

## ANEXO I

# Protocolo CAMPING

10 de febrero de 2021

En conformidad con el Decreto Nacional 956/2020, con el Decreto 1101/20 de la Provincia de Chubut y con las “Protocolo COVID-19 para Camping”, elaborado por el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas, publicado en noviembre de 2020.

Frente al nuevo escenario que dispone la emergencia sanitaria global a raíz de la Pandemia del COVID-19 y el impacto social y económico que sus consecuencias representan para el sector turístico, resulta de vital importancia y urgencia dar respuesta a las necesidades del sector.

A raíz de esta nueva realidad, crece una “nueva normalidad” que dará lugar a nuevas formas nuevas conductas de consumo, de viajar y hacer turismo, por tal motivo se requiere actualizar de manera integral la prestación de los servicios de alojamiento de la ciudad de Esquel y Trevelin.

El Programa de Pautas y Protocolos propone una guía que garantice el bienestar de los turistas y una paulatina y ordenada recuperación de la actividad turística.

## OBJETIVOS FUNDAMENTALES

- Generar nuevos hábitos de conducta que garanticen mayor seguridad y confianza a los visitantes.
- Introducir el valor de la bioseguridad para el personal y huéspedes.
- Evitar el quiebre del vínculo turístico/social.
- Promover espacios y tratos interpersonales amigables, solidarios, respetuosos y libres de discriminación.
- Contribuir a preservar las fuentes de trabajo del sector.

## 1. PAUTAS Y PROTOCOLO GENERALES

- a) Se respetará el distanciamiento de dos (2) metros entre personas.
- b) Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera) a 1 persona cada 2,25 m<sup>2</sup> de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados.
- c) Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.
- d) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio.
- e) El uso del tapabocas es obligatorio y no reemplaza las medidas de distanciamiento. Éste debe cubrir completamente boca, nariz y mentón. Deberá ser cambiado cada tres horas, cuando se observe húmedo o sucio.
- f) Asegurar la reposición permanente de los elementos de higiene para el lavado de manos (jabón líquido, toallas descartables) y alcohol en gel o alcohol al 70%.
- g) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

- h) En el mostrador de la recepción deberá haber dos dispensers de alcohol en gel, uno para uso de los recepcionistas y otro para los pasajeros.
- i) Se dispondrá de manera clara y precisa la información sobre los protocolos sanitarios, higiene personal y manejo frente a la aparición de síntomas. Los mismos deberán permanecer exhibidos en los lugares de ingreso y salida del local (ANEXO II).
- j) Incorporar en el check-in, una declaración jurada donde el pasajero establezca su buen estado de salud, y que asegure no estar en aislamiento.
- k) Registrar la cobertura médica de los huéspedes.

#### **En caso de tener medidor de temperatura:**

- Controlar que la temperatura no supere los 37, 5º.
- Control de olfato y gusto (vinagre de manzana)
- Cuestionario sobre síntomas, dolor de garganta, cansancio físico y otros.
- l) Luego de recibir la confirmación de la reserva, informar por mail la nueva política de la empresa en el marco del Covid -19.
- m) Evitar la entrega de material impreso se sugiere la información electrónica, por ejemplo: páginas Web.
- n) Desinfectar frecuentemente espacios de almacenamiento de equipaje, manijas de puertas, las placas de empuje y las barandas, las llaves de las habitaciones, el monitor de la computadora, el teclado, el mouse, el teléfono y el escritorio, al ingresar y finalizar su turno correspondiente.
- o) Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales para solicitar asistencia, ante la presencia de cualquier persona que pueda estar enferma.
- p) El Establecimiento que brinde el servicio de Gastronomía, deberá aplicar el Protocolo Gastronómico aprobado por el COEM. –

**Ante el menor síntoma o malestar, deberá avisar a quien esté encargado del establecimiento, quien deberá ponerse en contacto con el Hospital Zonal Esquel, llamando al 2945-15534654.**

#### **1.1 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL**

- a) Establecer un plan de capacitación online (preferentemente) para el personal de la organización que contemple:
  - b)
    - Reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art 15) y de las medidas de prevención de la COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Provincia del Chubut. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de: <http://www.ministeriodesalud.chubut.gov.ar/>
    - Garantizar la actualización de las capacitaciones, y evaluar sus conocimientos de manera periódica.

- Formación sobre cómo realizar las tareas diarias y cómo utilizar los equipos de protección individual e higiene de manera segura, teniendo en cuenta las premisas básicas de distanciamiento social, desinfección de las superficies y materiales en general, lavado de manos y ventilación de todos los espacios.

- Tenga presente que todo el personal puede capacitarse por medio de la plataforma del Campus del Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. Las capacitaciones relacionadas a estas temáticas son: Comunicación y creatividad en situaciones de crisis, Higiene y Seguridad para el turismo y Calidad en la atención al cliente. <https://campus.yvera.gob.ar/>

Si bien se sugiere realizar las capacitaciones en forma remota, en caso que deba ser presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

## 2. RECOMENDACIONES PARA LA ORGANIZACIÓN INTERNA

### Planificación

a) Consultar a su Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART) sobre la información respecto al manejo del personal en marco de la pandemia COVID-19.

b) Identificar los riesgos existentes en cada una de las instancias de funcionamiento de su establecimiento y la prestación del servicio en particular, a fin de establecer las medidas preventivas a implementar para mitigar los riesgos de contagio de la COVID-19.

c) Los propietarios o responsables de este tipo de alojamientos serán los encargados de implementar, monitorear y velar por el cumplimiento de las medidas a adoptar, que conformarán el Protocolo COVID-19 de la organización.

d) Identificar al personal considerado en riesgo de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/mayores>

e) Organizar el trabajo de su establecimiento según recomendación del Ministerio de Salud de la Nación en páginas 4 y 6 de "Recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia.": <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/recomendaciones-para-el-desarrollo-de-protocolos-en-el-marco-de-la-pandemia>

f) Elaborar procedimiento para detectar y manejar casos sospechosos y contactos estrechos de acuerdo a las recomendaciones generales del presente documento.

g) Dotar al personal de elementos de protección e higiene personal como ser: cubreboca -nariz, jabón líquido, alcohol en gel o solución de alcohol al 70% y toallas de papel descartables entre otros y capacitarlos en el uso correcto de los mismos.

h) Adoptar las acciones necesarias para que el personal adquiera los hábitos necesarios que aseguren el cumplimiento de todas las normas sanitarias para lograr su mejor protección contra la COVID-19.

j) Mantener actualizada la información sobre las nuevas medidas que adopten las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales para su implementación.

k) Informarse sobre los protocolos de prevención que implementen los proveedores turísticos con los que se trabaja (traslado de huéspedes, agencias de viajes, restaurant, etc.).

l) Para evitar confusiones, busque información en sitios cuentas de redes sociales que permitan comprobar su veracidad, como los del Ministerio de Salud de la República Argentina, de la

Organización Mundial de la Salud o de la Organización Panamericana de la Salud y el Ministerio de Salud de la Provincia del Chubut.

m) La plataforma CONFIAR es un espacio para despejar dudas en torno a las múltiples fuentes de desinformación que rodean al coronavirus. Allí se hace un seguimiento y verificación de la información que circula, y se brindan herramientas y criterios para diferenciar la calidad y veracidad de las noticias: <https://confiar.telam.com.ar/>

n) Para trasladarse desde y hacia el lugar de trabajo, se recomienda el uso de medios de transporte individual (automóvil, bicicleta, entre otros) así evitar el uso de transporte público. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>

## 2.1 PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

- a) Deberán respetar el protocolo siguiendo una conducta de higiene obligatoria en todo momento. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- b) Se respetará el distanciamiento físico de 2m entre el personal y los clientes, y no se podrá compartir utensilios ni compartir mate.
- c) En el mostrador de la recepción deberá haber dos dispensers de alcohol en gel, uno para uso de los receptionistas y otro para los pasajeros.
- d) Uso obligatorio del tapaboca, y respetar el distanciamiento entre empleados y huéspedes.
- e) Tendrán dentro del área de trabajo suministros para su protección personal.
- f) El personal de limpieza deberá contar con protección personal como barbijo, guantes y antiparras. Los mismos deberán ser colocados antes de las tareas, y retirados una vez finalizada la labor, teniendo la precaución de tocarlos/acomodarlos durante la actividad de limpieza.
- g) Se fomentará el uso de “uniforme” de trabajo que, sin ser de características especiales, deberá utilizarse **sólo** en el ámbito laboral. El cambio de ropa de realizará antes de la jornada y al finalizar. Se guardará en una bolsa bien cerrada y se lavará con agua caliente a 60°C, diariamente. De ninguna forma, permitir el regreso a los hogares con la ropa de trabajo.
- h) En caso de aparición de síntomas (fiebre más de 37, 5º, tos, dificultad respiratoria, secreción nasal, fatiga, dolor de garganta, escalofríos, malestar general), no acudir al lugar del trabajo e informar al empleador para que active el protocolo de desinfección y medidas de aislamiento. Tampoco asistir en caso de realizar aislamiento preventivo por contacto estrecho o ser caso positivo de COVID-19.
- i) Se sugiere incorporar personal para realizar el control de cumplimiento de las medidas preventivas

## 2.2 RECOMENDACIONES PARA LA ATENCIÓN DE ACAMPANTES

### 2.3 RECEPCIÓN DE ACAMPANTES

Restringir la cantidad de accesos disponibles y sólo dejar habilitados los accesos principales.

- a) Informar a los acampantes el protocolo establecido para el establecimiento.

- b) Informar a los acampantes el mecanismo implementado para la detección de síntomas, sea la toma de temperatura, el auto reporte o la declaración jurada.
- c) Propiciar el registro de todos los acampantes que ingresen al alojamiento, con sus datos personales (nombre, apellido, n° de documento y un contacto telefónico). En caso de que se trate de un “grupo conviviente” los datos solicitados podrán ser de uno de los integrantes del mismo. Entiéndase por “grupo conviviente” a aquellas personas que realicen el viaje en forma conjunta ya sea por ser familiares, amigos u otros, donde anteriormente y durante la estadía no respetaron la distancia mínima entre ellos, compartiendo el transporte, la habitación y demás. A los fines de seguridad sanitaria trátelos como una unidad según fase y reglamentación vigente.
- d) Una vez que el acampante adquiera el servicio, se puede adelantar la ficha de registro con los datos que servirán para completar la declaración jurada solicitada: Nombre y apellido, número de documento de identidad o pasaporte, dirección, teléfono, datos completos de los miembros convivientes, localidad, provincia y/país del cual proviene, según modelo aplicado en cada jurisdicción municipal.
- e) Es obligatorio durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas lo exijan.
- f) Dé prioridad a los grupos de riesgo, tales como personas mayores o embarazadas. Es importante ayudarlos a minimizar su exposición.

### 3. RECOMENDACIONES PARA EL USO DE INSTALACIONES

- a) Limitar la cantidad de personas en el interior de los edificios considerando la distancia de 2mt o 2,25m<sup>2</sup> en espacios cerrados. En caso de no poder mantener constantemente la distancia interpersonal de seguridad (2 metros mínimo) instalar barreras físicas (mamparas, paneles de vidrio, etc.) de fácil y frecuente limpieza.
- b) Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores de la empresa, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- c) Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- d) Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- e) Definir la ubicación de los puntos de desinfección a disposición de los acampantes, independientemente de la ubicación en los sanitarios. Se recomiendan los dispenser de pie, estilo tótem.
- f) Asegurar, cuando sea posible, que en todos los sanitarios de su establecimiento se disponga de agua y jabón y/o alcohol en gel y toallas de papel para uso de empleados, acampantes y otros. Se recomiendan los expendedores de alcohol en gel del estilo tótem.
- g) Los huéspedes deberán evitar circular innecesariamente por las áreas públicas del establecimiento

#### 3.1 ÁREAS DE USO COMÚN

Los espacios comunes son zonas muy sensibles, ya que es donde los turistas buscan “conectar, interactuar y sociabilizar” con otros. Por eso los responsables de estos establecimientos deberán extremar las medidas de control y de la implementación del protocolo para evitar el contagio.

- a) Sugerir a los huéspedes, evitar circular innecesariamente por las áreas de uso común.
- b) Definir la ubicación de los puntos de desinfección a disposición de los acampantes, independientemente de la ubicación en los sanitarios.
- c) Pulverizar con solución desinfectante los muebles de superficies blandas como sofás, almohadones, tapizados y cortinas.

- d) Disponer de mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas.
- e) Propiciar la desinfección, cuando se encuentren disponibles, de los juegos de mesa a disposición de los acampantes.

### 3.2 SANITARIOS DE USO COMÚN / COMPARTIDOS

**Las duchas compartidas serán utilizadas únicamente por el grupo conviviente. Si esto no se puede garantizar o controlar, se recomienda no habilitar este servicio.**

- a) Comunicar el número de personas que pueden permanecer en este sector, de manera legible y en lugares visibles. La cantidad será garantizando la distancia entre personas.
- b) Incrementar los ciclos de limpieza y desinfección. La presencia de personal de limpieza en estas áreas debe ser constante.
- c) Llevar registro en planillas de los ciclos de higiene.
- d) Focalizar la limpieza en los puntos clave de contacto como lo son, manijas, picaportes, interruptores, dispensadores, griferías, duchas, inodoros (tablas y tapas).
- e) Disponer en el sector de sanitarios y duchas, de una persona que colabore con la desinfección de canillas, cortinas, puertas y picaportes, una vez que las personas hayan abandonado el lugar.
- f) Limpiar los artefactos como inodoros (tablas y tapas), griferías, dispensadores, interruptores, botón de descarga, mingitorios y lavatorios, con agua y jabón, desinfectándolos con una solución a base de lavandina al 5%, dejando que la misma actúe durante por lo menos 15 minutos antes de secarlos con trapo limpio o dejar que se sequen por evaporación.
- g) Prestar especial atención a la limpieza y desinfección de los bancos para apoyar la ropa y cambiarse, o en los casos en los que hubiera de los vestidos; y cortinas/puertas de las duchas.
- h) Contar con cestos de basura con apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa.
- i) No disponer de alfombrillas en duchas.
- j) Se recomienda el uso de calzado apropiado para el uso de duchas comunes.

### 3.3 SECTOR DE ACAMPE

- a) Delimitar los sitios destinados a carpas, casas rodantes y motorhomes de manera tal de garantizar un distanciamiento físico de 4 metros entre cada parcela.
- b) Respetar la zona de acampe asignada, y evitar en todo momento el ingreso de personas de otras zonas de acampe, a los fines de garantizar el servicio en un contexto controlado y seguro.
- c) Delimitar sector de circulación de autos, estacionamiento obligatorio (en caso de no tener, determinar un espacio exclusivo) para aquellas de uso diurno. Las personas que se dirijan hasta la playa del lago deberán realizarlo caminando por la senda marcada y no podrán transitar por los campamentos o fogones

### 3.4 ESTACIONAMIENTO

- a) Si el lugar dispone de estacionamiento propio, se aconseja dejar libre un módulo de estacionamiento entre autos, para evitar la congestión de personas en la zona al momento de ascenso y descenso. Para ello, considerar delimitar y bloquear espacios en el suelo o a través de cartelera indicativa.
- b) Tener presente que en los espacios de estacionamiento igualmente se deben respetar las medidas de distanciamiento establecidas.

### 3.5 PARRILLAS

- a) Incorporar cartelera con recomendaciones de distanciamiento social, higiene de manos e higiene respiratoria.
- b) Si las parrillas se encuentran ubicadas a menos de 2 metros entre cada una, deberá desafectar el uso de ellas en forma intercalada.

- c) Contemplar el uso de las mismas por turnos, previamente solicitados en la recepción, a fin de cumplir con las medidas de seguridad establecidas.
- d) Prohibir compartir las mesas al aire libre con personas que no pertenezcan a su “grupo conviviente”.

### 3.6 PILETAS DE LAVADO DE VAJILLA Y ROPA

- a) Incorporar cartelería con recomendaciones de distanciamiento social, higiene de manos e higiene respiratoria.
- b) Habilitar las piletas de lavado de vajillas y/o ropa manteniendo la distancia social de 2 metros entre cada una. En caso de estar todas ocupadas, marcar puntos de espera en el piso con la separación debida.

### 3.7 ÁREAS DE JUEGOS AL AIRE LIBRE/RECREACIÓN Y ÁREAS DEPORTIVAS

- a) Se sugiere no habilitar la zona de juegos para chicos -tipo plazas- debido a su alta posibilidad de contagio.
- b) Si estas áreas están abiertas a los acampantes, serán provistas en condiciones seguras, garantizando la limpieza y desinfección diaria y con la mayor frecuencia posible, incluido el control de capacidad de carga. Si no se pueden garantizar las condiciones adecuadas, estas instalaciones permanecerán cerradas.
- c) Contemplar el uso de las instalaciones por turnos, previamente solicitados en la recepción, a fin de cumplir con las medidas de seguridad establecidas.
- d) Se sugiere no realizar espectáculos o actividades recreativas en el camping que aglomeren gran cantidad de personas. En caso de que el Municipio autorice su realización, deberán ser diseñadas y planificadas de tal forma que garanticen el cumplimiento de las medidas preventivas descriptas en el presente protocolo (distanciamiento social obligatorio, uso de barbijos caseros, higiene de manos, etc.).
- e) Siempre que sea posible, realizar dichas actividades al aire libre y evitar el intercambio de objetos.

### 3.8 PISCINA

- a) Se sugiere no habilitar estas áreas por su alta posibilidad de contagio. En su defecto, estos espacios deberán ajustarse a los protocolos que se encuentren vigentes en cada jurisdicción municipal/provincial, según la fase y reglamentación vigente.

### 3.9 QUINCHO COMEDOR DE USO COMÚN

Los propietarios y/o responsables de establecimientos que cuenten con un salón exclusivo para brindar servicios de desayuno, restaurante y/o confitería, deberán implementar el Protocolo para gastronomía elaborado por COEM, previamente visado.

### 3.10 PROVEEDURÍA

- a) Controle el acceso, limitando la capacidad de ocupación en el local. En general, la capacidad de los espacios cerrados se reduce al 50%, siempre que se garantice el distanciamiento físico de 2mt entre personas.
- b) Instale mamparas de acrílico en la caja para separar al empleado del cliente.
- c) Establezca bandas en el suelo para señalar los lugares de espera en la zona de cajas, para mantener la distancia recomendada de DOS (2) metros entre cliente y cliente.
- d) Asegure la correcta ventilación del local con adecuada renovación de aire.
- e) Incremente los ciclos de limpieza en general, contemplando las recomendaciones indicadas en el punto 4.
- f) Disponga en la entrada al local de alcohol en gel.

### 3.11 VENTA, PRÉSTAMO Y/O ALQUILER DE PRODUCTOS Y EQUIPAMIENTO

Se deberá contemplar la implementación del protocolo correspondiente para aquellas actividades de las cuales la provincia o el municipio son autoridad de aplicación.

- a) Comunicar a las y los visitantes que no deben tocar los productos y/o equipamiento que estén exhibidos para el préstamo, la venta o alquiler.
- b) Realizar marcas en el piso para delimitar claramente la distancia social a mantener en la fila para el pago y/o adquisición del producto.
- c) Establecer métodos de pago que impliquen la menor interacción posible, así como el menor intercambio de dinero.
- d) Para la limpieza y desinfección de los equipamientos prestados o alquilados deben sujetarse a las recomendaciones de las autoridades sanitarias enunciadas en el punto 4.
- e) Cuando se produzcan devoluciones o cambios de elementos antes mencionados, que fueron previamente manipulados por las y los visitantes o el personal, los mismos deberán ser desinfectados para su reutilización.
- f) Los documentos que permanecen en guarda para garantizar la devolución de los elementos alquilados, serán desinfectados al momento de su devolución.

## 4. ASEO

### 4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERALES

- a) El procedimiento específico de limpieza y desinfección de superficies será efectuado primero con agua y detergente, y posteriormente con un desinfectante. **No se recomienda el uso de desinfectantes en aerosol.**
- b) Las superficies de contacto frecuente (picaportes, mostradores, teclados, tableros, teléfonos, perillas, llaves de luz, canillas, bachas, etc.) serán limpiadas y desinfectadas siguiendo estos pasos:
  - 1° Limpieza con detergente, jabón o producto jabonoso. Secar.
  - 2° Desinfección con agua + Lavandina (concentración 55gr/l)

Las preparaciones deben ser utilizadas en el día, por lo que se recomienda hacer la cantidad justa para que no pierdan su capacidad desinfectante.

Tabla 1: concentraciones para la desinfección

#### I - LAVANDINA CON CONCENTRACIÓN 55g Cl / litro

Preparación para grandes cantidades	200 ml (1 taza) lavandina	en 10 litros de agua
Preparación para medianas cantidades	100 ml lavandina	en 5 litros de agua.
Preparación para pequeñas cantidades	20 ml lavandina	en 1 litro de agua.
<b>II - LAVANDINA CON CONCENTRACIÓN 25 g Cl / litro</b>		
Preparación para grandes cantidades	400 ml lavandina	en 10 litros de agua
Preparación para medianas cantidades	200 ml lavandina	en 5 litros de agua
Preparación para pequeñas cantidades	40 ml lavandina	en 1 litro de agua

- c) Las superficies que no puedan ser mojadas, se desinfectarán con una solución hidroalcohólica al 70%, preparando 70% de alcohol medicinal al 96° y 30% de agua.

- d) Los locales serán completamente desinfectados al final de la jornada laboral o antes de comenzar la jornada siguiente, incluyendo todas las superficies duras no porosas (pisos, vidrieras, paredes de superficies limpiables, etc.). Durante el resto de la jornada se desinfectarán aquellas superficies que estuvieron con mayor contacto.
- e) El personal deberá utilizar guantes, y culminar con el correcto lavado de manos.

#### 4.2 LIMPIEZA DE DORMIS/DOMOS

Estas son las zonas más sensibles de los alojamientos turísticos, ya que los huéspedes habitan temporalmente en ellas, y el personal de limpieza es el que estará en contacto con sus pertenencias y con el espacio físico, por eso en este punto se deben extremar las medidas de prevención y cumplir de manera estricta las recomendaciones referidas a distanciamiento social, higiene de manos, higiene respiratoria, desinfección de superficies y ventilación de ambientes; y las recomendaciones de limpieza y desinfección.

- a) El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en los dormis/domos sin que el huésped salga de los mismos, excepto en circunstancias excepcionales.
- b) El uso de uniforme y de los elementos de protección personal, deben ser los adecuados y obligatorios para realizar la limpieza.
- c) Utilizar cubreboca-nariz y guantes con o sin máscara facial.
- d) En ningún momento debe trabajar o manipular elementos dentro de los dormis/domos sin los elementos de protección personal.
- e) Desinfectar frecuentemente el canasto de elementos de limpieza, con trapos embebidos en solución de lavandina y agua. Su secado será por evaporación o bien con trapo limpio como mínimo 15 minutos para lograr adecuada desinfección.
- f) Abrir las ventanas para ventilar, en cuanto se ingresa a los dormis/domos y durante todo el tiempo que dure la limpieza.
- g) Evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de los dormis/domos. La ropa blanca sucia debe introducirse en bolsas cerradas antes de depositarlas en los carros de limpieza.
- h) Manipular la ropa blanca de forma segura evitando en todo momento el contacto con el cuerpo del empleado.
- i) Evitar sacudir las sábanas, frazadas, cubrecamas, toallas etc., y evitar usar plumero, para no esparcir el virus si lo hubiera.
- j) Proteger los colchones con cubre colchón o cubre somier y las almohadas con fundas protectoras.
- k) No se recomienda el uso de aspiradora ya que los métodos de limpieza en seco (escobas, escobillones, plumeros, cepillos, paños, etc.) son propicios para dispersar el virus.
- l) Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones o unidades funcionales por el uso de los mismos materiales sin previa desinfección.
- m) Colocar los objetos olvidados en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped.
- n) Definir la ubicación de los puntos de desinfección a disposición de los acampantes, independientemente de la ubicación en los sanitarios.

#### 4.3 LAVADO DE BLANCOS Y TEXTILES

- a) Utilizar guantes, preferentemente descartables o de rápida desinfección, al manipular la ropa sucia.
- b) No debe sacudirse la ropa para lavar.
- c) Se recomienda cubrir las almohadas con funda de plástico, de lo contrario deben lavarse con procedimiento de lavado de ropa blanca o limpiarse a seco.
- d) Las mantas de lana deben lavarse en agua tibia y luego secarse al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiarse en seco.
- e) Las colchas deben lavarse con agua caliente y detergente, luego enjuagarse y secarse preferiblemente en una secadora o limpiarse en seco.
- f) Desinfectar las herramientas de trabajo como carros, cestos que se utilicen para el desplazamiento de ropa blanca, percheros, computadora, teléfono, llaves maestras, etc.

- g) La ropa blanca será separada, colocada en bolsa de lavandería en el mismo ambiente donde se encontraba, con mínima manipulación para evitar contaminar aire, superficies y personas.
- h) Para obtener mayor información sobre el proceso de lavado se sugiere consultar: Documento Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica: Hoteles UTHGRA – Reapertura Post COVID-19. Anexo II - inciso 3: Lavado de ropa. <http://www.uthgra.org.ar/2020/05/06/reapertura-hoteles-post-covid-19/>
- i) Las cortinas serán desinfectadas de acuerdo con el tipo de material.

#### 4.4 GESTIÓN DE RESIDUOS Y DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- a) Establezca una política de retiro diario residuos de las parcelas; y si es posible, mantenerlos en un recinto separado y con suficiente ventilación hasta la retirada definitiva del establecimiento.
- b) Mantener los contenedores de basura limpios y cerrados con una tapa de accionamiento no manual. En caso de que el depósito de basura sea con puerta manual, asegurar la utilización de guantes durante la manipulación y proceder al lavado y desinfección de manos.
- c) Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable o aquellos que deben ser desinfectados también requerirán de un espacio solo para ellos, delimitado y con mínimo contacto.
- d) Identificar y señalizar los lugares destinados a la disposición de este tipo de residuos.
- e) Cada vez que se realice el retiro de los residuos EPP, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (barbijo o cubreboca-nariz).

### 5. MANTENIMIENTO

En las tareas de mantenimiento se tendrán en cuenta las siguientes medidas:

- a) Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- b) Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- c) Las intervenciones que deba realizar el personal de mantenimiento en el interior de una unidad y/o área de acampada/parcelas, debe realizarse preferentemente cuando el cliente no se encuentre en el mismo.
- d) Utilizar siempre guante de látex y cubreboca-nariz con o sin máscara facial en el caso de efectuar trabajos que ameriten la presencia de un compañero o más para realizar la misma tarea.
- e) Higienizar de manera constante las herramientas y elementos de trabajo.
- f) En caso de requerirse tareas de mantenimiento en los dormis/domos donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán cumplir de manera estricta las recomendaciones del referidas a distanciamiento social, higiene de manos e higiene respiratoria.

### 6. GESTIÓN DE PROVEEDORES

- a) Identificar a los proveedores y los lugares de recepción de mercaderías e insumos (depósitos, oficina, etc.) a fin de establecer las medidas preventivas recomendadas para evitar el contagio de la COVID-19.
- b) Se deben conocer los protocolos que implementan los proveedores para con sus clientes externos.
- c) Informar a los proveedores sobre las políticas de seguridad sanitaria del establecimiento por medios electrónicos a los fines que se cumplan y se evitan demoras o inconvenientes.
- d) Se sugiere habilitar una “zona sucia” para recepción de mercadería/insumos y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor, quien deberá usar barbijo y lavarse las manos o desinfectarse con alcohol en gel.
- e) Este acceso será controlado por una persona de recepción de mercaderías, quien deberá higienizar, etiquetar y almacenar las mismas. Si no fuera posible mantener el distanciamiento social será obligatorio usar barbijo o cubreboca-nariz con o sin máscara facial (evaluar si es



necesario usar delantal con manga cuyo uso será solo para la descarga y traslado de dicha mercadería)

- f) Establecer días y horarios para la recepción de mercaderías/insumos, los cuales no deberán coincidir con los de atención al público y de preferencia tampoco entre los mismos proveedores.
- g) Efectuar controles periódicos que permitan conocer el stock de todos los elementos necesarios para llevar adelante de manera eficiente la limpieza y desinfección acorde al procedimiento y con la frecuencia establecida en la planificación.
- h) Llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento. Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiaran del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

## 7. INFORMACIÓN VISUAL

Se dispondrá de manera clara y precisa la información sobre los protocolos sanitarios, higiene personal y manejo frente a la aparición de síntomas. Los mismos deberán permanecer exhibidos en los lugares de ingreso y salida del local.

- ✓ las medidas de distanciamiento social,
- ✓ la adecuada higiene de manos,
- ✓ la apropiada higiene respiratoria,
- ✓ Señalar cantidad máxima de personas por área de servicio –espacios- y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento,
- ✓ las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19.
- ✓ Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse actualizada permanentemente. Caso sospechoso: toda persona que presente fiebre (37.5º o más) y uno o más de los síntomas compatibles con COVID-19 (dolor de garganta, tos, dificultad respiratoria, pérdida del olfato o pérdida del gusto de reciente aparición), que resida o haya transitado en zonas de transmisión local en Argentina.

DUPLICADO

En conformidad con el Decreto Nacional 956/2020, con el Decreto 1101/20 de la Provincia de Chubut y con las "Protocolo COVID-19 para Camping", elaborado por el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas, publicado en noviembre de 2020.

La base de este protocolo cumple las normas dispuestas en la Ordenanza Nº 67/2020 (Flexibilización aislamiento social, preventivo y obligatorio para actividades comerciales), pudiendo ser modificado con el avance de la emergencia sanitaria.

Las actividades y recursos descriptos en este protocolo, es exclusiva responsabilidad del establecimiento. Queda bajo su responsabilidad el control y cumplimiento de las pautas de bioseguridad.

Firmo en conformidad con el Decreto Nacional 260/20, los Decretos Provinciales y Normas sanitarias vigentes (COVID-19).

**-PROTOCOLO CAMPING-**

**Nombre del establecimiento:**

**Nombre y apellido propietario:**

**Capacidad máxima de clientes/camping (fogones):**

**Capacidad máxima de clientes/uso diurno:**

**Dirección:**

**Teléfono:**

**Firma/aclaración:**

En conformidad con el Decreto Nacional 956/2020, con el Decreto 1101/20 de la Provincia de Chubut y con las "Protocolo COVID-19 para Camping", elaborado por el Ministerio de Turismo y Áreas Protegidas, publicado en noviembre de 2020.

La base de este protocolo cumple las normas dispuestas en la Ordenanza Nº 67/2020 (Flexibilización aislamiento social, preventivo y obligatorio para actividades comerciales), pudiendo ser modificado con el avance de la emergencia sanitaria.

Las actividades y recursos descriptos en este protocolo, es exclusiva responsabilidad del establecimiento. Queda bajo su responsabilidad el control y cumplimiento de las pautas de bioseguridad.

Firmo en conformidad con el Decreto Nacional 260/20, los Decretos Provinciales y Normas sanitarias vigentes (COVID-19).

### **-PROTOCOLO CAMPING-**

**Nombre del establecimiento:**

**Nombre y apellido propietario:**

**Capacidad máxima de clientes/camping (fogones):**

**Capacidad máxima de clientes/uso diurno:**

**Dirección:**

**Teléfono:**

**Firma/aclaración:**

ANEXO II

# Coronavirus

## COVID-19

### Recomendaciones generales para prevenir virus respiratorios (incluyendo coronavirus COVID-19)

salud

Argentina unida



- Lavarse las manos frecuentemente, sobre todo antes de ingerir alimentos y bebidas, y luego del contacto con superficies en áreas públicas.



- Al toser o estornudar, cubrirse la nariz y la boca con el pliegue del codo. Lavarse las manos inmediatamente después.



- Evitar contacto directo con personas que tengan enfermedades respiratorias.



El uso de barbijo está recomendado **SOLO** en caso de presentar síntomas respiratorios.



Ministerio de Salud  
Argentina

[www.argentina.gob.ar/salud](http://www.argentina.gob.ar/salud)



**0800 222 1002**

opción 1

nuevo

# Coronavirus COVID-19

## saber para prevenir

Produce una enfermedad respiratoria que solo en algunos casos puede complicarse (principalmente en personas mayores). Se transmite por vía respiratoria cuando el contacto es estrecho o por contacto con superficies contaminadas.

### cuidados



Lavarse las manos con jabón regularmente.



Estornudar en el pliegue del codo.



No llevarse las manos a los ojos, nariz ni boca.



Ventilar los ambientes.



Limpiar los objetos que se usan con frecuencia.



No compartir platos, vasos u otros artículos de uso personal.

### síntomas



fiebre y tos



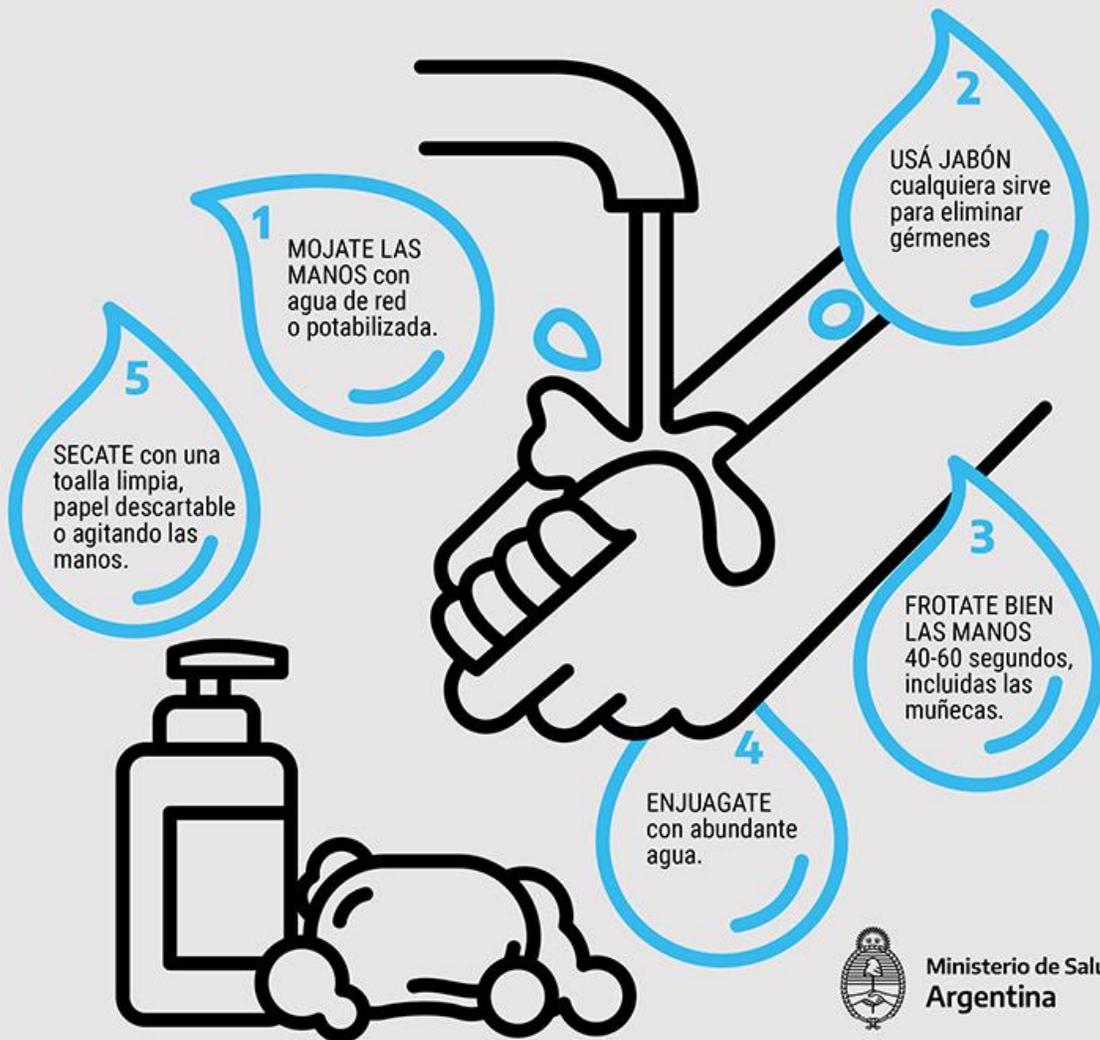
fiebre y dolor de garganta



fiebre y dificultad para respirar

Si tenés alguno de estos síntomas y estuviste en algún país de circulación del virus o en contacto con algún caso confirmado **no te automediques y consultá al sistema de salud preferentemente por vía telefónica.**

## ¿Cómo hay que lavarse las manos?



## Unidades funcionales o alojamientos con caso sospechoso o confirmado de COVID-

### 19

#### **Medidas de bioseguridad para la limpieza habitual en contexto de Pandemia**

La limpieza de unidades funcionales con casos sospechosos o confirmados de COVID-19 deben distinguirse del resto de las habitaciones, ya que la limpieza tiene características diferentes. En lo posible utilizar elementos de higiene de un solo paso, es decir que no impliquen limpieza, enjuague y desinfección para reducir el tiempo en la habitación.

#### **Procedimiento de uso de equipo de protección:**

- a) Lavarse las manos.
- b) Colocarse el camisolín, atarlo por la espalda a la altura del cuello y la cintura.
- c) Colocarse la cofia, que cubra el cabello.
- d) Colocarse el barbijo, colocar las tiras o banda elástica en la mitad de la cabeza y en el cuello. Ajustar la banda flexible sobre la nariz y acomodarlo, con el plisado hacia afuera.
- e) Colocarse las antiparras, las mismas debe ser de un tamaño que cubra los ojos por el frente y los laterales, deben poder usarse por arriba de los anteojos.
- f) Colocarse las botas, que cubran el calzado.
- g) Colocarse los guantes que cubra la parte del puño del camisolín. Una vez colocados mantener las manos alejadas del rostro y limitar el contacto con superficies. Disponer vasos descartables para el enjuague bucal en las habitaciones.
- h) Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, además de limpiar y desinfectar, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos. Ej: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos.
- i) Objetos perdidos y encontrados: cualquier artículo guardado por el alojamiento debe colocarse en una bolsa transparente, desinfectarse y guardar en una segunda bolsa tipo ziploc sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso en que el huésped no lo reclame, deberá ser desechado, después de un tiempo de espera prudencial, según la política del lugar.

Si un huésped ingresa en el hospital y los artículos del huésped permanecen en la habitación, el hotel debe seguir los procedimientos para manejar la propiedad abandonada. La habitación debe limpiarse siguiendo la implementación de estos procedimientos y las pertenencias deben colocarse en bolsa cristal cerrada y desinfectada.