



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-10

DARENAS SRL

INTRODUCCION

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos, la cultura y los mercados financieros, entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.

Ante la emergencia sanitaria declarada por el virus SARS Cov 2, causante de la enfermedad por Covid-2019 la empresa DREANAS SRL, se acoge a los lineamientos y recomendaciones de la resolución 000666 de 24 abril de 2020, emitido por el Ministerio de Salud y protección social, implementando medidas que permitan minimizar el riesgo de contagio y propagación de infecciones respiratorias que puedan comprometer la salud de sus trabajadores.

OBJETIVO

Definir las medidas y acciones de mitigación que se requieran para la prevención de infecciones por el Covid-19 en los trabajadores, huéspedes y partes interesadas contribuyendo a disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas las actividades.

ALCANCE

El presente documento aplica para todos los trabajadores, actividades y áreas de DARENAS SRL, además de clientes y proveedores que intervengan en las acciones con el fin de prevenir y mitigar el riesgo de contagio de Coronavirus (COVID-19).

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

Es necesario iniciar el proceso de implementación de medidas que prevengan y mitiguen, la propagación del COVID-19.

MEDIDAS GENERALES

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes;



Infograma N° 1.

1. MEDIDAS LOCATIVAS

Dentro de las adecuaciones se realizarán las medidas necesarias para limitar la propagación del COVID-19.

- Punto de lavado de manos: DARENAS SRL, adecuara o instalara un punto de desinfección gel en alcohol o alcohol, a la entrada del establecimiento permitiendo un lavado adecuado de manos de trabajadores, clientes, y proveedores. En cada lavamanos contamos con disponibilidad de jabón líquido y toallas desechables, se recordará el lavado de manos frecuente mediante infografías de la técnica del lavado de manos. ver infografía N° 1
- Gel desinfectante y alcohol glicerinado: DARENAS SRL, tendrá dispensador de gel desinfectante y atomizador de alcohol, en el área de recepción y en los comedores, barras

de bar y todas las áreas comunes de acceso al público, con un mínimo al 60% de concentración que permitan asear las áreas de contacto.

- Suministro de desinfectante: DARENAS SRL cuenta con solución de desinfectante concentrada de legía o alcohol. Se cuenta con (atomizador o recipiente con hipoclorito de sodio o aspersor manual o bomba) para aplicar solución desinfectante, en la planta de los zapatos a los que ingresen al establecimiento. A parte se dispondrá limpieza como mínimo 3 veces al día para prevenir el contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras entre otras).
- Punto de hidratación: Se garantiza la existencia y disponibilidad permanente de agua potable para el uso de colaboradores y huéspedes.
- Circulación del aire natural: DARENAS SRL, cuenta con ambiente naturales, amplios jardines que permite la circulación del aire natural. Las habitaciones y salas tienen amplios ventanales.
- Disposición de residuos: Se cuenta con un área específica para la disposición final de residuos generados en los baños de las habitaciones y elementos de protección personal considerados peligrosos. El contenedor de residuos es con tapa y cuenta con doble bolsa de igual manera, el lugar de acopio de residuos se encuentra señalizada.
- Área almacenamiento de elementos personales: en el área de (almacenamiento de productos de aseo o de lencería limpia) se adecuará espacio para que los colaboradores guarden durante la jornada laborar sus elementos personales.
- Zonas de alimentación: Contamos con amplios comedores, en los que se cumplirá el distanciamiento social. El servicio estará a cargo del personal del hotel
- Señalizaciones e infografía: Se instalaron señalizaciones en los pasillos con información relevante al COVID-19, para delimitar la distancia de 2 metros entre clientes.
- Zonas de desinfección de insumos y productos: Se habilita el área de parilla para la desinfección de insumos, antes de ser llevados al almacén o área correspondiente.

2. LAVADO DE MANOS

Para el lavado de manos se dispone de:

- Se Dispone los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables). En un lavamanos interno en los baños de DARENAS SRL.
- Se dispone de suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60%.
- Disponemos de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas clientes y colaboradores.
- Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 A 30 segundos. Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Se Intensificara las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas los procesos que eviten el contagio.

1.1 Técnica de lavado de manos

El empleado de DARENAS SRL, hará lavado de manos con agua y jabón, este lavado debe realizarse cuando:



2. DISTANCIAMIENTO FÍSICO

DARENAS SRL, cuenta con medidas de distanciamiento físico con el que se busca mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Las medidas de distanciamiento son las siguientes:

2.1. Capital humano:

- Los trabajadores permanecerán al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. (El personal encargado del aseo se ubicara en área de parrilla en donde esta ubicada una mesa y sillas, en sus momentos de descanso y para el aseo del alojamiento se dividirán por habitaciones asegurando un distanciamiento físico).
- El personal de recepción estará en el área administrativa, recepción y entrada.
- Dentro de DARENAS SRL no están permitidas las reuniones, por tal motivo se estableció como medio de (notificación y apoyo para coordinar actividades por medio del Whatsapp).
- Se hace un control diario del estado de Salud de los trabajadores y huésped, mediante (la toma de temperatura “Al mínimo síntoma de sospecha de infección, solicitar aislamiento preventivo).

2.2 Relación capital humano y huésped:

- Una vez ingrese el personal encargado de recepción se debe pedir que guarde su distancia.
- Se hará la check in, guardando la distancia respectiva. Se designa una sola entrada para los huéspedes. Siendo esta el estacionamiento principal. Al llegar se desinfectan las yantas antes de su ingreso.
- Al recibir a los huéspedes se tomará la temperatura. Si alguno tiene mas de 37º no se permitirá el ingreso. Pasarán por la bandeja de desinfección de pie, se desinfectarán las manos con gel antibacterial o solución alcoholizada.
- Se desinfectará el equipaje de los huéspedes. El cual debe ser trasladado por el mismo huésped a su habitación con el fin de cuidar la salud de los trabajadores y visitantes.
- El registro del huésped se hará de manera virtual, se le enviará una forma con el detalle de nuestro protocolo. El pago se hará por transferencia en su defecto efectivo o tarjeta. En este caso se tomarán las medidas pertinentes de desinfección.

- Las llaves de la habitación se entregarán sellada en una bolsa hermética para seguridad del huésped. La misma la dejara en una canasta al momento del check out.

3. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL- EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19

La empresa define los Elementos de Protección Personal EPP indicados para la prevención del COVID-19. DARENAS SRLE entregara los EPP a sus trabajadores y garantiza su disponibilidad y recambio. Dentro del plan de comunicaciones se informará las recomendaciones de uso eficiente de los EPP. Para los trabajadores de este sector será obligatorio el uso de acuerdo a la actividad que realice (protector facial, tapabocas, guantes, mameluco o capa, zapatos cerrados, buzo o camisa manga larga entre otros).

3.1 Deber del empleador:

- Realizar la correcta asignación de los epp los cuales proporcionen las barreras de protección de los trabajadores vinculados. De acuerdo a la actividad de cada trabajador
- Garantizar la provisión y uso por parte de los trabajadores de los elementos de protección definidos por los protocolos que se utilizan de manera regular.
- Hacer entrega de mascarillas desechables a los empleados que vayan a realizar una actividad donde se requiera estar a una distancia menor a dos metros o que vayan a estar en un espacio cerrado sin ventilación. Esta mascarilla debe ser desechada después de su uso.

3.2 Deber del empleado:

- Los elementos de protección respiratoria se deben utilizar para realizar las actividades, las cuales usualmente se usan para proteger de la inhalación de material articulado. Los tapabocas deben ser de uso personal y deben tener procesos de limpieza y desinfección.
- Solo se debe usar los guante, si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos o manipulación de dinero, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Para la atención al huésped el uso de tapabocas y protector facial es obligatorio,
- Los elementos de protección personal deben ser de uso individual y deben ser desinfectados con alcohol o agua y jabón previo y después de su uso.

- Ningún trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.
- Exigir al huésped ingresen al hotel con su tapabocas puesto.

3.3 Deber del Huésped:

- Ingresar al hotel con su tapabocas y utilizarlo en todas las áreas de acceso al público.
- Cumplir con los protocolos establecidos por el hotel en cuanto al uso de sus EPP, distanciamiento social, desinfección de manos.
- Colocar los desechos en los tachos designados para tal fin
- Notificar a recepción la limpieza y desinfección de su habitación durante su estadía.
- Notificar Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) para tomar las medidas de aislamiento preventivo.
- Evitar aglomeraciones en espacios cerrados dentro del hotel.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección de un establecimiento depende en gran medida la calidad higiénica. Los procedimientos de limpieza y desinfección satisfacen las necesidades particulares los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. En DARENAS SRL, se intensifica el plan de limpieza para seguridad y confianza de nuestros trabajadores y visitantes.

La limpieza y desinfección es vital, por ello, es recomendable limpiar y desinfectar diariamente las superficies de contacto frecuente en áreas de uso común (mesas, sillas, manijas de puertas, interruptores de luz, teléfonos, tabletas, pantallas táctiles, controles remotos, teclados, manillas, escritorios, inodoros, lavamanos y lavaplatos). Se recomienda el uso de guantes, mascarilla y en caso de disponibilidad un protector facial y bata, realizar la limpieza con fricción, principalmente, las áreas y objetos de frecuente contacto y exposición.

Cuadro N°1. Soluciones de desinfección en cuarentena y aislamiento.

Solución jabonosa	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	30
Hipoclorito de Sodio (lavandina) 5,5 %	Preparar en un recipiente de un litro, 18 ml (1½ cuchara sopera) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	60
Hipoclorito de Sodio (Lavandina) 8%	Preparar en un recipiente de un litro, 12 ml (1/4 cuchara sopera) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	60
Alcohol 90% o 96%	Preparar en un recipiente de un litro, 7 partes de alcohol con 3 partes de agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 70%.	30
Desinfectante orgánico	Preparar en un recipiente de un litro, 0.25 ml (5 gotas) de desinfectante orgánico y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.01%.	30

*1L = 1000ml

*1 cuchara sopera = 15ml

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE PISOS	
ALCANCE	
<p>La técnica de limpieza y desinfección de pisos se efectuará en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de atención al cliente, y zonas de recepción de mercancía. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.</p>	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada a fin de que haya distanciamiento • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA DIARIA	IMPLEMENTOS
<p>Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día. Como mínimo tres veces al día repitiendo etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillos, • trapeador • Jabón, Agua. • hipoclorito
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo de los equipos, dentro de lo posible mover los objetos que puedan obstaculizar la labor. • Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura. (ver programa de residuos sólidos) • Preparar la solución necesaria de detergente y agua. • Refriegue la solución con detergente en el piso con el cepillo correspondiente. En los pisos que requieran de su uso, utilizar trapeador para limpiar bien el piso • Aplicar la cantidad de solución desinfectante necesaria con atomizador. 	
DESINFECCIÓN	
<p>Preparación de la solución desinfectante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. <p>Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.</p>	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2. PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE PAREDES	
ALCANCE	
<p>La técnica de limpieza y desinfección de paredes se efectuará en todos los lados de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio y zonas de Recepción de Mercancía. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.</p>	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada a fin de que haya distanciamiento o Responsable del Area • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA DIARIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez por semana, limpieza profunda de paredes. Especialmente en habitaciones. • Desinfección con solución al final de la jornada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillo • Rociador • hipoclorito
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Retire las telarañas o polvo que pueda tener la pared con el cepillo de telarañas. • Preparar la solución necesaria de detergente y agua necesaria para el lavado. En este caso para las duchas de los baños • Aplique y friegue la solución con detergente en la superficie con el cepillo correspondiente. • Con los paños abrasivos retire el exceso de agua y aplique el desinfectante. 	
DESINFECCIÓN	
<p>Preparación de la solución desinfectante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. <p>Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.</p>	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3. PROCEDIMIENTO LAVADO DE UTENSILIOS	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección adecuada de utensilios, evitando la contaminación microbiológica en el área.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de cocina o Responsable del Area • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • DIARIO, 3 veces al día - Especialmente al iniciar y terminar la jornada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esponjas para el lavado • Jabón para utensilios de la cocina (arranca grasa) • Desinfectante • Toallas. hipoclorito
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Se retirará y se disponen los elementos que puedan contener. • Lavar con abundante agua y jabón. • Aplicar a los utensilios en la solución de hipoclorito de sodio, dejar el tiempo de acción necesario como se lo indica en la tabla. • Al pasar el tiempo de acción, enjuagar el utensilio, secar con toallas y almacenar los utensilios. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA DE BOTES DE BASURA	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección de botes de basura se efectuara en el área de disposición y el contenedor.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada a fin de que haya distanciamiento o responsable del Área • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • Residuos sólidos reciclables: cada 8 días, al hacer entrega de los residuos al aprovechador. • Residuos no aprovechables (basura): Dos veces por semana cada vez que la empresa prestadora del servicio de aseo haga su ruta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esponjas para el lavado • Jabón • Desinfectante • hipoclorito
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez el bote de la basura no contenga residuos se hará la eliminación del exceso de suciedad a presión eliminando cualquier tipo de mugre que contenga. • Aplicar detergente a cada uno de los botes, cepillar hasta eliminar la suciedad interna y externa. • Enjuagar dicho recipiente y aplicar desinfectante 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5. PROCEDIMIENTO LAVADO SANITARIOS	
ALCANCE	
La técnica de limpieza y desinfección de sanitarios se hará todas las zonas donde se encuentran ubicado el sanitario	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada a fin de que haya distanciamiento o Responsable del Area • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • DIARIO, Especialmente al iniciar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillos para piso, • cepillo para sanitario. • Agua, detergente, legia • desinfectante.
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo del sanitario o cesta de papel. • Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura. • Preparar la solución necesaria de detergente y agua. • Aplique la solución con detergente en el piso con el cepillo correspondiente. Con el cepillo para el sanitario refregar la parte externa y luego interna de la taza. • Lavar el detergente. • Aplicar la solución desinfectante que se preparó para hacer dicha desinfección y dejar actuar. • Retirar el exceso de agua por el desagüe, con una toalla secar la parte externa del inodoro y con el trapeador dejar totalmente seco el piso. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6. PROCEDIMIENTO MESAS Y SILLAS	
ALCANCE	
La técnica de limpieza y desinfección para prevenir la contaminación microbiológica.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada a fin de que haya distanciamiento o Responsable del Area • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • DIARIO, 3 tres veces al día, Especialmente al iniciar la jornada, media jornada cuando se evidencie suciedad y al final de la jornada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esponjas para el lavado • Jabón y legía • Desinfectante • Toallas. Hipoclorito
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Se hará la limpieza de las mesas con detergente y una esponja de ser necesario o pañito. • Se enjuaga las mesas agua y se prepara la solución necesaria para la desinfección. • Se aplica la solución desinfectante y se deja el tiempo de acción necesario. • Se retira la solución con una toalla antiséptica. Repetir la acción dos veces. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7. PROCEDIMIENTO LAVADO DE LENCERÍA Y ALMOHADAS	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección adecuada de lencería para minimizar la propagación del virus.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada <ul style="list-style-type: none"> • El Personal de Lavandería . • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente y en efecto una vez que el huésped desocupe la habitación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de protección personal, bolsas, Lavadora.
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con los EPP, pertinentes. • Retirar la lencería de la cama evitando sacudir. • Empacar en la bolsa para transportarlas hasta la lavandería. • Evitar abrazar con ambas manos la bolsa, si es posible llevarla con una sola mano. • Evitando mover la lencería disponerla directamente de la bolsa a la lavadora. O en su defecto si de necesita separar por color desinfectar y colocar en el tacho correspondiente y tapar hasta que se lleve a la lavadora. • Agregar la cantidad de agua y concentración de desinfectante. • El lavado se debe realizar con agua caliente • Realizar el secado de la lencería en la secadora, si no se cuenta con secadora se debe de secar con aireación natural lejos de paso frecuente de colaboradores 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8. PROCEDIMIENTO PARA ASEO DE LA HABITACIÓN	
ALCANCE	
Limpieza y desinfección adecuada de todas las áreas de la habitación, paredes, pisos, muebles, colchones y baño para minimizar la propagación del virus.	
RESPONSABLE:	
<ul style="list-style-type: none"> • El Personal de House Keeping según la zona asignada • El administrador o supervisor hará la verificación de la eficiencia del procedimiento 	
LIMPIEZA FRECUENCIA	IMPLEMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente y en efecto una vez que el huésped desocupe la habitación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de protección personal, bolsas, cepillos, desinfectantes, atomizadores
Procedimiento	
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con los EPP, pertinentes. • Una vez retirada la lencería se hará limpieza general de la habitación barrido y trapeado y lavado de baño. • Con un atomizador aplicar la solución desinfectante por todas las superficies de la habitación. • Aplicar con atomizador la solución desinfectante en colchón. • Dejar el colchón levantado. • Dejar de usar esa habitación durante 12 horas. 	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Lt de agua • 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% • Tiempo de acción de 10-15 min. 	
Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

PROCEDIMIENTO QUE SE IMPLEMENTARÁ AL MOMENTO DE INGRESO DEL HUÉSPED:

1. Implementar un espacio para el lavado de manos antes del ingreso al hotel, en su defecto disponer de gel antibacterial o agua alcoholizada en el ingreso para desinfección de manos. Aplica para trabajadores, huésped y visitantes.
2. Se hará toma de temperatura, es importante tener en cuenta que no se permitirá el ingreso alas instalaciones si tiene una temperatura mayor a 38º. Aplica para trabajadores, huésped y visitantes.
3. Obligatorio el uso de Mascarilla durante su estadía, especialmente cuando se encuentre fuera de su habitación
4. El huésped, trabajador o visitante deberá desinfectar los zapatos y realizar el ingreso directo hasta la habitación sin detenerse en ningún lugar.
5. Limitar los espacios de contacto, estantes, pasamanos, manijas y otros en el trayecto desde la entrada hasta la habitación asignada.
6. El huésped debe cumplir con los protocolos establecidos por DARENAS SRL,.
7. El huésped deberá cumplir con la desinfección de manos cada vez que sea necesario. Obligatorio.
8. Desinfección de maletas de los clientes con productos desinfectantes cuando llegan al hotel. Obligatorio.
9. Por su confianza y seguridad el personal de limpieza DARENAS SRL, estará en constante desinfección de las áreas comunes, y una vez al día de la habitación en acuerdo con el huésped.
10. Las habitaciones deberán disponer de un pote de jabón para manos y toallas para el lavado de manos.

PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES EN RIESGO DE CONTAGIO

DARENAS SRL, proveerá los mecanismos mediante los cuales no se permita la transmisión indirecta del COVID-19, a través de elementos contaminados (superficies de trabajo y EPP). Se implementarán las siguientes estrategias que limiten la transmisión directa, a través del contacto:

- a. Lista de Trabajadores
- b. Seguimiento diaria Estado de Salud
- c. Implementación de Acciones a seguir
- d. Capacitación Constante
- e. Establecimiento de horarios. Para alimentación y descanso.

Tabla 10: relación de trabajadores

N°	NOMBRE	APELLIDO	DNI	EDAD	ESTADO DE SALUD	SEXO	HÁBITOS	FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A LA SUSCEPTIBILIDAD	TIPO DE VINCULACION	SEGURO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

Establece el sistema de verificación para el control en el momento que el empleado presente síntomas con respecto al COVID-19, se debe llamar a las líneas de atención COVID-19 locales que se encuentran en el plan de comunicación.

Se registraran todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando:

N°	NOMBRE EMPLEADO	NOMBRE CLIENTE Y PROVEEDORES	N° TELÉFONO	FECHA	LUGAR VISITADO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					

Aparte se implementaran las siguientes acciones:

No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.

Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.

Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 3 horas y al finalizar la jornada.

Síntomas del covid-19*

Síntomas más comunes



Tos



Fiebre



Cansancio



Congestión nasal



Secreción nasal



Dolor de garganta



Dolor de cabeza



Diarrea



Fatiga



Dificultad para respirar**

*Las personas infectadas no necesariamente presentan todos los síntomas. En algunos casos, pueden no tener ninguno.

**En caso de presentar este síntoma se recomienda buscar atención médica.

Fuentes: Heloisa Ravagnani (SBI - DF), Paulo Sergio Ramos (Fiocruz Recife), OMS, NHS, CDC



ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL:

- Para estas alternativas se adoptaran esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios a la empresa.
- Se organizaran las actividades por área, asignando un área a cada una las trabajadoras de limpieza. Quienes será responsables de la desinfección constante de la misma. Y garantizar confianza en nuestros visitantes, a su vez minimizar el riesgo.
- Se debe determinar claramente el número máximo de trabajadores para tomar alimentación y descanso en el área establecida para tal fin.

INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS COLABORADORES.

- Para los tiempos de alimentación, se limitara el número de trabajadores y en dicho periodo debe conservarse la distancia mínima de 2 metros entre las mismas.
- Se establecerá evitar el consumo de alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Se realizara limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios de alimentación.

Es obligatorio para los trabajadores realizar el siguiente protocolo antes de tomar los alimentos:

1. Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
2. Retirar el tapabocas
3. Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
4. Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección.
5. Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.
6. No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL ALOJAMIENTO:

El trabajador encargado de la preparación de los alimentos deberá cumplir las siguientes recomendaciones:

- a. Deberá lavar sus manos incluyendo antebrazos y cara antes de comenzar actividades.
- b. Utilizar obligatoriamente los EPP asignados para la actividad: Tapabocas que cubra boca y nariz, capa u overol, gorro, guantes.
- c. Deberá lavar obligatoriamente todos los alimentos antes de prepararlos.
- d. Una vez preparados los alimentos se deberán mantener tapados y es el único que debe tener contacto con los alimentos hasta el momento del servicio.
- e. Una vez culminado el servicio desinfectar toda la cocina. Este proceso se realizará en cada servicio.
- f. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- g. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- h. Disponer en la zona de recepción de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.
- i. Desechar los guantes usados durante la recepción en los tachos de residuos con riesgo biológico.
- j. Lavarse las manos y colocarse nuevos guantes.

CAPACITACIONES

La empresa DARENAS SRL se compromete a divulgar una serie de capacitaciones mediante cronograma establecidas. Esto con el fin de promover y concientizar al personal que la responsabilidad es de todos.

También se coloca avisos para los clientes, trabajadores y proveedores, que informan sobre el protocolo de lavado de manos, protocolo higiene adecuada de las manos, la etiqueta de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar.

- Orientación sobre el COVID-19,
- Uso adecuado de tapabocas.
- Errores frecuentes en el uso del tapabocas.
- Lavado adecuado de manos.
- Orden, aseo y correcta disposición de residuos.
- Uso de EPP.
- Registro y reporte de casos sospechosos de COVID-19.



RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA

La empresa DARENAS SRL induce a sus trabajadores en la conciencia y la importancia del cuidado personal, para así mismo cuidar a sus familiares y a sus compañeros de labor. Se recomiendan los siguientes pasos para una convivencia segura en casa:

- Lavado de manos con agua y jabón que debe durar mínimo 30 segundos.
- En especial al llegar a casa, antes de preparar y consumir alimentos, antes y después de salir del baño, después de toser o estornudar y después del cambio de pañales.
- Al toser o estornudar cubrir nariz y boca con el antebrazo o un pañuelo desechable.
- Incrementar actividades de limpieza y desinfección de paredes, pisos, techos y superficies.
- Mantener la ventilación e iluminación natural de la vivienda.
- Buscar actividades manuales, pasatiempos y actividad física que puedan realizar en casa.
- Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.
- No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- Cambiar y lavar con regularidad las toallas de mano, siendo preferible el empleo de toallas de papel.
- Guardar los cepillos de dientes y separarlos unos de otros.
- Al momento de desechar tapabocas, guantes, pañuelos o elementos probablemente contaminados en el recipiente se debe de realizar aspersion con hipoclorito en el lugar de disposición.
- Adecuar un área específica de menor tránsito para el cambio de ropa con la que se laboró en el día.
- Lavar la ropa de trabajo, aparte de la ropa familiar, especialmente con agua caliente o hipoclorito.

PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

En caso de que un colaborador presente síntomas asociados al COVID-19 (tos, fiebre sobre 37.3°C, dolor muscular y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado):

- Mantenga en todo momento la confidencialidad del caso, recordando la protección de datos personales y de información médica.
- En caso de presentar síntomas no acercarse a menos de dos metros del colaborador, proveerle tapabocas, solicitarle información básica.
- Generar un canal de comunicación en doble vía con la persona enferma y tener sus contactos personales. Darle la instrucción de quedarse en casa y aislarse según las indicaciones propuestas por el Ministerio de Salud. Esta persona no puede asistir por ningún motivo a la empresa.
- Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes.
- Realizar seguimiento diario del estado de salud de la persona y solicitar que le informe a las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- Se tendrá información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.
- En caso de que haya una toma de prueba y que el resultado sea positivo, el colaborador deberá quedarse en casa hasta que reciba atención médica y posterior alta médica y debe seguir las indicaciones médicas dadas por el Ministerio de Salud o por el organismo médico a cargo de su caso, además de avisar inmediatamente el resultado a la empresa.
- Si el resultado es negativo, se debe reportar inmediatamente a la empresa, quien puede detener las cuarentenas en quienes se había considerado posibles contactos.
- Se cuenta con una planilla para manejar información de las personas con las que tuvo contacto el trabajador. Es obligatorio llevar registro diario.
- Los trabajadores que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine.
- Todo contacto y seguimiento al(os) colaborador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros)

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVI-19

- Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
- Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel de concentración previo al reingreso de otras personas al área, o según lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.

ANEXOS



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVI-19

ANEXO 1

Relacion de empleados

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	SEXO	DIRECCION	PROVINCIA	DISTRITO
EDWIN JHONNY DIESTRA MENDOZA	41292283	05/07/1982	37	MASCULINO	CALLE LOS PINOS C POBLADO 24 DE JUNIO KM 65 CARRETERA PANAMERICANA NORTE MZ G LT 6	HUARAL	AUCALLAMA
LUIS JUNIOR DIESTRA MENDOZA	74417560	03/12/1998	21	MASCULINO	CHACRA Y MAR SECTOR PALMERAS LT 121	HUARAL	AUCALLAMA
ORLANDO HUMBERTO BARROSO JIMENEZ	33344678	06/10/1976	43	MASCULINO	C.P VILLA DEL MAR MZ E LT 13	HUARAL	AUCALLAMA
JAVIER ANGEL BARROSO JIMENEZ	46178468	16/12/1990	29	MASCULINO	CHACRA Y MAR LT 223	HUARAL	AUCALLAMA
ENDER CORA SILVA SANCHEZ	16025206	18/07/1978	41	FEMENINO	CHACRA Y MAR CENTRO POBLADO PASAMAYO S/N	HUARAL	AUCALLAMA
JOSELYN TRUJILLO HUERTA	60853213	12/11/1994	25	FEMENINO	LAS SALINAS ALTO PANAMERICANA NORTE KM 77	HUARAL	AUCALLAMA
FLOR DE MARIA APOLINARIO JARA	40616893	27/08/1980	39	FEMENINO	C. P VILLA DEL MAR CHACRA Y MAR MZ C LT 27	HUARAL	AUCALLAMA
VICTORIA CASERES LOA	46663920	23/12/1990	29	FEMENINO	CHACRA Y MAR LT 223	HUARAL	AUCALLAMA
SAMUEL SANCHEZ ESPEJO	46131357	07/01/1990	30	MASCULINO	CHACRA Y MAR SECTOR CASETA LT	HUARAL	AUCALLAMA
WILCARHUAIN APOLONIO AYALA VEGA	44914524	09/05/1981	39	MASCULINO	PSJ LORENZA URIBE 212	HUARAL	HUARAL
KYLIE KARINA MORENO GUEVARA	72789035	20/11/1992	27	FEMENINO	MZ N LT 24 URB SANTA ANA LOS OLIVOS	LIMA	LOS OLIVOS
DANIEL FERNANDEZ TORRICO	44355848	15/04/1987	33	MASCULINO	GRIMALDO DEL SOLAR 510 DPTO 7	LIMA	MIRAFLORES
CIPRIANO AMANCIO APOLONARIO BALLAGARES	15981818	28/09/1960	59	MASCULINO	CENTRO POBLADO VILLA DEL MAR MZ D LT 9	HUARAL	AUCALLAMA
RICHARD JOSE LOPEZ SANCHEZ	03257695	06/06/1970	50	MASCULINO	CHACRA Y MAR KM 65 PANAMERICANA NORTE	HUARAL	AUCALLAMA

Anexo 2.

TEMA DE CAPACITACION.	PERIODO.
Uso adecuado tapaboca	Una vez a la Semana.
Lavado correcto de manos	Una vez a la Semana.
Orden, aseo y correcta disposición de residuos (Personal de servicios generales)	Martes y jueves.
Procedimiento de desplazamiento de casa al trabajo.	Viernes.
Identificación de síntomas	Diario antes de iniciar labores.

Anexo 3

<u>Auto reporte de condiciones de salud</u>		
<u>Cuestionario de tamizaje COVID 19 TRABAJADORE</u>		
Nombre y apellido _____ DNI _____		
Fecha _____ Cargo _____		
Tamizaje	SI	NO
Fiebre- ¿Ha observado la aparición reciente de fiebre > 38 ° en los últimos 14 días?		
Tos- ¿Ha observado la aparición reciente de tos o disnea (dificultad para respirar en los últimos 14 días?		
Viaje y contacto- ¿Ha viajado a un país o ciudad, provincia con alta transmisión de COVID 19 o ha tenido contacto con alguien diagnosticado positivo o presunción de COVID-19?		
Ante alguna respuesta afirmativa remita al trabajador que se comunique con las líneas destinadas desde el ministerio de salud para la atención de casos de COVID-19		
_____.		
Firma y C.C. del trabajador.		

ANEXO 4

REPORTE DIARIO DE ESTADO ANÍMICO

N°	DESCRIPCION DEL ESTADO ANIMICO.	NOMBRE Y APELLIDO DEL EMPLEADO	OBSERVACION DEL EMPLEADOR	FECHA	FIRMA EMPLEADOR
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					