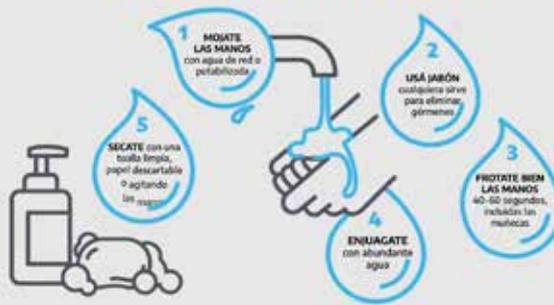
Estipular la realización de verificaciones de cumplimiento de todos los puntos de este protocolo con el propósito de realizar acciones preventivas y correctivas según corresponda.

No debe permitirse el ingreso de personas con temperatura mayor o igual a 37,5°C o síntomas sospechosos.

Realizar un plan interno de manejo en caso de sospecha descrito en punto 7 de este protocolo para comunicar al personal interno sobre las medidas que se adoptaran y el contacto con el personal sanitario.

Habilitar canales de consultas sobre como el establecimiento se encuentra preparado para recibir a los huéspedes, utilizando los medios que el empresariado considere pertinente puede ser en redes sociales o whatsapp, de esta manera el cliente tendrá acceso a este protocolo y preguntas puntuales que quiera realizar antes de realizar una reserva.

## ¿Cómo hay que lavarse las manos?



Utilización (obligatoria) de cubre bocas o barbijo, el mismo debe cubrir nariz, boca y mentón, podrá complementarse con el uso de máscaras, (según disponibilidad) siempre realizar lavado de manos antes de colocarse dichos elementos. En el caso que el tapabocas y barbijo no sea descartable deberá ser lavado diariamente. En caso de las las máscaras faciales luego del uso diario se deben higienizar de ambos lados con alcohol al 70 % y luego de la higiene realizar lavado de manos

### Criterios de Seguridad e Higiene

- Lavado de manos frecuente con agua y jabón como indica la OMS (Organización Mundial de la Salud) de 40 a 60 segundos.
- Para el lavado en seco utilizar alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70%)
- Mantener una distancia mínima de dos metros (2 mts) con otras personas.
- Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones) se desaconseja el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales sobre el látex/nitrilo. No se recomienda el uso de guantes para manipulación de documentación sino el lavado frecuente de manos
- No se debe saludar con abrazos, besos ni estrechar manos.
- No compartir mate.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.
- Disposición de todo el material de limpieza, desinfección y equipos de EPP para todo el personal, controlando no exista faltante para realización de las actividades.
- Mantener medidas de higiene respiratorias, al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables y eliminarlos inmediatamente en un basurero cerrado. Otra medida es usar el antebrazo.
- No tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso al llevar puestos guantes), ya que las manos facilitan su transmisión.
- Estar atento y dar aviso inmediato a síntomas como fiebre a partir

de 37,5 C, tos y dificultades respiratorias, dolor excesivo de cuerpo, falta de gusto.

- ➔ Reportar incumplimiento de medidas ante gerencia con el propósito de realizar acciones correctivas.
- ➔ Se recomienda vacunación de todo el personal sobre neumococo y gripe (influenza)
- ➔ El personal reforzará en su turno las medidas de desinfección en su área de trabajo teniendo en cuenta los siguientes aspectos (Computadoras, celulares, teléfonos fijos, picaportes, etc) para ello deberán contar con desinfectante y paños para tal fin.

### 5.1.2 Para el establecimiento

- ➔ Al momento de re apertura, realizar una limpieza y desinfección estricta en todas y cada una de las áreas del establecimiento hotelero.
- ➔ Se debe restringir y señalar los espacios donde no se podrá acceder ni circular.
- ➔ Señalar en el establecimiento las medidas de distanciamiento social para evitar aglomeración de personas.
- ➔ En la entrada principal se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70 %, además se colocará cartelera indicando la obligatoriedad de colocación para ingreso y egreso.
- ➔ Disposición de paño o alfombra empapada en solución de cloro al 0.2 % en entrada y salida del establecimiento.
- ➔ Se deberá tener en cuenta para todas las tareas de limpieza y desinfección un POES (Procedimiento Operativo de estandarización Sanitaria) y registros correspondiente.
- ➔ Disponer copia de este protocolo foliado en recepción para consulta de huéspedes.
- ➔ En caso de establecimientos alojativos con baños compartidos deberán dejar visible al huésped el cronograma de uso, de limpieza y desinfección, por el cual se

deben extremar las medidas del resto de las actividades similares.

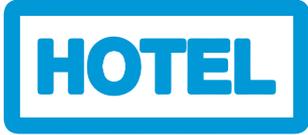
- Se colocará este protocolo a través de un link de acceso en las páginas web de cada uno de los establecimientos hoteleros y en redes sociales.
- Coordinar horarios del personal para evitar la aglomeración de personas en las diferentes áreas, en caso de recepción recibir hasta 2 personas en mostrador.
- En caso de ascensores, al momento de ingresar deberán hacerlos respetando el mismo grupo familiar o integrante del mismo viaje. evitando el contacto cercano de personas desconocidas entre sí, incluyendo al personal del establecimiento.
- Los establecimientos que tengan un bussines center para uso del huésped deberán coordinar con el huésped su uso para evitar situaciones de aglomeración. Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70% y luego de cada uso se deberá realizar desinfección en ese sector. Asimismo las computadoras y sillas deberán respetar la distancia obligatoria de 1.5 metros; en caso de no poder cumplimentar esto, el establecimiento podrá colocar acrílicos como sistema divisor entre cada computadora.
- Evitar la entrega de folletería en papel dado que es difícil desinfectar y optar por información en soportes digitales.
- El establecimiento deberá exhibir en todos los espacios de circulación (Habitaciones, desayunador, recepción, ascensor, restaurante) con protección tipo folio, recomendaciones para evitar contagio del COVID 19.
- A pesar de ser obligatorio el uso de barbijos o tapabocas, se recomienda usar algún elemento adicional en la recepción, como máscaras o caretas, paneles de vidrio o acrílico, etc. a los efectos de disminuir las posibilidades de contacto entre el personal de recepción y los huéspedes.
- En caso que el huésped arribe sin barbijo o tapabocas el establecimiento le deberá proporcionar uno.
- No debe permitirse el ingreso de huéspedes con temperatura mayor o igual a 37,5°C o síntomas sospechosos.
- Evitar en una primera etapa, el servicio de Bell Boy (Botones) y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el huésped esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- Se sugiere en el pie de de la firma del email del prestador hotelero incorporar la leyenda [argentina.gov.ar/salud/coronavirus](http://argentina.gov.ar/salud/coronavirus).



## 5.2 SOBRE LOS INGRESOS Y EGRESOS AL ESTABLECIMIENTO

### 5.2.1 El Personal del establecimiento

Diariamente el personal interno deberá completar registro “Planilla Declaración Jurada Ausencia de síntomas COVID 19” en la que se consigna que no presenta síntomas al momento de ingreso y egreso de la jornada laboral. El referente designado por establecimiento constatará y registrará esos datos del personal. Toda la información recabada respecto al personal en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales Ver Anexos

A blue rectangular sign with the word "HOTEL" in white capital letters, hanging from a blue vertical line.

El personal deberá mudar de ropa con la que arribo del exterior cuando ingresan al establecimiento, utilizando siempre su uniforme correspondiente.

Lavar su uniforme con frecuencia.

En caso de sospecha, si el establecimiento tiene dispositivo podrá realizar control de temperatura anexando la información a la declaración jurada. Desinfectar los dispositivos utilizados y lavado de manos luego de esta actividad.

### 5.2.2 Los proveedores

Los proveedores de alimentos y bebidas como los de control de plagas y demás deberán respetar los requisitos de salubridad ingresando por las entradas correspondientes con barbijo o tapabocas y guantes.

Se deberá realizar un cronograma con el proveedor y comunicarlo a fin de poder cumplimentar días y horarios para recibir la mercadería y que se respeten las medidas preventivas de seguridad.

El personal que recepcione la mercadería deberá desinfectar todo lo que ingrese antes de guardar en depósitos o alacenas, descartar para reciclado cajas, se recomienda eliminar las cajas y no guardarlas.

Luego de que se retire el proveedor se deberá realizar una desinfección de las áreas donde concurrió.

Capacitar a proveedores sobre estos protocolos como los servicios de traslado a aeropuertos u excursiones.



### 5.2.3 Los huéspedes

Los huéspedes deberán cumplimentar con la figura de “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”

Al arribo al establecimiento deberá hacerlo con barbijos o tapabocas. En caso de no tener el establecimiento alojativo le proporcionará uno.

Al momento de realización de check in y check out el huésped deberá completar declaración jurada- ver Anexo-

Se le consultará 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. En caso de sospecha por la zona de riesgo de procedencia, información dada en declaración jurada, el establecimiento podrá realizar control de temperatura anexando la información a la declaración jurada. Desinfectar los dispositivos utilizados y lavado de manos luego de esta actividad.

El huésped deberá utilizar barbijo o tapabocas para transitar por las áreas permitidas del establecimiento.

Con el fin de minimizar la circulación de billetes, se recomienda fomentar los pagos electrónicos tanto para el check in y check out informando al huésped previo a confirmación de reserva.

Fomentar la realización de un pre check out mediante teléfono o via whatsapp para minimizar el contacto en recepción.

Cumplir con las medidas de este protocolo.

## 5.3 LAS HABITACIONES

- ➔ La carga máxima de pasajeros por habitación será de 2 (dos) personas, por lo que las habitaciones habilitadas para ocupar serán singles o dobles únicamente. (Considerar el alojamiento de menores junto con sus padres)
- ➔ No se debe alojar en la misma habitación a personas que no formen parte de un grupo primario (familia, pareja, etc) de viaje.
- ➔ Proteger controles remotos con papel film o similar para facilitar su desinfección.
- ➔ 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.
- ➔ Colocar medidas de prevención de COVID19, números de teléfono de salud local en espacios estratégicos plastificados que permita la desinfección del personal de limpieza.
- ➔ La limpieza será a pedido del huésped para generar el menor contacto entre los objetos de la habitación y el personal del establecimiento.
- ➔ Se dejará un kit de desinfección a disposición del huésped (paños descartables, solución sanitizante a base de alcohol al 70%)
- ➔ 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
- ➔ Minimizar los artículos de decoración
- ➔ No utilizar las habitaciones que no tengan posibilidad de ventilación



A continuación un modelo de realización de limpieza de habitación que servirá de guía al establecimiento en el caso de no poseer en la actualidad uno; el mismo le permitirá asegurarse la realización de todos los pasos necesarios.

Modelo Check List Habitaciones					
HABITACIÓN NRO		Fecha/hora:			
Detalle: (cambio o arreglo)		Responsable			
Observaciones generales:					
		N/A	OK	No OK	Observaciones
<b>PREPARACIÓN</b>					
	¿Se ha colocado su equipo de protección personal?				
	Revise que el carro cuenta con todos los elementos de limpieza y desinfección y reposición de la habitación				
	No ingrese el carro a la habitación				
<b>INGRESO A LA HABITACIÓN</b>					
	Ventile habitación				
	Retire los blancos de la cama y baño sin sacudirlos y coloque en bolsa cerrada				
	De ser posible coloque al sol almohadas y acolchados. Luego rocíe con solución de alcohol				
	Rocíe con solución de alcohol y rote la posición de los colchones				
<b>Baño</b>	1. Limpieza: con paño o cepillo utilizando detergente en bachas y sanitarios. Bañera y azulejos puede reemplazarse por desengrasante				
	2. Desinfección: con paño diferente aplique o rocíe producto para desinfección de Baño (solución de agua lavandina 250 cm3 por 5 litros de agua)				
	3. Retire y descarte la totalidad de amenities. Reponga.				
<b>Dormitorio</b>	Desinfecte con paño diferente, todas las superficies de contacto Use paño con solución de lavandina				
	¿Desinfectó todos los muebles, TV, controles, teléfonos, perillas, llaves de luz, teléfono, respaldares, picaportes, manijas, valijeros, letreros, etc. ?				
	Muebles de madera barnizada: desinfecte con paño semi húmedo con la solución de alcohol.				
	Muebles de superficies blandas (respaldares o sillones entelados) rocíe con solución de alcohol.				
	Muebles de cuero y maderas enceradas: aplique un paño semi seco rociado con solución de agua lavandina				

	Ingrese las sábanas y toallas limpias y proceda al armado de camas.				
	Proceda a la limpieza y desinfección de pisos o si corresponde a aspirar alfombras.				
	No olvide desinfectar las llaves de luz de a la salida.				
	Coloque las sábanas y toallas usadas en su bolsa individual y cerrada en el carro.				
	Desinfecte picaportes y cierre la habitación.				

Observaciones:

Fórmulas

Solución de Alcohol: 70% de Alcohol y 30% de agua

Solución de agua lavandina: 250 cm<sup>3</sup> (1 taza) por 5 litros de agua

Solución de agua lavandina para rociador de 1 litro: 50 cm<sup>3</sup> (3 cucharadas) por un litro de agua

Paño semi seco: menos del 25% de humedad

Siga las instrucciones de la gerencia de su establecimiento para aplicar los desinfectantes en las superficies especiales, para evitar daño en las mismas y cumplir con la desinfección.

## 5.4 DESAYUNADORES Y SERVICIO DE RESTAURANTE

Se procurará la realización de room service. El servicio será entregado en horario acordado entre el establecimiento y el cliente, en bandeja donde todos los alimentos envasados. Se debe informar al huésped el proceso de desinfección y no se permitirá el ingreso de carros a la habitación. Utilización (obligatoria) de barbijo y cubre bocas tanto del huésped que recibe el servicio en la habitación como el empleado que le entrega.

En caso de no poder ofrecer room service, se deberá realizar un cronograma de horarios para el uso del servicio de desayuno limitando el uso a la mitad del desayunador para evitar aglomeramiento, dando oportunidad al huésped de realizar una reserva previa. El horario deberá extenderse para el cumplimiento de esta actividad. La disposición de mesas para ubicación serán respetando las distancias sociales obligatorias así como las sillas



- No se permitirá servicio tipo buffet, se servirá a la mesa lo que el huésped solicite teniendo como base el desayuno ofrecido por el establecimiento.
- Evitar uso de mantelería de tela, en caso que no se pueda reemplazar por individuales descartables o individuales plastificados que no se puedan desinfectar, cambiar el mismo con cada nuevo comensal.
- Evitar dejar preparadas las mesas con cubiertos platos saleros, se prepara y desinfecta al momento de llegada del huésped al restaurante.
- Cumplir con las medidas del punto 6 de este protocolo
- La vajilla se colocara en la mesa cuando arribe el huésped y no se colocará servicio de mesa, se servirá lo solicitado y se entregará endulzantes en sobres individuales en las cantidades justas para cada uno para evitar la reutilización de los no utilizados.
- Utilización (obligatoria) de cubre bocas, podrá complementarse con el uso de máscaras, (según disponibilidad) siempre realizar lavado de manos antes de colocarse dichos elementos.
- Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70% incentivar al huésped a su colocación.
- Luego del servicio lavar vajilla, manteles, servilletas, con los jabones o detergentes habituales, secarla completamente y desinfectar con solución a base de alcohol al 70%.
- Ventilación diaria y recurrente a cargo del personal de salón en el momento de desayuno.
- El mozo u otra persona del hotel, luego de atender a cada huésped procederán a realizar técnica de lavados de manos.

## 5.5 LA COCINA

- ➔ Es obligatorio tener un procedimiento de buenas prácticas de manipulación y la capacitación del personal deberá estar actualizada
- ➔ Todo el personal de esta área deberán reforzar las capacitaciones prácticas de Procedimientos Operativos de estandarización sanitaria (POES) en especial recomendaciones enumeradas en punto 6 de este protocolo
- ➔ Controlar que el personal tenga libreta sanitaria actualizada.
- ➔ Exigir el mantenimiento de control de plagas.
- ➔ Se deberá respetar la distancia mínima de 1.5 m entre empleados.
- ➔ Ventilación diaria y recurrente
- ➔ Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70%
- ➔ Los alimentos expuestos en una habitación donde hubo caso de sospecha o positivo, incluidas las áreas de comedor, deben desecharse colocándose en bolsas rojas de residuos patógenos. En el caso en que dicha comida hubiera sido servida con vajilla no descartable, separar la misma y realizar una desinfección profunda.
- ➔ Se recomienda lavar vajilla, manteles, servilletas, con los jabones o detergentes habituales, secarla completamente y desinfectar con solución a base de alcohol al 70%.
- ➔ Ventilación diaria y recurrente.

## 5.6 SALÓN DE USOS MÚLTIPLES

No se habilita por el momento según indicación del Ministerio de Salud y Ambiente de la Provincia de Santa Cruz.

**Se deberá respetar la distancia mínima de 2 m entre empleados.**



## 5.7 SERVICIO DE LAVANDERÍA

- ➔ La ropa que se deba lavar, deberá lavarse en ciclos de 60 ° a 90 °.
- ➔ No sacudir la ropa a lavar.
- ➔ Cumplimentar requisitos del punto 6 de este protocolo.
- ➔ Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70%
- ➔ Ventilación diaria y recurrente.
- ➔ La ropa blanca que haya estado en contacto con casos sospechosos o confirmados deberá ser colocada en una bolsa con identificación para que el proceso de lavado sea de forma individual y más estricto.
- ➔ Utilización (obligatoria) de cubre bocas, podrá complementarse con el uso de máscaras, (según disponibilidad) siempre realizar lavado de manos antes de colocarse dichos elementos.

## 5.8 SERVICIOS DE SPA, PISCINA , SAUNAS Y GIMNASIOS

- ➔ No se habilita por el momento según indicación del Ministerio Salud y Ambiente de la Provincia de Santa Cruz.



# 6

## PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Utilizar de forma obligatoria Equipo de Protección Personal (EPP) para dicha actividad, debajo de su uniforme. El descarte del equipo de EPP se hará retirándose con un proceder desde adentro hacia afuera, impidiendo tocar el exterior del equipo.

Todos los productos utilizados serán los aprobados por autoridad competente.

Extremar las medidas de limpieza y desinfección de todos los espacios, prestar mayor atención a objetos de los sanitarios, picaportes, mesas, barandas todo lo que tenga contacto el huésped y personal del establecimiento hotelero. Se recomienda para desinfección uso de solución de hipoclorito de sodio (NaClO-Lejía, lavandina comercial) en partes de 1º ml/litro de agua, preparada el mismo día de uso.

Reposición de alcohol en gel o soluciones desinfectantes en todos los espacios.

Todos los artefactos utilizados para la limpieza como baldes, cepillos, paños deben ser correctamente limpiados y desinfectados antes de su uso.

En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, como teléfonos celulares y teclados de computadoras entre otros, y de ser aptos a limpieza con alcohol, utilizar solución alcohólica al 70%. De lo contrario utilizar productos aptos para ese fin.

Cumplimentar registros de Procedimiento Operativos de Estandarización Sanitaria (POES) del establecimiento

El personal que realice esta actividad deberán ser capacitadas constantemente sobre las buenas prácticas de POES

Chequear fecha de vencimiento de los productos de limpieza utilizados. Uso acorde de instrucciones del fabricante, su uso indebido puede resultar en menor o falta de efectividad o puede ser peligroso. No diluir salvo indicación del fabricante.

No mezclar productos entre sí salvo indicación del fabricante.

Ventilación diaria y recurrente.

## Ingredientes activos y concentración efectiva sobre el COVID 19

Peroxido de Hidrogeno (0,5%)
Cloruro de Benzalconio (0,05%)
Alcohol Etilico (70%)
Hipoclorito de Sodio (0,05-0,5)
Clorito de Sodio (0,23%)
Cloroxylenol (0,12) #
Iodocomolodoformo (50ppm) #
Isopropanol (50%) #

## Productos con activos agentes activos para usar en todas superficies.

Productos Comerciales	Composición
Agua lavandina aditivada. Gel	Hipoclorito de sodio 3.5% libre
Antibacterial baño – cocina Limpiador líquido desinfectante	Cloruro de benzalconio 0.75% alcohol etoxilado c13 12 oe 1.5%
Antibacterial 2 en 1 – pisos.Limpiador líquido sanitizante.	Peróxido de hidrogeno 2%, alcohol
Desinfectante multisuperficies	Cloruro de benzalconio (80%), 1.44%, alcohol etílico (96) 0.8%
Fluido desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%) 2%, ortodichlorobenceno 0.024%
Limpiador inodoro en gel	Acido fosforico 4%. Cloruro de benzalconio cont. Neto 500cm3 (80%) 1.25%
Limpia inodoros - Gel desinfectante.	Hipoclorito de sodio 3%, oxido de amina, lauril éter sulfato de sodio y ácido laurico
Limpia inodoros desinfectante active power.	Hipoclorito de sódio 3%
Limpiador cremoso desinfectante crema ultra blanco	Carbonato de calcio y magnesio 45%, carbonato de sodio 3.2%, lauril éter sulfato de sodio 3%, hipoclorito de sodio 1.4% alcohol polietoxilado
Limpiador desengrasante desinfectante de superficies	Alcohol laurico etoxilado 9 moles 3%, cloruro de benzalconio 1.36%
Limpiador desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%) 1.75%
Limpiador desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%) 2%, nonilfenol 10m
Limpiador líquido desinfectante	Nonilfenoxi Pentaoxietilen etanol 0.88%, cloruro de benzalconio (80%) 0.875%
Limpiador líquido desinfectante	Tensioactivo aniónico 10%, alcohol etílico 5%, dietilenglicol monobutil éter 0.8%
Limpiador líquido desinfectante anti hongos con lavandina y cloro	Hipoclorito de sodio 1.26%, fragancia, hidróxido de sodio, lauril éter sulfato de sodio
Limpiador líquido desinfectante baño	Cloruro de benzalcónio 0.3%
Limpiador líquido desinfectante baño	Cloruro de benzalcónio (80%) 0.3%, isotridecanol etoxilado, coadyuvantes
Limpiador líquido desinfectante blanco	Cloruro de benzalconio (80%) 0.556%
Limpiador líquido desinfectante cocina	Cloruro de benzalcónio (80%) 0.3%
Limpiador líquido desinfectante extra power	Cloruro de benzalcónio (80%) 0.3%, isotridecanol etoxilado
Limpiador líquido desinfectante	Cloruro de benzalconio y nonil fenol
Limpiador líquido desinfectante	Tensioactivo no iónico, cloruro de benzalconio (80%) 1.75%
Limpiador líquido desinfectante.	Cloruro de benzalcónio (80%) 1.75% y lauril polietilen glicol eter 1.5%
Líquido desinfectante concentrado.	Cloruro de benzalcónio (80%) 1.75%, alcohol c12- 14 etoxilado 1.5%
Toallitas húmedas desinfectantes de superficies	Alcohol etílico 20 %, cloruro de benzalconio (80%) 5 %, fragancia y coadyuvantes



## 7 CASOS SOSPECHOSOS

### Criterios

El Ministerio de Salud de la Nación establece los siguientes criterios para la definición de caso sospecho:

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.

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 respirato-

ria aguda grave (IRAG) (fiebre y síntomas respiratorios, con requerimiento de internación)

Fuente

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

Una vez detectado un caso sospechoso Se dará aviso de inmediato al hospital local llamando al 107.

El Hospital local irá al establecimiento hotelero a realizar el hisopado, mientras tanto se tratará al mismo como caso positivo aislando al huésped en la habitación, el mismo no podrá hacer uso de otras instalaciones del hotel. El personal que tome contacto con el servicio sanitario y lo lleve a la habitación deberá tener EPP especial (Camisolín, guantes, barbijo, protección ocular, cofia)

Una vez confirmado por entidad sanitaria caso positivo, el mismo será el que dispondrá de su hospitalización o derivación a centro de aislamiento.

Extremar limpieza desinfección áreas donde el huésped recorrió (trazabilidad) antes de dar cuenta de síntomas.

Chequear información con “Lista de pasajeros” datos como destino anterior grupo de viaje y entre otros. Dicha información deberá ser compartida con el servicio sanitario local como así también con las instituciones gubernamentales que lo requieran con el propósito de realizar un abordaje de trazabilidad del huésped para contactar a otros posibles contagiados. Se adjunta un modelo en Anexo.

La limpieza de la habitación en un caso sospechoso o confirmado estará a cargo del huésped. Cuando el mismo desee realizar una limpieza y desinfección, se contactara con recepción mediante teléfono solicitando cambio de ropa blanca, el establecimiento hotelero le proveerá una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente.

Todos los productos dados deberán ser acompañados por guantes, barbijo y bolsas de residuos. Además de darle un pequeño instructivo verbalmente de cómo realizar la actividad.

Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70% en dicha habitación.

El personal que retire dicha bolsa deberá extremar las medidas con EPP adecuadas para tal fin.

La habitación donde haya estado un caso sospechoso o confirmado no podrá utilizarse dentro de las 48 hrs para realizar una limpieza profunda y de desinfección.

El material desechable empleado por la persona afectada se elimina en una bolsa de plásticos dentro de un cubo de basura, preferiblemente con tapa y pedal de apertura. Se aconseja que los residuos generados por la persona afectada sean dispuestos en una bolsa aparte, luego deberá introducirse bien cerrada dentro de la bolsa de residuos comunes para su recolección.

Finalmente, se propone sacar la basura para su recolección después de 72 horas, así los recolectores no corren ningún riesgo.

## 8

### ORGANISMO DE VERIFICACIÓN y CONTROL

La Secretaría de Estado de Turismo procurará un acuerdo con las Direcciones/ Secretarías municipales de Turismo, Comercio y Salud Pública Municipal y Provincial, para llevar adelante inspecciones periódicas que den cuenta del cumplimiento de este protocolo en su ámbito de aplicación.

## 9

### PAGINAS OFICIALES DE CONSULTA

[www.saludsantacruz.gov.ar](http://www.saludsantacruz.gov.ar)

[argentina.gov.ar/salud/coronavirus](http://argentina.gov.ar/salud/coronavirus)

## 10 DECRETOS REGLAMENTARIOS

➔ Resolución 0645/20 establece un protocolo de funcionamiento, recomendaciones e instrucciones sanitarias y de seguridad, para el levantamiento gradual del aislamiento social.

➔ Decreto Necesidad y Urgencia N°260/2020 del Poder Ejecutivo Nacional artículo 2 en sus incisos 11, 13, 15 y 16.

➔ Resolución N°126/2020 dictada por el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación, de fecha 14/03/2020 estableciendo el “INSTRUCTIVO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL DECRETO N° 260/20 EN EL SECTOR HOTELERO”, que se agrega como Anexo 1, cuyo objetivo primordial es el cuidado tanto de los trabajadores y trabajadoras del sector hotelero como de los y las turistas frente al coronavirus COVID-19.

➔ DECNU-2020-367-APN-PTE - Enfermedad de carácter profesional no listada.

➔ Emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley N° 27.541.

➔ Recomendaciones para limpieza y desinfección COVID 19 Ministerio de Salud de la Nación.

➔ “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”.

## 11 ANEXOS

- Declaración Jurada huésped
- Check list limpieza habitación
- Registro de Declaraciones juradas Personal
- Listado de Pasajeros
- Declaración Jurada Personal

### **Declaración jurada en ausencia de síntomas de Coronavirus y Asunción de Responsabilidad**

Comprometidos en proteger la seguridad de nuestros huéspedes y dando cumplimiento a las medidas preventivas oportunas en relación al riesgo de contagio por Coronavirus, hemos establecido como medida obligatoria de quienes se alojen, que deban completar el siguiente cuestionario como requisito previo a alojarse en nuestro establecimiento.

Esperamos que esta medida le aporte seguridad y confianza en nuestras instalaciones y agradecemos su colaboración en el cumplimiento de la misma, que nos permite velar por la salud de huéspedes y personal del hotel.

Nombre y Apellido ..... Fecha de Nacimiento ..... / ..... / .....

DNI/Pasaporte ..... Nacionalidad .....

Procedencia antes de arribar al hotel (en caso de ser varios lugares en los últimos 14 días incluir todos en orden)

.....  
.....  
.....

#### **DECLARACION JURADA**

Por la presente, declaro bajo juramento (marcar con la cruz la opción que proceda)

	SI	NO
a) Que he estado en alguna de las zonas de riesgo del Coronavirus en los últimos 14 días		
b) Que en los últimos 14 días he tenido síntomas que podrían estar asociados al Coronavirus tales como fiebre, tos o dificultad para respirar		
c) Que soy consciente de que durante los últimos 14 días he estado en contacto ( a menos de metro y medio) con personas en las que se ha confirmado estar infectadas por Coronavirus		

En caso de que alguna de las afirmaciones anteriores sean positivas responder

	SI	NO
d) Que durante los últimos 14 días he acudido a un centro médico u hospitalario como consecuencias de síntomas que podrían estar asociados al Coronavirus y se ha descartado por los facultativos el contagio		
e) Que tengo motivos para sospechar que podría estar infectado por Coronavirus		

Que declaro bajo juramento que las afirmaciones anteriores son ciertas y asumo expresamente la responsabilidad de lo aquí manifestado. Que asimismo soy consciente y acepto que el Hotel está tomando todas las medidas preventivas que están a su alcance para evitar que personas que puedan estar afectadas por Coronavirus se adecuen al protocolo de salud vigente.

**Modelo Check List Habitaciones**

<b>HABITACIÓN NRO</b>	<b>Fecha/hora:</b>
<b>Detalle: (cambio o arreglo)</b>	<b>Responsable</b>
<b>Observaciones generales:</b>	

		N/A	OK	No OK	Observaciones
<b>PREPARACIÓN</b>					
	¿Se ha colocado su equipo de protección personal?				
	Revise que el carro cuenta con todos los elementos de limpieza y desinfección y reposición de la habitación				
	No ingrese el carro a la habitación				
<b>INGRESO A LA HABITACIÓN</b>					
	Ventile habitación				
	Retire los blancos de la cama y baño sin sacudirlos y coloque en bolsa cerrada				
	De ser posible coloque al sol almohadas y acolchados. Luego rocíe con solución de alcohol				
	Rocíe con solución de alcohol y rote la posición de los colchones				
<b>Baño</b>	1. Limpieza: con paño o cepillo utilizando detergente en bachas y sanitarios. Bañera y azulejos puede reemplazarse por desengrasante				
	2. Desinfección: con paño diferente aplique o rocíe producto para desinfección de Baño (solución de agua lavandina 250 cm <sup>3</sup> por 5 litros de agua)				
	3. Retire y descarte la totalidad de amenities. Reponga.				
<b>Dormitorio</b>	Use paño con solución de lavandina				
	¿Desinfectó todos los muebles, TV, controles, teléfonos, perillas, llaves de luz, teléfono, respaldares, picaportes, manijas, valijeros,				
	Muebles de madera barnizada: desinfecte con paño semi húmedo con la solución de alcohol				
	Muebles de superficies blandas (respaldares o sillones entelados): rocíe con solución de alcohol				
	Muebles de cuero y maderas enceradas: aplique un paño <u>semi seco rociado</u> con solución de agua lavandina *				
	Ingrese las sábanas y toallas limpias y proceda al armado de camas				
	Proceda a la limpieza y desinfección de pisos o si corresponde a aspirar alfombras				
	No olvide desinfectar las llaves de luz de a la salida				
	Coloque las sábanas y toallas usadas en su bolsa individual y cerrada en el carro.				
	Desinfecte picaportes y cierre la habitación				

<b>Observaciones:</b>
-----------------------

**Fórmulas:**

Solución de alcohol: 70 % de alcohol y 30 % de agua

Solución de agua lavandina: 250 cm<sup>3</sup> (1 taza) por 5 litros de agua

Solución de agua lavandina para rociador de 1 litro: 50 cm<sup>3</sup> (3 cucharadas) por 1 litro de agua

Paño semi seco: menos del 25% de humedad

**Nota: siga las instrucciones de la Gerencia de su establecimiento para aplicar los desinfectantes en las superficies especiales, para evitar daño en las mismas y cumplir con la desinfección**

Planilla de Declaración Jurada en relación a la ausencia de síntomas de coronavirus y asunción de responsabilidad

Dejo constancia que durante las pasadas 24 hs NO HE REGISTRADO los siguientes síntomas que se corresponden a un cuadro gripal similar al COVID 19:

- Fiebre mayor a 38º
- Tos seca con dolor de garganta
- Dificultad en la respiración

Nombre:

Lugar:

Fecha:





## **Secretaría de Estado de Turismo**

En **Río Gallegos**: Av. Néstor Carlos Kirchner 863 - 02966 437412/437447 - [infotur@santacruzpatagonia.gob.ar](mailto:infotur@santacruzpatagonia.gob.ar)

En **El Calafate**: 1 de Mayo 50 - 02902 492353

En **Los Antiguos**: Lago Buenos Aires 59 - 02963-491261 - [turismolosantiguos@gmail.com](mailto:turismolosantiguos@gmail.com)

En **C.A.B.A.**: Casa de Santa Cruz - Almacén de Información Turística