



# PROTOCOLO PARA RESIDENCIALES



# PROTOCOLO PARA RESIDENCIALES

Ejes temáticos

<b>I. PRESENTACIÓN PROTOCOLO PARA RESIDENCIALES</b>	<b>4</b>
<b>II. COVID 19</b>	<b>5</b>
<b>III. PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL ÁMBITO LABORAL</b>	<b>6</b>
<b>IV. DIRECCIÓN / GERENCIA</b>	<b>8</b>
<b>V. ATENCIÓN AL CLIENTE</b>	<b>9</b>
<b>VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>12</b>
<b>VII. SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO</b>	<b>14</b>
<b>VIII. SERVICIO DE LAVANDERÍA</b>	<b>14</b>
<b>IX. ACTUACIÓN ANTE LA DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO (CONTEMPLADOS DECRETO 1125/70)</b>	<b>14</b>
<b>X. ANEXOS</b>	<b>18</b>
<b>PREGUNTAS FRECUENTES</b>	<b>20</b>
<b>FUENTES Y ENLACES DE INTERÉS</b>	<b>20</b>



## I. PRESENTACIÓN PROTOCOLO PARA RESIDENCIALES

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

Este documento establece, directrices y recomendaciones a aplicar por los alojamientos turísticos en su categoría de Residenciales (Decreto N° 1125/80) comunmente denominados Hostes, Hostales, Albergues. 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.

### 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. 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?

- a. antes de comenzar a trabajar
- b. antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- c. después de manipular o preparar alimentos crudos
- d. después de manipular residuos
- e. después de las tareas de limpieza
- f. después de usar el baño
- g. después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- h. después de comer, beber
- i. después de manejar dinero.
- j. después de tocar mascotas
- k. después de viajar en transporte
- l. después de volver de hacer las compras.
- m. 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 establecimiento 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. 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.
3. Evaluar con periodicidad las medidas tomadas, para verificar el cumplimiento, identificar y corregir los baches, y adaptar el plan a la experiencia práctica.
4. Informar al cliente, previa contratación de los servicios, las normas especiales



de convivencia y uso de las instalaciones implantadas en el establecimiento.

5. Exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar (interior de las unidades habitacionales).
6. 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.
7. Asegurarse que el personal sea consciente de que deben informar cualquier signo / síntoma de enfermedad respiratoria antes o durante el trabajo.
8. 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. Se deben definir los aforos de las distintas instalaciones del alojamiento y determinar cómo se va a asegurar el cumplimiento de las medidas preventivas y de higiene.
2. 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).
3. Se debe evitar la manipulación directa de las mochilas y otras pertenencias de los clientes. Se recomienda ofrecer bolsas de plástico o similares a los clientes en las que puedan depositar sus mochilas, botas u otros objetos potencialmente contaminados.
4. Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar EPP (equipo de protección personal) a definir según análisis de riesgo efectuado.
5. 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.

6. 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 clientes con información detallada acerca de las medidas implementadas en el establecimiento.
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. 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.
6. Incrementar la frecuencia de la ventilación en zonas comunes y áreas públicas.
7. Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.

#### **Alojamiento**

#### **Requisitos generales:**

1. Debe asegurarse la limpieza y desinfección entre cliente y cliente y grupo de viaje.
  2. Debe disponerse de solución desinfectante en la zona de acceso a las habitaciones.
  3. Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de las habitaciones.
1. Habitaciones de uso compartido:
    1. Se debe evitar condensar a más de 5 personas por habitación, dando prioridad a personas del mismo grupo de viaje o reserva.
    2. En habitaciones compartidas se debe instar a los clientes a hacer sus propias camas, así como a no tocar las camas o literas de otros clientes.
    3. El establecimiento debe facilitar la ropa de cama al cliente de forma directa, garantizando en todo caso que ésta se encuentre limpia y evitando la

contaminación en caso de que otros clientes hagan uso o toquen las camas con anterioridad a la llegada del cliente.

### **Aseos y duchas de uso común**

Los servicios sanitarios del establecimiento deben cumplir con las siguientes medidas:

1. Contar con la provisión de jabones y de papel de secado.
2. No disponer de alfombras
3. Disponer de un dispensador con solución desinfectante.
4. Se recomienda el uso de calzado apropiado para el uso de duchas comunes.
5. Los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 4 veces al día.

### **Zonas y espacios de uso común**

1. El establecimiento debe identificar los aforos de las distintas zonas de uso común. Esto aplica cuando en el alojamiento coincide más de un grupo o es compartido.
2. El responsable del establecimiento debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad en todas las zonas comunes.
3. Se recomienda retirar todos objetos decorativos de zonas comunes y prescindibles, susceptibles de ser contaminados
4. Debe disponer de solución desinfectante en aquellas instalaciones de mayor uso por parte de los clientes.
5. Ventilar de forma frecuente, los espacios comunes, asegurando la renovación del aire. Restringir la circulación en aquellos donde esta medida no pueda ser llevada a cabo.

### **Cocina**

#### **Cocina del servicio de restauración:**

Aquellos establecimientos que ofrezcan servicio de restauración deben cumplir con las pautas y recomendaciones del Protocolo de Actuación para Establecimientos Gastronómicos.

#### **Cocina de uso compartido (cocina de uso del cliente):**

1. Si la cocina de uso compartido está disponible para uso del cliente el personal del establecimiento debe asegurarse de la desinfección del mobiliario, equipamiento (heladeras, freezer, microondas, etc.) y del espacio después de cada uso. En caso de que no se pueda garantizar, la cocina debe permanecer clausurada.
2. En consecuencia, se recomienda que el establecimiento facilite un espacio para consumo individual o comedor sujeto a las medidas de distanciamiento de seguridad.

## VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### Consideraciones generales

#### 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.

#### Limpeza y desinfección

El establecimiento debe determinar una franja horaria al día dedicada a las limpiezas en profundidad de las habitaciones sin presencia de clientes.

1. La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación diaria. El remplazo de toallas y de ropa de cama (a cada salida de cliente y al menos una vez cada tres días para un mismo cliente).
2. Un incremento de las frecuencias de limpieza y desinfección, y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, zonas comunes, lavabos, grifería, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, botón de descarga del inodoro, lavadoras, secadoras, electrodomésticos de la cocina de uso para el cliente, equipamiento de habitaciones compartidas, literas, etc).
3. El establecimiento debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

### Procedimiento de Limpieza de superficies

**Limpeza:** 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. Para espacios de uso común se recomienda:

- a. Identificar y señalar 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.

## VII. SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO

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. Uso de EPP, a determinar según análisis de riesgos efectuados.
- b. En caso de permanecer los clientes en las habitaciones y no garantizar distanciamiento interpersonal de 1.5 m, se hará uso de barbijo en forma permanente.

De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

## VIII. SERVICIO DE LAVANDERÍA

### **Recambios de Ropa de cama y toallas:**

Teniendo en cuenta la modalidad de operatoria propia de los servicios de los Residenciales A y B, 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, marcados especiales y manipularse con cuidado para evitar que se levante polvo, con la consiguiente posible contaminación de las superficies circundantes o personas. Instrucciones se deben dar por lavarlos en ciclos calientes (70°C o más) con los detergentes habituales.
3. Artículos no lavables: Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario se recomienda la limpieza en seco.

## IX. ACTUACIÓN ANTE LA DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO (contemplados Decreto 1125/70)

### Ax2.a Identificación e intervención inicial



- 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 en el establecimiento, se debe comunicar esta situación a la gerencia/dirección del establecimiento para que se aplique el protocolo específico para ello, y reportar los síntomas llamando al **148** que atiende durante las 24 horas los siete días de la semana.
- La persona con síntomas y sus contactos estrechos deberán aislarse inmediatamente. En caso de que se trate de una emergencia, las autoridades sanitarias y de emergencias deberán intervenir. Hasta entonces, se deberá asignar una sala o zona donde el posible afectado y sus contactos estrechos que lo acompañan no tengan contacto con otras personas y extremar 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). En caso de tratarse de un huésped alojado podrá permanecer en la habitación hasta la intervención correspondiente y/o hasta retornar a su domicilio habitual.
- En los retenes que existan en los trayectos de viaje camino al alojamiento, el personal sanitario podrá tomar la temperatura de los pasajeros y solicitar toda la documentación requerida para circular y podrá determinar, de considerarlo conveniente, que regresen a sus domicilios de residencia.

**Ax2.a.1 Si un empleado comunica síntomas compatibles con la enfermedad:**

- Deberá dar aviso al establecimiento y mantenerse en aislamiento domiciliario hasta que los servicios sanitarios valoren su situación y determinen las medidas a seguir.
- En el establecimiento se procederá a la desinfección preventiva de puesto de trabajo y objetos en su entorno que hubieran podido ser compartidos con el resto de los empleados y huéspedes.
- En caso de confirmarse el positivo, aunque corresponde a las autoridades sanitarias investigar los contactos con esta persona y comunicar al establecimiento y/o personas afectadas las medidas preventivas a aplicar,



deberá asimismo, el propio establecimiento comunicar esta situación a los contactos más estrechos (compañeros fundamentalmente) del riesgo de contagio y que deben permanecer en vigilancia activa de síntomas (tos, fiebre, dificultad respiratoria...) y seguir las medidas definidas ante la intervención del servicio sanitario.

**Ax.2.a.2 Si un cliente alojado comunica síntomas compatibles con la enfermedad:**

- El hotel deberá facilitar su aislamiento en la habitación/unidad de alojamiento hasta que el pasajero arbitre los medios para regresar a su residencia habitual.
- El turista deberá discontinuar su viaje en cualquier municipio de la Provincia, junto a su grupo de viaje de constituir contactos estrechos, y retornar para realizar aislamiento preventivo habitual.
- Comunicar la situación a los guías en caso de que se trate de un viaje organizado.
- Facilitar atención sanitaria (telefónica o presencial) en la habitación.
- Asegurar (dar soporte en caso necesario) de que exista una valoración médica respecto al COVID-19.
- Comunicar a todas las áreas del establecimiento, especialmente los que puedan requerir acceder a la habitación (limpieza, mantenimiento, y restauración (/ o servicios en la habitación), la situación de aislamiento de la habitación para que se apliquen los protocolos específicos de actuación en cuanto a medidas de prevención, seguridad, limpieza y desinfección y todas aquellas otras medidas necesarias.
- En caso de confirmación positiva, la autoridad sanitaria determinará la posibilidad de traslado o no del cliente a un centro hospitalario en las condiciones de seguridad que establecen las autoridades sanitarias para estos casos de traslado. De no ser posible, se establecerá en colaboración con las autoridades sanitarias las medidas de actuación según el caso concreto.

**Si el cliente (confirmado o sospechoso de sufrir COVID-19) ya no está en el establecimiento:**

- Aplicar, previo uso, protocolo específico de limpieza de habitación caso





presunto o confirmado de COVID. (Anexo Protocolo de Alojamientos turísticos)

Como se ha mencionado anteriormente, los protocolos de actuación ante la detección de una persona enferma/diagnostica de COVID-19 en un establecimiento y las medidas de aislamiento o información **serán determinadas por las autoridades sanitarias**, brindando colaboración por parte de la gerencia /dirección en el cumplimiento de los protocolos establecidos.

## X. ANEXOS

### 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.

<b>Solución de hipoclorito de sodio al 0,1 % de cloro activo por litro de agua (1000ppm)</b>		
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.

<b>Solución de hipoclorito de sodio al 0,05 % de cloro activo por litro de agua (500ppm)</b>		
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
<b>Alcohol 70%</b>	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)
<b>Peróxido de hidrógeno 0,5%</b>	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/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/1CpZGIDdfg4\\_Z-00Wm5jFtdzd0yuTlrV](https://drive.google.com/drive/folders/1CpZGIDdfg4_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](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>