



GAD MUNICIPALIDAD
DE AMBATO

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19



AMBATO
• LA GRAN CIUDAD •

Dirección de
Cultura, Turismo,
Deportes y Recreación

Dr. Javier Altamirano

- **ALCALDE DEL CANTÓN AMBATO**

Abg. Jaime Camacho

- **DIRECTOR DE CULTURA, TURISMO, DEPORTES Y RECREACIÓN**

Ing. Diana Freire

- **COORDINADORA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Y CULTURAL**
-

GUÍA PRÁCTICA Y SUGERENCIAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

- **DOCUMENTO ELABORADO:**

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato- GADMA

- **ELABORACIÓN:**

Ing. Andrea Guadalupe Z./ Asistente de Turismo- GADMA

- **REVISIÓN TÉCNICA:**

Ing. Diana Freire /Coordinadora de Promoción Turística y Cultural- GADMA

Ambato- Ecuador

2020



AMBATO
• LA GRAN CIUDAD •

**Dirección de
Cultura, Turismo,
Deportes y Recreación**

INTRODUCCIÓN

Éste es una de las serie de documentos que la Municipalidad de Ambato ha generado con la finalidad de facilitar la implementación del PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19 emitido por el Ministerio de Turismo del Ecuador.

El presente documento NO es una copia del protocolo, sino una sistematización del mismo, así se han emparejado parámetros similares y/o complementarios para simplificar su implementación por parte de los prestadores de servicio de alojamiento.

Agradecemos a cada uno de los eslabones de la cadena de valor del turismo en el cantón Ambato, por no desmayar ante la adversidad, y nos comprometemos en ser su apoyo y soporte técnico en el proceso de reapertura.

Objetivo:

- Brindar una guía que facilite la implementación del Protocolo general para el uso de equipos de bioseguridad y medidas sanitarias para establecimientos de alojamiento turístico al momento de la reapertura en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19.

GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL

La toma de decisiones de manera oportuna, en cual cualquiera de los sectores productivos es importantes, puesto que esto permite garantizar el bienestar de nuestros colaboradores, de nuestros clientes y por ende de nuestros negocios.

En el caso específico de la situación de reapertura Post Covid-19, podemos indicar que nos está preparando para:

- Prepararnos antes situaciones críticas
- Evitar pánico o discriminación (por contagio)
- Ayuda a la prevención y conocimiento de aquello que puede representar un riesgo para nuestra salud y empresa.


Por esta razón, usted debe tener la determinación de cumplir con los protocolos establecidos por las autoridades pertinentes.

Los principales aspectos en los que se debe hacer énfasis es en el uso adecuado de equipo de protección personal, el distanciamiento social así como la desinfección del establecimiento.

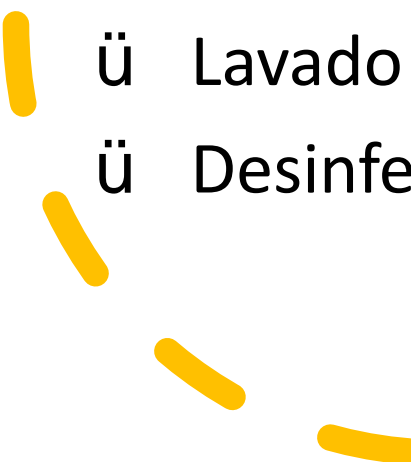


Como responsable del establecimiento usted deberá:

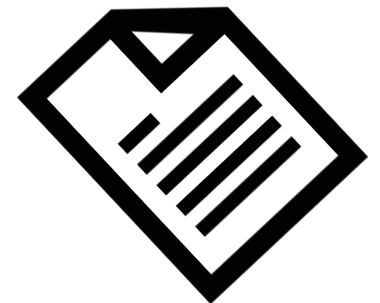
- Coordinar la dotación al personal de Equipo de Protección Personal (EPP) y asegurar su uso dentro del establecimiento, con especial énfasis en el personal a cargo de áreas comunes.
- Gestionar cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento.
- Socializar continuamente al personal las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, para evitar el contagio de COVID-19.
- Coordinar el seguimiento de síntomas médicos del personal de manera diaria a su ingreso.



Se debe colocar filtro sanitario en la entrada o entradas al establecimiento para ingreso de todo el personal, verificar que el personal:

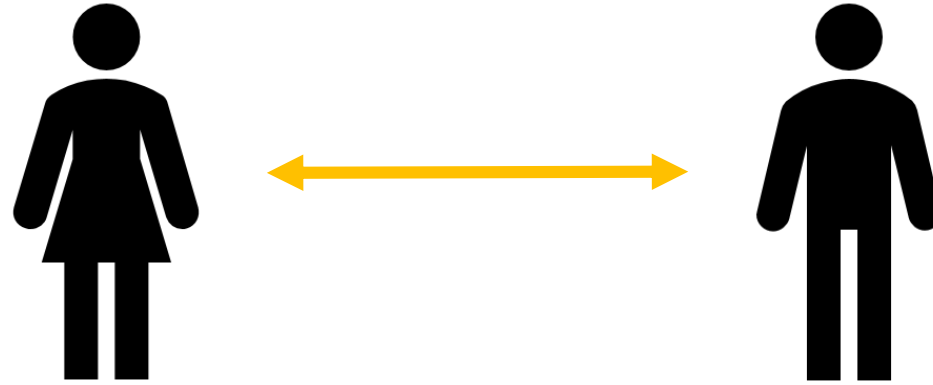
- ü Esté colocado la mascarilla quirúrgica
 - ü Toma de la temperatura del personal con termómetro infrarrojo (al ingreso y a la salida del personal del establecimiento)
 - ü Lavado de manos con agua y jabón
 - ü Desinfección de manos con alcohol gel al 70%
- 

- Solicitar el retorno a casa de personas con síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).
- Realizar inspecciones diarias en todas las áreas.
- Coordinar un **comité de crisis** con todos los departamentos involucrados, en caso de declararse la presencia de casos sospechosos o confirmados en el establecimiento.
- Llevar a cabo un **registro de acciones** que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, etc.



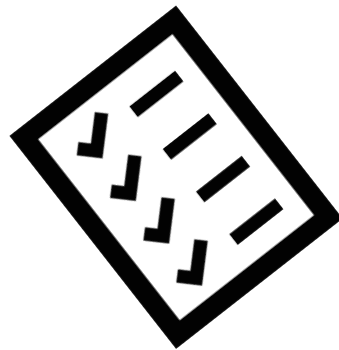


- Monitoriar y mantener la actualización de noticias, regulaciones y recomendaciones de las autoridades.
- Gestionar las capacitaciones virtuales al personal en los protocolos adecuados de gestión de la salubridad e inocuidad.
- Gestionar la colocación de letreros en lugares apropiados en toda la instalación (colaboradores, invitados, visitantes) para comunicarse y proporcionar instrucciones sobre cómo pueden prevenir la infección
- Implementar y aprobar protocolos de desinfección en todas las áreas.



- Se recomienda adaptar un el área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.
- Hacer cumplir la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacios abiertos, deberá mantener una distancia mínima de un metro entre persona y persona, incluido las compañeras y compañeros de trabajo, (dos metros en espacios cerrados).

- Proporcionar a todos los colaboradores **información** y formación en las precauciones de control de infecciones, así como suficiente equipo de protección personal incluyendo guantes, máscaras y asegurarse de que son fácilmente accesibles.
- Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel, mismos que debe contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitario Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, así también de bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.





EQUIPO DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL



Se deberá asegurar su uso dentro del establecimiento, con especial énfasis en el personal a cargo de áreas comunes. Está prohibido el ingreso de personas externas a cocina, en casos estrictamente necesarios deben ingresar con el EPP correctamente aplicado. Se recomienda designar un área de vestuario para el personal.

Si es necesario acceder a habitaciones que precisen de reparaciones con clientes potencialmente infectados con COVID-19, el personal deberá llevar el equipo de protección personal, el cual se desechará a la salida de la habitación y mantener las normas de higiene personal.

Es importante también asegurar el uso de equipos de protección personal de los proveedores.

Para identificar qué EPP que debe utilizar cada persona al interior de su establecimiento vea la Tabla N°1.

Tabla N°1: Equipo de Protección Personal a utilizarse en centros de hospedaje

| EPP | Mascarilla quirúrgica | Mascarilla N95 | Gafas de protección | Guantes de manejo o no estériles | Guantes gruesos |
|---|------------------------------|-----------------------|----------------------------|---|------------------------|
| Personal en general (recepción, room service, cocina, servicio de alimentos, otros) | x | | | | |
| Personal de limpieza | x | | | | x |
| Personal en contacto directo con huéspedes infectados de Covid-19. | x | | x | x | |
| Proveedores | x | | | | |
| Huéspedes | x | | | | |
| Pacientes positivos para COVID-19 | | x | | | |

Cada establecimiento deberá informar y **facilitar la dotación al huésped de los equipos de protección personal.**

Como recomendaciones generales:

- El EPP debe desecharse en un contenedor de residuos apropiado después del uso.
- La higiene de las manos debe realizarse antes de ponerse y después de quitarse el EPP.
- Siempre se debe realizar higiene frecuente de las manos a pesar del uso de guantes.
- En cuanto la mascarilla esté húmeda, se debe sustituir por otra limpia y seca.
- NO reutilizar las mascarillas de un solo uso; desechar inmediatamente una vez utilizada



Se recomienda que el personal de trabajo que haya estado en contacto con huéspedes infetados con COVID19, el personal de limpieza y el personal que haya estado en contacto con desechos posiblemente infecciosos debe tomar una ducha después de cambio de ropa.



ESPACIOS COMUNES



Se sugiere limitar el número de personas por habitación y de circulación por las instalaciones, así como de los usuarios del restaurante del hotel, en caso de tenerlo.

Se recomienda colocar un termómetro de aproximación al ingreso del establecimiento para toma de temperatura del huésped.

Desinfectar las bolsas, equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes conforme al Anexo 08 del protocolo

Se recomienda llevar, en la medida de las posibilidades del establecimiento, un registro de toda persona que ingrese al establecimiento de alojamiento turístico.

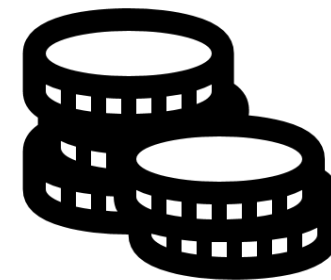


Facilitar alcohol gel al 70% a los huéspedes en dispensadores en lugares estratégicos como por ejemplo: previo a su ingreso al establecimiento, ingreso y salida de los comedores, bares, salones y demás áreas comunes en el establecimiento; así como al inicio y final de la hora de comida.

Quitar temporalmente periódicos y revistas del lobby. Incentivar al uso de aparatos electrónicos personales; sin perjuicio, que estos puedan generarse a través de medios digitales.

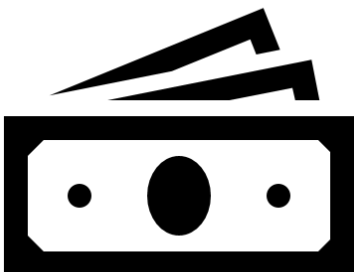
Desinfectar el mostrador de forma frecuente, de manera obligatoria antes de atender a un huésped y después de hacerlo.

Colocar cubos de basura con tapa accionada con pedal.



Las llaves de habitaciones se entregarán desinfectadas y se desinfectarán al recibirlas.

Para las transacciones monetarias, al realizar pago con tarjeta de crédito, el cliente realizará el procedimiento, evitando el intercambio de pertenencias del personal a cliente; en el caso de pagos en efectivo se recomienda recibir el dinero y desinfectar mediante cajas ultravioleta, de no ser posible se evitará al máximo el contacto directo con el dinero.





La alimentación del personal se realizará manteniendo una separación de dos metros entre cada persona.

Los horarios de alimentación del personal se deben organizar para minimizar la cantidad de personas por horario de alimentación.

SEÑALÉTICA

La señalización dirigida al público en general deberá comunicar:

- Síntomas de alerta
- Medidas de precaución
- Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19
- Medidas de uso correcto de EPP
- Medios de comunicación oficiales del país.
- También se debe colocar información sobre correcto método de lavado y desinfección de manos.

Esta información debe colocarse en áreas comunes, habitaciones, así como el área de manipulación de alimentos.

Se deben implementar marcas o señales que promuevan la distancia de persona a persona de 2 metros en lugares cerrados de 1 metro en lugares abiertos.

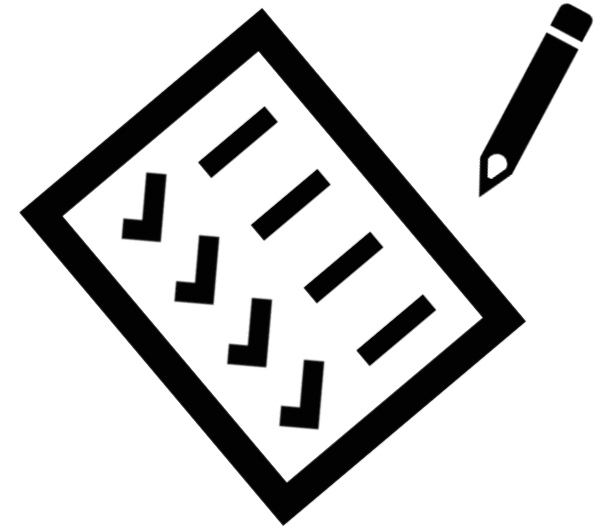
La información que debe ser visible para el personal está relacionada a identificación de espacios dedicados para registro de estado de salud, área de vestuario para personal, entre otros.

El personal debe contar con información visible sobre: medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19, **procedimiento de ingreso y registro de huéspedes**, medios de comunicación oficiales del país (redes sociales, páginas web y números de emergencia 911 – 171).

De la misma manera se debe contar con información visible sobre establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.

Para los huéspedes se debe colocar:

- Una **ficha o panel** informativo visible al ingreso sobre el procedimiento de ingreso y registro en dicho establecimiento
- Colocar el cuestionario de sintomatología **(Anexo 03)** para que el huésped responda
- Se recomienda colocar un termómetro de aproximación al ingreso del establecimiento para toma de temperatura del huésped





Caso sospechoso





- En caso de existir una o más respuestas afirmativas al cuestionario de registro de los huéspedes o temperatura mayor a 38°C, para que una persona del lobby atienda al huésped fuera del establecimiento (debe cambiar todo su EPP para el reingreso al establecimiento).
- En el caso de presentarse en el establecimiento un caso positivo de COVID-19, deberá cumplir con el aislamiento preventivo y seguir el Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 7).

Servicio técnico y mantenimiento

Tabla N°2: Servicio técnico y mantenimiento de equipos de centros de hospedaje

| Equipo | Se debe revisar |
|---|--|
| Lavavajillas | Temperatura superior a 80°C en el aclarado |
| | Dosificación de productos químicos, acorde a lo establecido en la ficha técnica del producto |
| Dispensadores | Al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc. Promover el uso de toallas de papel desechable para secarse las manos. De no haberlas, se utilizará toallas de telas limpias, que se deberán cambiar cuando estén húmedas. |
| Aire acondicionado/ Sistema de ventilación | Sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros Los filtros del sistema de ventilación deberán ser desechados en bolsas de plástico y debidamente selladas. Identificar la ubicación del sistema de ventilación, así como las conexiones entre habitaciones y pisos, para aislar la habitación donde se encuentren los casos sospechosos, del resto de las habitaciones. Asegurar la ventilación natural e implementar medidas de desinfección del aire para las áreas de recreación |

Así también se debe verificar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, lavamanos y manijas de puertas y grifos de aseos comunes; cada día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección.

Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios v baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.



MEDIDAS A TOMAR POR ÁREA

| Área | Medidas a tomar |
|--|---|
| RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | <ul style="list-style-type: none">• Aplicar las medidas recomendadas mediante los protocolos de recepción de alimentos de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez.• Limitar el ingreso de proveedores dos (2) metros atrás de la puerta de recepción de productos. Se recomienda señalar en el piso las distancias, se recomienda realizar compras de aquellos proveedores que tengan una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19.• Se recomienda realizar una desinfección por aspersion fina en el área de recepción de productos, sobre toda la mercadería. |
| MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | <ul style="list-style-type: none">• Aplicar las medidas establecidas por la autoridad sanitaria• Al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas, se debe realizar una desinfección total del ambiente• Desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimento.,• Limpiar y desinfectar con frecuencia los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa. |

Área

Se debe revisar

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Restringir el servicio de bufets.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Lavar los manteles y servilletas, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, utilizar elementos descartables.
- Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo ventanas.
- Después de cada servicio, realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- El aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida de conformidad con la semaforización del cantón, así como el distanciamiento entre personas. Redistribución del aforo del local de acuerdo a las recomendaciones de distanciamiento social. Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.

| Área | Se debe revisar |
|--|---|
| RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | <ul style="list-style-type: none">• La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados.• De preferencia se recomienda adoptar destinar un medio (ejemplo: papel, menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida. Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso, de ser posible utilizar menú digital.• Para las transacciones monetarias, al realizar pago con tarjeta de crédito, el cliente realizará el procedimiento, evitando el intercambio de pertenencias del personal a cliente, en el caso de pagos en efectivo se recomienda recibir el dinero y desinfectar mediante cajas Ultravioleta, de no ser posible se evitará al máximo el contacto directo con el dinero. |
| SERVICIO DE ROOM SERVICE | <ul style="list-style-type: none">• No ingresar a la habitación del huésped y seguir los lineamientos establecidos en el PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICOS EN POSIBLES CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19• Aplicar desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.• Aplicar desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.• Mantener la distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.• Podrá realizar el servicio en vajilla desechable y con los alimentos cubiertos |

MEDIDAS DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

- Aplicación por nebulización ambiental con amonio cuaternario y desinfección de superficies que entren en contacto con la mano.
- Las fundas anti-fluidos de almohadas se desinfectan con alcohol luego de cada uso de la habitación.
- Se deberá seguir las normas en cuanto al ingreso y limpieza de habitaciones de huéspedes contagiados o con sintomatología sospechosa de COVID-19, que aún permanezcan en el hotel en cumplimiento con el Protocolo para Establecimientos de Alojamiento Turístico en Posibles Casos Sospechosos de COVID-19 emitido por el Ministerio de Turismo el 13 de marzo de 2020.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza; los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.

- Cerrar el área de recreación mientras no se pueda asegurar la calidad del aire.
- El valor de pH de piscinas debe mantenerse de acuerdo con la recomendación y el agua de la piscina debe filtrarse y desinfectarse de manera oportuna.
- Todos los artículos y equipos utilizados por los huéspedes, incluyendo llaves, casilleros, perchas, equipos de gimnasia, etc., deben limpiarse y desinfectarse dos veces al día.
- Desinfectar los ascensores una vez por hora, el botón interno / externo debe desinfectarse al mismo tiempo.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado de manera constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60-90°C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor.
- La mantelería sucia, ropa de cama y toallas no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
- **Incorporar un instructivo de lavado de prendas en una zona visible al personal.**
- En caso de utilizar otro tipo de mantelería que no pueda ser lavada, deberá ser constantemente desinfectada.

MANEJO DE DESECHOS

FUNDA 1

En un basurero de preferencia con pedal y tapa, colocar una funda en donde se colocarán desechos (guantes, pañuelos, mascarillas) los cuales no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje.

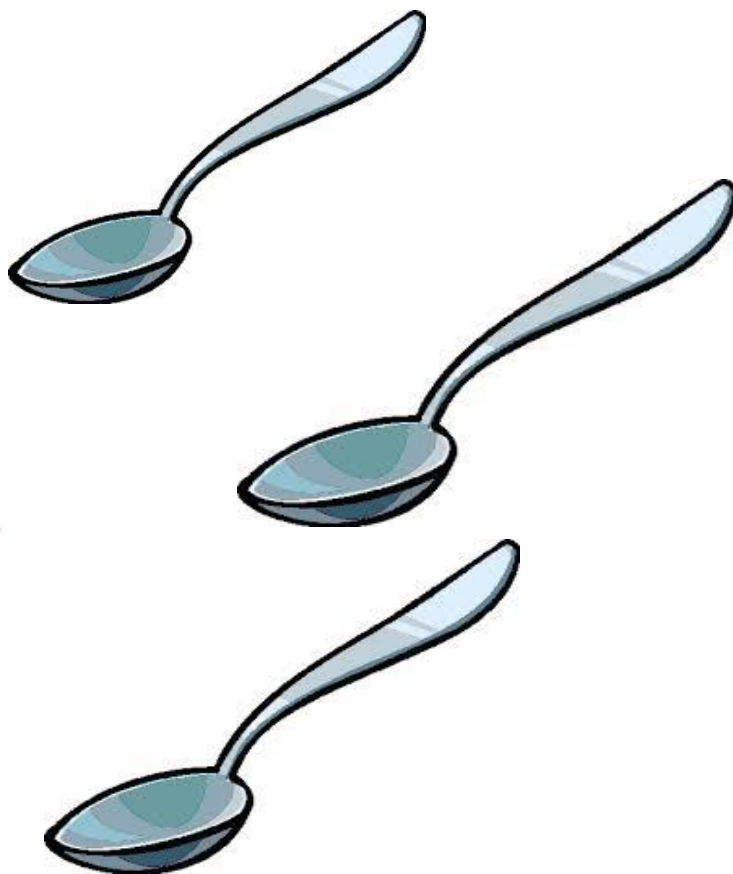


Funda 1



AGUA

+



CLORO

=



SOLUCIÓN
DESINFECTANTE

Rociar cuidadosamente con solución desinfectante no se debe humedecer en exceso los desechos, a fin de evitar que escurra líquido por la funda; posterior a esto se deberá cerrar la funda con doble nudo.



FUNDA 2

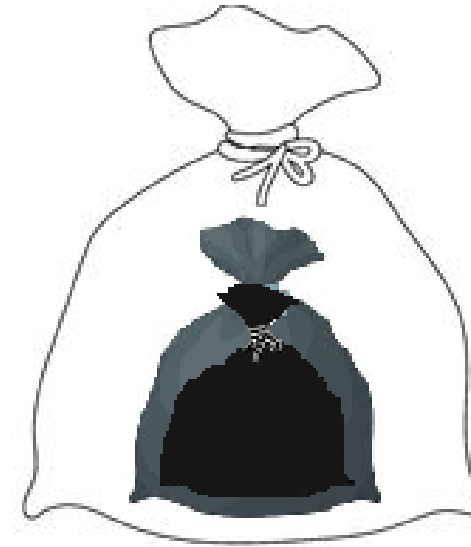
La funda 1 debe ser introducida en la funda 2.

Se rociará cuidadosamente solución desinfectante y posteriormente esta se cerrará fuertemente con doble nudo, evitando que la funda 1 interfiera con el cierre de la funda 2.



FUNDA 3

- La funda 2, se depositará en la funda 3 con el resto de los residuos, en la cual no se deberá incluir residuos que puedan causar ruptura en la funda
- Se cerrará fuertemente con doble nudo para evitar que la abran, evitando que la funda 2 interfiera con el cierre de la funda 3.
- Se deberá rociar cuidadosamente solución desinfectante
- Posterior al rociado de la funda 3 con la solución desinfectante, de ser el caso, esta debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas.
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice GIDSA.
- No se debe realizar la disposición de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencias de recolección.



DESINFECTA TUS MANOS

⌚ Duración del procedimiento: 20 - 30 segundos



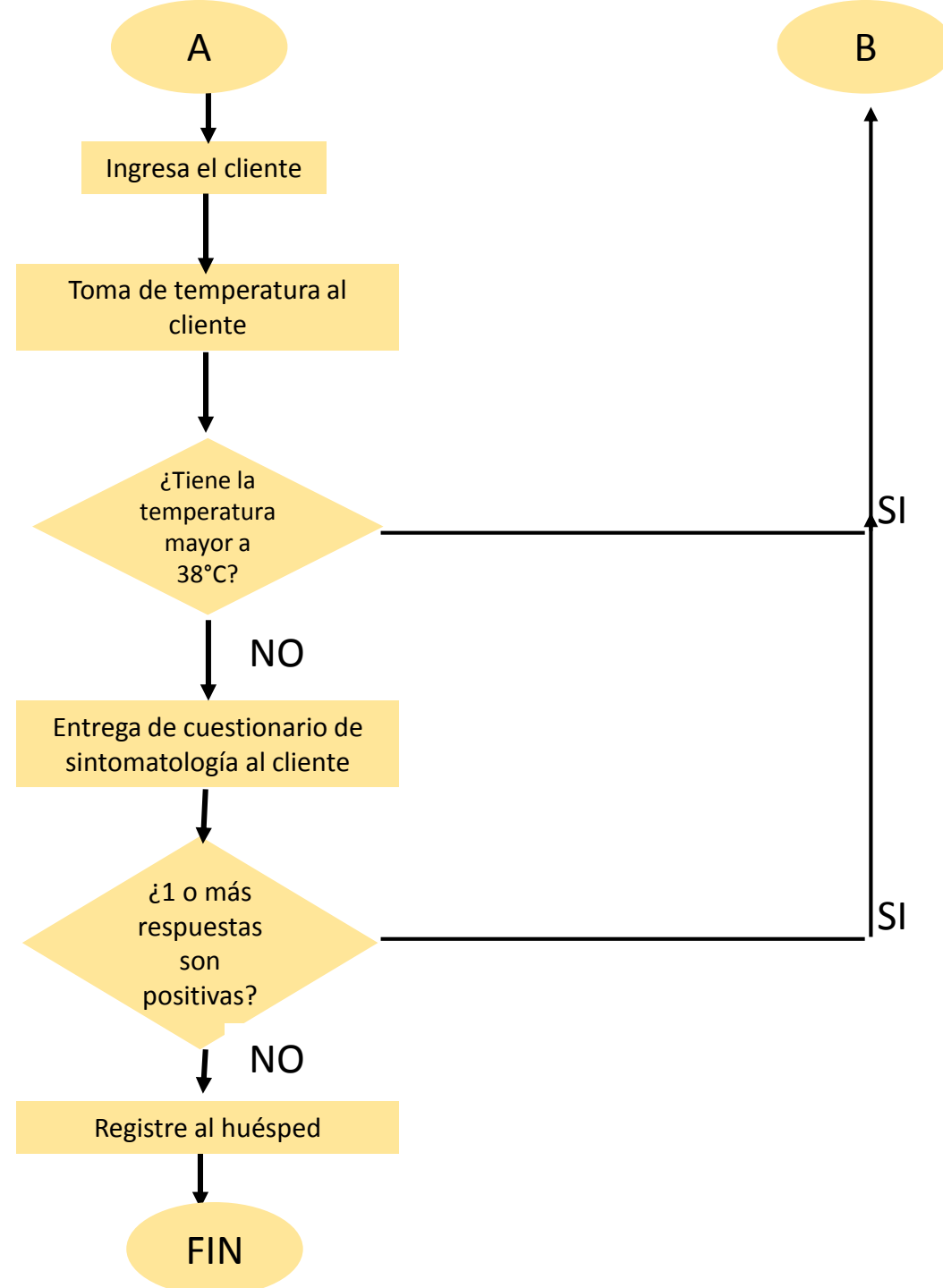
Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

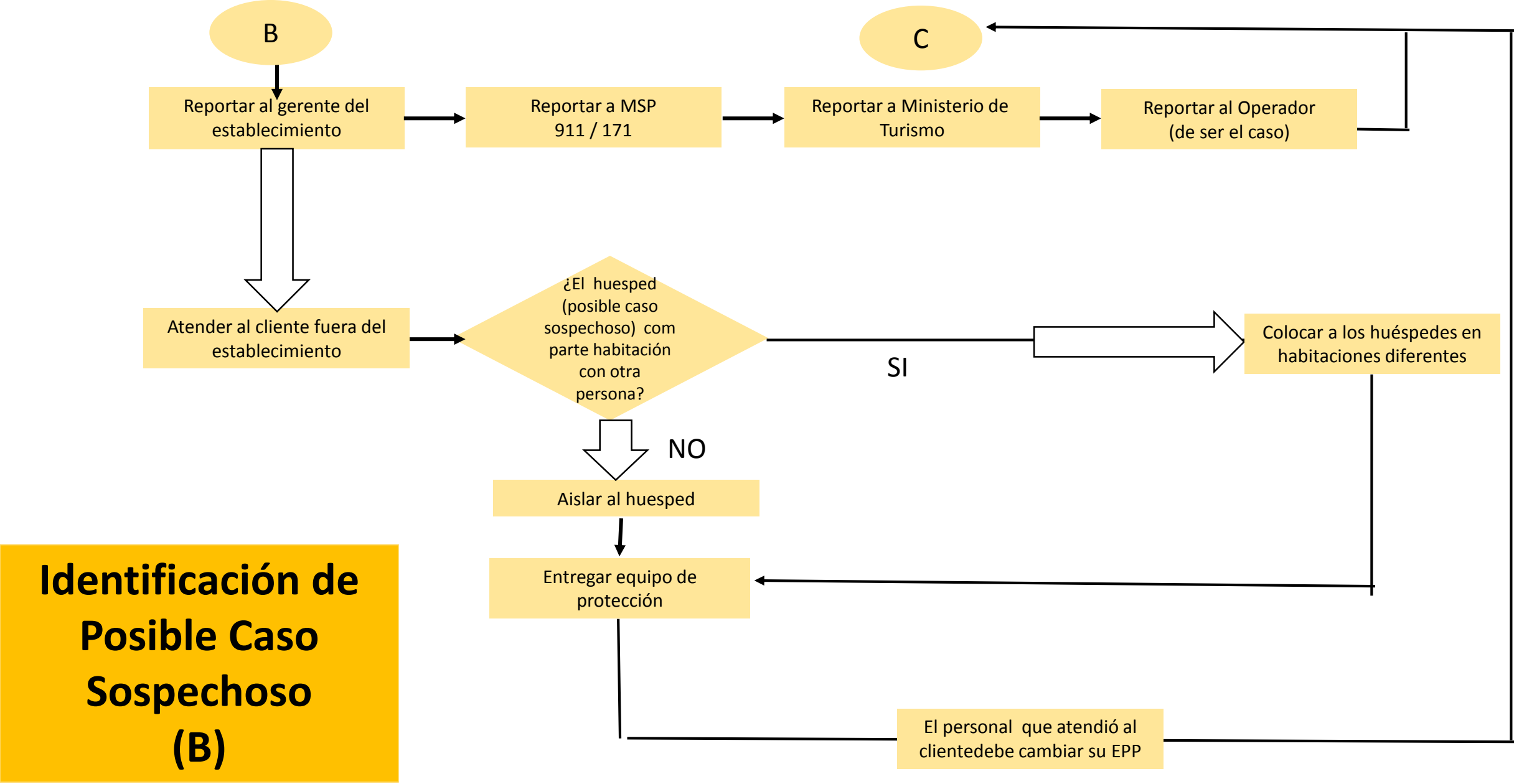
- Inmediatamente después de que el encargado de sacar la funda 3, para su posterior recolección por parte del GAD, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.

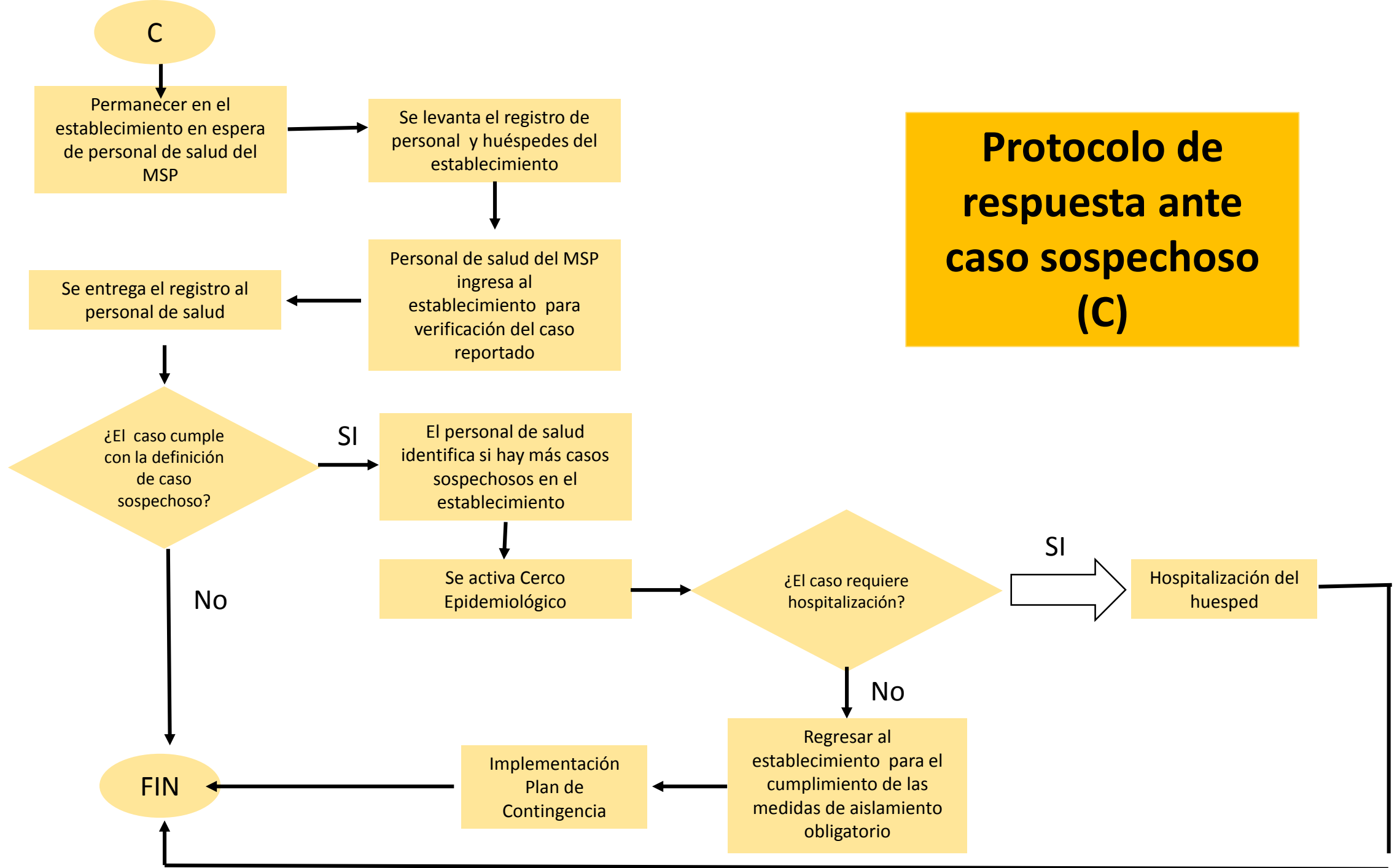
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

ANEXOS

Proceso de Registro de Huéspedes (A)







Fuentes de información oficiales

- Página Web Ministerio de Salud Pública: :

<https://www.salud.gob.ec/coronavirus-covid-19/> Redes sociales:

- Redes sociales:

<https://www.facebook.com/SaludEcuador>

https://twitter.com/Salud_Ec?s=08