



PROTOCOLO PARA CABAÑAS



PROTOCOLO PARA CABAÑAS

Ejes temáticos

I.PRESENTACIÓN PROTOCOLO PARA CABAÑAS	3
II.COVID 19	4
III.PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL ÁMBITO LABORAL	5
IV.DIRECCIÓN / GERENCIA	7
V.ATENCIÓN AL CLIENTE	8
VI.LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
VII.SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO	12
VIII.SERVICIO DE LAVANDERÍA	13
IX.DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO	13
X.ANEXOS	14
PREGUNTAS FRECUENTES	18
FUENTES Y ENLACES DE INTERÉS	18

I. PRESENTACIÓN PROTOCOLO PARA CABAÑAS

El presente protocolo surge del trabajo conjunto de la Secretaria de Turismo de Salta, Cámaras, Asociaciones y Sindicatos del sector turístico y el aporte los Gobiernos Municipales, a fin de adoptar las medidas más adecuadas para la prevención y minimización del contagio del COVID-19, proteger la salud y garantizar la seguridad del personal afectado al sector de alojamientos turísticos.

Este documento ha sido diseñado teniendo en cuenta diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por la Organización Mundial de la Salud, Organización Mundial del Turismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO), la EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria), Ministerio de Salud de Argentina, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Salta, y con la colaboración el Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública de Salta.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución de la pandemia.

Alcance

Estas recomendaciones están dirigidas a los establecimientos de alojamiento turístico en su categoría Cabañas de I, II y III estrellas según corresponda. Cabe señalar que las mismas no reemplazan ninguna norma legal vigente.

II. COVID 19

El 31 de diciembre de 2019, la Organización Mundial de la Salud fue informada de casos de un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, en la ciudad de Wuhan. Provincia de Hubei, China.

Señala la OMS, que los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, tos seca y cansancio. Afirma, además que algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero solo presentan síntomas muy leves. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas de todas las edades que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica.

Formas de transmisión

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar. Estas gotículas son relativamente pesadas, no llegan muy lejos y caen rápidamente al suelo. Una persona puede contraer la COVID-19 si inhala las gotículas procedentes de una persona infectada por el virus. Por eso es importante mantenerse al menos a un metro y medio de distancia de los demás. Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol.

El distanciamiento social es reconocido como una de las acciones más efectivas para la prevención de contagio de COVID-19. Para ello, se deberá tener en cuenta lo establecido en el “Instructivo para la implementación del Decreto 260/20 en el sector hotelero” establecido por Res. 126/2020 del Ministerio de Turismo y Deporte de la

Nación de fecha 15 de Marzo de 2020 (ver Anexo).

III. PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL ÁMBITO LABORAL

Entorno laboral

De acuerdo con la normativa de riesgos laborales vigentes en nuestro país, será necesario que desde la empresa se tomen una serie de recaudos en relación con el personal y su asistencia al trabajo:

1. Deberán guardar aislamiento las siguientes personas: Mayores de 60 años, embarazadas, diabéticos, personas con enfermedades respiratorias, cardiológicas, anticoagulados e inmunodeprimidos.
2. Informar al personal de forma fehaciente, actualizada y habitual de las recomendaciones sanitarias que deben seguir de forma individual. Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.
3. Contar con aprovisionamiento suficiente de material de protección, especialmente guantes y mascarillas, para el personal, y especialmente, el más expuesto (personal de limpieza, personal de atención al público).
4. Establecer la distancia recomendada de 1,5mt en aquellos espacios y puestos de trabajo que así lo requieran.
5. Si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere.

Medidas de Prevención e Higiene para el Personal

Existen recomendaciones básicas de público conocimiento, que cada miembro del personal de las Cabañas y unidades funcionales debe cumplir estrictamente.

Son medidas de protección básicas contra COVID-19 recomendadas por la OMS, tales como el lavado de manos, el distanciamiento físico, evitar tocarse los ojos, nariz y boca, la higiene respiratoria y la práctica de prestar atención al consejo de quedarse



en casa y acudir al médico si tienen síntomas compatibles con la enfermedad.

1. Lavado de las manos: la correcta limpieza de manos es una medida importante para la prevención de enfermedades respiratorias como Covid-19 y enfermedades de transmisión por alimentos. Los desinfectantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos. En cambio, los desinfectantes para manos se pueden usar además o en combinación con un lavado de manos adecuado.

¿Cuándo?

- ✓ antes de comenzar a trabajar
- ✓ antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- ✓ después de manipular o preparar alimentos crudos
- ✓ después de manipular residuos
- ✓ después de las tareas de limpieza
- ✓ después de usar el baño
- ✓ después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- ✓ después de comer, beber
- ✓ después de manejar dinero.
- ✓ después de tocar mascotas
- ✓ después de viajar en transporte
- ✓ después de volver de hacer las compras.
- ✓ después de recibir un delivery

¿Cómo? Afiches de una correcta limpieza de manos OPS:

- Con agua y jabón
 - Con alcohol en gel o solución de alcohol
2. 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. Lavarse las manos inmediatamente
 3. No tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso al llevar puestos guantes), ya que las manos facilitan su transmisión.
 4. Disponer en todos los baños de papel higiénico, jabón para manos y toalla de papel desechable.



5. Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.
6. Evitar la asistencia al trabajo si presento síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
7. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de virus.
8. Evitar abrazos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes.
9. Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.
10. Estar atento a síntomas como fiebre alta sobre 37.5°C, tos y dificultades respiratorias.

IV. DIRECCIÓN / GERENCIA

El responsable del alojamiento (Cabañas y/o unidades habitacionales) tiene un papel importante que desempeñar frente a situaciones de riesgo de sus trabajadores y en especial aquellas que implican una amenaza para la salud, como lo es el COVID-19. En virtud de ello, se recomiendan algunas acciones de competencia de la Dirección.

1. Análisis de riesgos: deberá analizar los riesgos y peligros derivados de esta actividad laboral, y asumir el compromiso de implementar medidas para minimizarlo.
2. Planificación estratégica en torno al análisis pormenorizado de la situación particular y los recursos asignados para su abordaje. Se resalta la importancia de que cada complejo de cabañas o unidades de uso realice un análisis individual según su infraestructura, instalaciones, personal, recursos, sus operaciones a fin de definir cuáles son las medidas prevención higiénico



sanitarias a aplicar según su propio contexto y realidad particular.

3. Asegurar la provisión de los recursos humanos y económicos para facilitar que toda acción pueda llevarse a cabo con eficacia y rapidez. Determinar la cantidad necesaria de insumos de higiene y elementos de protección personal y prever su disponibilidad para la correcta limpieza y desinfección en cada servicio.
4. Evaluar con periodicidad las medidas tomadas, para verificar el cumplimiento, identificar y corregir los baches, y adaptar el plan a la experiencia práctica.
5. Informar al cliente, previa contratación de los servicios, las normas especiales de convivencia y uso de las instalaciones implantadas en el complejo de cabañas o unidades de uso.
6. Exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar (interior de las unidades habitacionales).
7. Asegurar instalaciones adecuadas para el lavado de manos o el saneamiento (por ejemplo, jabones, geles / toallitas con alcohol) para permitir que todo el personal practique una buena higiene.
8. Asegurarse que el personal sea consciente de que deben informar cualquier signo / síntoma de enfermedad respiratoria antes o durante el trabajo.
9. Se deberá informar y capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad 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)

V. ATENCIÓN AL CLIENTE

Zona de recepción y acogida del huésped

Ante el surgimiento de esta pandemia algunos procesos de atención al cliente pueden modificarse a fin de brindar mayor seguridad al personal y a los huéspedes. Por lo expuesto se recomienda:

Pautas obligatorias:

1. Demarcación de áreas. En zonas de acogida del huésped y espacios de uso común, mantener el distanciamiento social (1,5 mts entre persona y persona).
2. Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar EPP (equipo de protección personal) a definir según análisis de riesgo efectuado.
3. Información y comunicación al cliente. El cliente debe conocer, las normas especiales de convivencia y uso de las instalaciones implantadas en el complejo y/o unidades habitacionales.
4. Exhibir en espacios de circulación común, información oficial de prevención, números de teléfono de los servicios de salud, centros médicos, hospitales públicos y privados, y centros de asistencia habilitados en respuesta a la emergencia sanitaria.
5. En zona de acogida del huésped y espacios de uso común, se dispondrá de gel o solución desinfectante para facilitar la práctica de higiene del personal y los huéspedes.

Pautas sugeridas:

1. Gestionar la comunicación y el contacto previo a la llegada de los huéspedes con información detallada acerca de las medidas implementadas en relación con el COVID-19.
2. Gestionar el pre-registro digital del huésped, pre- check in virtual, el día anterior o previo a la llegada.
3. Facilitar información digital, prescindiendo de toda folletería, manuales y libros de información turística en el área.
4. Ofrecer el envío electrónico de facturas y documentos de confirmación de pago. Fomentar el uso de tarjetas, o prepago cuando se posible.
5. Se recomienda tener disponible de los números de teléfono de las autoridades de salud, centros médicos, hospitales públicos y privados, y centros de asistencia.
6. La zona de acogida o espacio destinado a la atención del huésped dentro del predio deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes. Los bolígrafos, las llaves y tarjetas de las unidades de alquiler deben limpiarse y desinfectarse con periodicidad. Informe al huésped permanentemente de estas medidas.
7. Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del complejo de cabañas o unidades independientes del predio.

Zonas y espacios de uso común

Esto aplica cuando en el alojamiento coincide más de un grupo o es compartido.



1. El responsable del complejo de cabañas o unidad funcional debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad en todas las zonas comunes
2. Debe disponer de solución desinfectante en aquellas instalaciones de mayor uso por parte de los clientes. -
3. Los aseos de uso común deben contar con las instalaciones adecuadas y la reposición de material para la práctica higiénica.
4. En las zonas de recreo infantil (si las hubiera) la limpieza y desinfección será más frecuente y se establecerán medidas higiénicas para entrar a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto de solución desinfectante).
5. Las zonas de piletas, si bien en una primera etapa de reapertura no se recomienda la habilitación de piscinas/ piletas, cabe mencionar que los programas de mantenimiento del agua recreacional, permanecen inalterados respecto a los procedimientos ordinarios en cuanto al plan de tratamiento de las aguas, con la salvedad ante una futura apertura, la recomendación de realizar controles al menos dos veces al día de desinfectante residual y pH, y de mantener el circuito de depuración en funcionamiento las 24 horas del día.

VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Consideraciones generales

1. Formación del personal de limpieza

Debe asegurar la adecuada formación del personal de limpieza en los procedimientos higiénicos de limpieza y desinfección, incluyendo el uso adecuado de EPI, la preparación de las diluciones de productos de limpieza, y el uso adecuado del material de limpieza, y todos los procedimientos específicos en relación a prevención de contagios por COVID-19.

2. Limpieza y desinfección de las unidades:

Los responsables del complejo de unidades deberán informar al huésped las modalidades de operatoria en relación a los servicios de limpieza, los cuales deberán programarse y definir su frecuencia (diaria, pos-uso o finalización de la estancia) contemplando las indicaciones dispuestas por el Ministerio de Salud de la Nación para su realización.

Procedimiento de Limpieza de superficies

Limpieza: La eliminación de la suciedad visible, tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas presentes en las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.

Como consideración general la SADI destaca que, dada la conformación de las membranas del virus, el agua y detergente son adecuados para inactivar el virus

siempre que se realice la apropiada fricción y se elimine todo material o suciedad visible.

1. Limpieza húmeda sugerida por Ministerio de Salud de la Nación
 - a. Utilizar trapo o paño.
 - b. Aplicar la técnica de doble balde y doble trapo: La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc).
2. Procedimiento indicado:
 - a. Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
 - b. Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
 - c. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
 - d. Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua.

Procedimiento de Desinfección de superficies

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en las superficies, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Consideraciones Generales

El virus SARS-coV2 puede sobrevivir en superficies de diferentes materiales, por lo que podría transmitirse a las personas a través del contacto con superficies contaminadas. Aunque esta no es considerada la principal forma de propagación del virus.

1. Especificaciones:
 - a. La desinfección debe realizarse posterior al procedimiento de limpieza y deberá incrementarse dependiendo del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.
 - b. Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente.
 - c. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Para la desinfección, los desinfectantes domésticos más comunes registrados son efectivos. Se recomienda las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección para concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.

La OMS recomienda garantizar que los procedimientos de limpieza y desinfección ambiental se sigan de manera consistente y correcta. La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.

Medidas para la gestión de los residuos

1. Retirada de residuos de las unidades:
 - a. Se realizará preferiblemente de forma autónoma por parte de los huéspedes. Las cabañas dispondrán de cubos de basura con tapa y bolsas al efecto. En caso de ser retirado por empleados, se organizará un servicio de recogida de basuras de manera que no se requiera que el empleado acceda a la unidad para su recogida.
2. Para espacios de uso común se recomienda:
 - a. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
 - b. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
 - c. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes y protección respiratoria.
 - d. Se recomienda disponer de contenedores de basuras provistos de tapa hermética y apertura no manual, las bolsas serán de un solo uso y la higienización de estos será diaria.

VII. SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO

Climatización

1. Aunque según las actuales evidencias COVID-19 no se transmite por el aire, sino de persona a persona a través de pequeñas gotas de la nariz o boca cuando una persona infectada tose o exhala (gotículas que por gravedad caen antes de un/dos metros de su expulsión), en las actuales circunstancias se debe aplicar una serie de medidas preventivas:
 - a. Favorecer la mayor tasa de renovación de aire posible, evitando la recirculación interior (tanto en sistemas centralizados como en individuales).
 - b. Monitorear la condición de los filtros, y cambiarlos o limpiarlos con mayor frecuencia.
 - c. En caso de ventilación natural, abrir las ventanas el mayor tiempo posible.

Tareas de mantenimiento en las unidades

1. Cualquier situación que requiera que operarios de mantenimiento (propios o externos) debe cumplir con las premisas de minimizar riesgos de contagio entre personas. Por tanto, deberán seguirse las siguientes normas:
 - a. Procurar no acceder a las cabañas en presencia de los clientes.
 - b. En caso de permanecer los clientes en las unidades y no garantizar distanciamiento interpersonal de 1.5 m, se hará uso de barbijo en forma permanente.
 - c. Previa entrada a las unidades se hará uso de guantes con su posterior desinfección.

VIII. SERVICIO DE LAVANDERÍA

Recambios de Ropa de cama y toallas:

Teniendo en cuenta la modalidad de operatoria propia de los servicios de Cabañas, se recomienda que el cambio de ropa se realice de forma autónoma por parte de los clientes: La ropa de cama y toallas sucias se colocarán por parte del huésped en una bolsa para tal fin y se cerrará para que el personal lo retire y sustituya por ropa limpia, que le facilitará al cliente.

En caso de que la retirada y colocación de ropa de cama en la habitación la realicen los empleados, deben hacer uso de EPP, teniendo en cuenta las siguientes pautas:

1. No debe sacudirse la ropa para lavar.
2. Textiles, ropa de cama, ropa y deben ser puestos en bolsas de lavandería, manipularse con cuidado para evitar que se levante polvo.
3. Artículos no lavables: la desinfección puede realizar con la pulverización de soluciones desinfectantes según caso oportuno. La periodicidad de aplicación debe ser determinada teniendo en cuenta su frecuencia de uso y recambios.

IX. DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web [Coronavirus | Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/coronavirus) de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

1. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía, se recomienda dar aviso al 911.
2. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán asignar una sala o zona donde el posible afectado no tenga contacto con otras personas y extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social



(evitar contacto o cercanía a otras personas).

3. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

X. ANEXOS

Medidas en relación a personas en aislamiento preventivo obligatorio (Resolución N° 18-Comité de Emergencia de la Provincia de Salta)

Las personas que, habiendo retornado a la provincia de Salta, decidiesen cumplir la cuarentena obligatoria en unidades de alojamiento tipo cabañas, deberán cumplir con las medidas dispuestas por el hotel. En relación con las mismas se indica:

- Previo al ingreso deberá realizarse el control de la temperatura:
 - ✓ Ante la presencia de fiebre 37.5 y sintomatología relacionada con COVID se deberá llamar al 911 y activar un protocolo que implique la provisión de un barbijo al pasajero y situarlo en un área aislada, hasta la intervención del servicio sanitario correspondiente. No se realiza el ingreso del huésped.
- Sin fiebre y sin sintomatología COVID. Se permite el ingreso.
- La unidad de alojamiento(cabaña) asignada deberá contar con adecuada ventilación.
- No se permitirá el ingreso de visitantes, a la unidad asignada, en la cual se encuentra la persona en periodo de aislamiento preventivo obligatorio.
- Se debe evitar el contacto con otros huéspedes, si va a salir por alguna circunstancia deberá usar barbijo, así mismo si va a estar en contacto con alguien como quien lleva los alimentos.
- Deberá informárseles las medidas de seguridad y prevención estipuladas durante su permanencia.
- El uso de EPP (equipo de protección personal) será obligatorio para el personal en contacto con estos huéspedes.
- Se informará al huésped, la recomendación de no desarrollar ningún tipo de actividad social o laboral fuera de la unidad asignada mientras no haya culminado su periodo de aislamiento preventivo obligatorio.
- Siempre que sea posible, la persona en aislamiento puede solicitar al establecimiento que realice transacciones comerciales para la adquisición alimentos o medicamentos. Los artículos adquiridos se dejarán afuera de la unidad, indicando al huésped en aislamiento que debe colocarse la mascarilla quirúrgica, para recoger su pedido.
- Se deberán extremar las medidas de limpieza y desinfección en la unidad asignada (ver procedimiento limpieza en caso presunto o confirmado de COVID)



en Anexo.)

- Los servicios de alimentación y lavandería de los huéspedes en situación de aislamiento deberán ser provisto y facilitados, evitando cualquier desplazamiento de las personas que cumplen aislamiento. La vestimenta a lavar, planchar debe ser retirada o entregada al huésped en su unidad, tomando todas las medidas estipuladas de protección y seguridad.
- El control de la temperatura diario durante el aislamiento operativo obligatorio podrá realizarse con asistencia de personal de servicio sanitario. Si presenta alguna sintomatología durante los 14 días se debe dar aviso inmediato al 911 para la actuación del servicio sanitario correspondiente para su intervención.

Procedimiento específico de limpieza y desinfección de una unidad habitacional con presencia de personas presuntas o confirmadas de COVID-19

Basándose en las recomendaciones de la OMS en un documento de orientación provisional (marzo 2020) sobre “Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados de COVID-19, con síntomas leves”, y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte de las autoridades sanitarias, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Todo el personal que tenga que acceder a la unidad habitacional cuando esté presente un pasajero enfermo, deberá llevar mascarillas adecuadas y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del pasajero.
- ✓ El personal a cargo de la limpieza de la unidad, se pondrá guantes, cofias y delantales reutilizables, estos dos últimos deben lavarse y secarse a alta temperatura diariamente.
- ✓ Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa identificada y cerrarla herméticamente hasta el momento de lavarlas, (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel).
- ✓ El material desechable utilizado por el huésped (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará introduciéndolo en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará en la basura.
- ✓ Cuando la persona abandone definitivamente la unidad habitacional, se debe retirar todos los elementos de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.,) y desecharlos.
- ✓ Hacer una limpieza y una desinfección según recomendaciones previas. Usar siempre papel desechable para hacer la limpieza. En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.
- ✓ Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manillas, interruptores, mando a distancia de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc.



Desinfectantes y concentraciones recomendadas

Tablas de concentraciones y modos de preparación

Para desinfección de pisos y superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,1 % de cloro activo por litro de agua (1000ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	22 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para desinfección de superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,05 % de cloro activo por litro de agua (500ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	10 ml o 1 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	11 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para manos y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias:

Desinfectante y concentración final de uso	Preparación	
	Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Alcohol 70%	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)
Peróxido de hidrógeno 0,5%	1 parte de agua oxigenada Vol. 10 (al 3%) (1 cucharada sopera)	5 partes de agua potable (5 cucharadas soperas)

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

PREGUNTAS FRECUENTES

- Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19) (MSAL):

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

FUENTES Y ENLACES DE INTERÉS

- Información sobre el COVID-19, recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación

(MSAL) y medidas de prevención:

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/cuidarnos>

- Informe diario sobre situación de Covid-19 en Argentina, Ministerio de Salud de la Nación:

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/informe-diario>

- Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus OMS:

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

- Organización Mundial del Turismo, COVID 19

<https://www.unwto.org/tourism-covid-19>

<https://www.unwto.org/es/healing-solutions-tourism-challenge>

- Organización Mundial de la Salud, Viajes Internacionales y Salud

https://www.who.int/ith/2019-nCoV_advice_for_international_traffic_rev/es/

<https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus/coronavirus>

<https://www.who.int/es>

- U.S FOOD & DRUG Administration, Inocuidad de los alimentos y la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19)

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

- European Food Safety Authority

<https://www.efsa.europa.eu/es>

- Food Industry Association, Recursos Coronavirus

<https://www.fmi.org/food-safety/coronavirus>

<https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace->

[ready-for-covid-19.pdf](#)

- Medidas recomendadas en espacios de atención al público (MSAL):

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

- Medidas recomendadas para la manipulación higiénica de los alimentos (MSAL):

<https://www.argentina.gob.ar/covid-19-recomendaciones-para-la-manipulacion-higienica-de-alimentos>

- Carpeta con mensajes de prevención de Covid-19 de RENAPRA:

https://drive.google.com/drive/folders/1ICpZGIDDfg4_Z-00Wm5jFtdzd0yuTlrV

- Materiales y afiches para población para descargar MSAL:

http://www.msal.gob.ar/index.php?filter_problematika=92&filter_soporte=0&p_alabra_clave=&option=com_ryc_contenidos

- Materiales y afiches de comunicación a la población OPS:

<https://www.paho.org/es/covid-19-materiales-comunicacion>