



RESOLUCIÓN MINISTERIAL No.- 029/22.- -----

La Paz, 07 de enero de 2022.- -----

VISTOS Y CONSIDERANDO:-----

Que, la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia, Sección III Derecho al Trabajo y al Empleo, señala en el artículo 46 que *"I. Toda persona tiene derecho: 1. Al trabajo digno, con seguridad industrial, higiene y salud ocupacional, sin discriminación, y con remuneración o salario justo, equitativo y satisfactorio, que le asegure para sí y su familia una existencia digna"; "II. El Estado protegerá el ejercicio del trabajo en todas sus formas".-----*

Que, el artículo 48 del Texto Constitucional señala que *"I. Las disposiciones sociales y laborales son de cumplimiento obligatorio. II. Las normas laborales se interpretarán y aplicarán bajo los principios de protección de las trabajadoras y de los trabajadores como principal fuerza productiva de la sociedad; de primacía de la relación laboral; de continuidad y estabilidad laboral; de no discriminación y de inversión de la prueba a favor de la trabajadora y del trabajador. III. Los derechos y beneficios reconocidos en favor de las trabajadoras y los trabajadores no pueden renunciarse, y son nulas las convenciones contrarias o que tiendan a burlar sus efectos. (...)"*.-----

Que, la Constitución Política del Estado, señala en el artículo 175, parágrafo I, numerales 3 y 4, que las Ministras y Ministros de Estado, tienen entre sus atribuciones: La gestión de la Administración Pública en el ramo correspondiente y dictar normas administrativas en el ámbito de su competencia; el parágrafo II del mismo artículo establece que las Ministras y los Ministros de Estado, son responsables de los actos de administración adoptados en sus respectivas Carteras.-----

Que, el Artículo 1 de la Ley N° 292 de 25 de septiembre de 2012 - Ley General de Turismo "Bolivia te espera" establece como objeto *"... establecer las políticas generales y el régimen del turismo del Estado Plurinacional de Bolivia, a fin de desarrollar, difundir, promover, incentivar y fomentar la actividad productiva de los sectores turísticos público, privado y comunitario, a través de la adecuación a los modelos de gestión existentes, fortaleciendo el modelo de turismo de base comunitaria, en el marco de las competencias exclusivas asignadas al nivel central del Estado por la Constitución Política del Estado."* (sic)-----

Que, la Ley N° 1293 de 01 de abril de 2020, señala en el artículo 8 (Deberes y obligaciones), que todos los estantes y habitantes del Estado Plurinacional de Bolivia, tienen el deber y la obligación de cumplir los protocolos y normas de bioseguridad para prevenir el contagio de la infección por el Coronavirus (COVID-19), su incumplimiento será sancionado de acuerdo a normativa vigente.-----

Que, el Decreto Supremo N° 29894 de 07 de febrero de 2009, establece la estructura organizativa del Órgano Ejecutivo del Estado Plurinacional, asimismo define las atribuciones de la Presidenta o Presidente, Vicepresidenta o

Vicepresidente y de las Ministras o Ministros, así como los principios y valores que deben conducir a los servidores públicos, orientando la gestión pública por principios de eficiencia, eficacia, competencia y resultados. -----

Que, el numeral 22, parágrafo I del Artículo 14 del Decreto Supremo N° 29894 establece que, entre las atribuciones de las Ministras o Ministros del Órgano Ejecutivo, la de emitir resoluciones ministeriales, bi-ministeriales y multiministeriales en coordinación con los Ministros que correspondan, en el marco de sus competencias. -----

Que, mediante Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, emitida por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, se aprobó el Reglamento de Elaboración y Presentación de Protocolos de Bioseguridad de cada empresa, tanto de establecimientos laborales de instituciones públicas como privadas. -----

Que, la Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021, emitida por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, dispuso aprobar las modificaciones al Anexo de la Resolución Ministerial N° 186/21 - REGLAMENTO DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESPECÍFICOS ACORDE A LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE CADA EMPRESA, TANTO DE ESTABLECIMIENTOS LABORALES, DE INSTITUCIONES PÚBLICAS COMO PRIVADAS. -----

Que, por Resolución Ministerial N° 669/21 de 20 de julio de 2021, emitida por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, se aprobó el proceso de regularización para la presentación de Protocolos Específicos de Bioseguridad destinado a empresas, establecimientos laborales e instituciones públicas o privadas que no hubieran presentado dichos protocolos dentro del plazo establecido en la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, modificado por la Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021. -----

POR TANTO: -----

La Ministra de Trabajo, Empleo y Previsión Social en uso específico de sus atribuciones conferidas por ley, -----

RESUELVE: -----

PRIMERO.- APROBAR el “**PROTOCOLO ESPECÍFICO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID-19 PARA EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS LABORALES DEL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO QUE ABARCAN DENTRO DE SUS SERVICIOS LA ACTIVIDAD TURÍSTICA**”, que en Anexo forma parte indivisible de la presente Resolución Ministerial. -----

SEGUNDO.- DISPONER el plazo de presentación de Protocolos Específicos de Bioseguridad frente a la Covid-19 para empresas o establecimientos laborales del sector público y privado que abarcan dentro de sus servicios la actividad turística ante el Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, hasta el 25 de febrero de 2022. -----





TERCERO.- I. La presentación del presente protocolo específico no involucra ni contempla costo alguno.-----

II. Para la presentación del Protocolo Especifico de Bioseguridad aprobado en la Disposición Primera de la presente Resolución Ministerial, este deberá ser registrado en el “Formulario Digital de Registro de Protocolo de Bioseguridad para el Sector Turístico”, habilitado en la plataforma Web Institucional del Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, debiendo adjuntar la siguiente documentación:-----

1. Código SIRETUR (Sistema de Registro, Categorización y Certificación de Prestadores de Servicios Turísticos en el Estado Plurinacional de Bolivia). --
2. Certificado de Registro Obligatorio de Empleadores (ROE). -----
3. Protocolo Específico de Bioseguridad para el Sector Turístico en formato “PDF” firmado por el Empleador o Empleadora y/o Representante Legal y el Profesional o Técnico responsable de la elaboración del documento. -----
4. Credencial del Profesional o Técnico responsable de la elaboración del documento. -----

CUARTO.- Quedan firmes y subsistentes las disposiciones de la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021 y Resolución Ministerial N° 669/21 de 20 de julio de 2021, que no hayan sido expresamente modificadas por la presente Resolución.--

QUINTO.- I. RATIFICAR la vigencia de los Protocolos de Bioseguridad Específicos, que hubieran sido presentados al Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, conforme a la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021 y Resolución Ministerial N° 669/21 de 20 de julio de 2021, siempre y cuando no hayan realizado cambios en la razón social o modificaciones a las condiciones de trabajo posteriores a la fecha de presentación. -----

II. Aquellas empresas y establecimientos laborales del sector turístico que hayan realizado cambios en la razón social o modificaciones a las condiciones de trabajo desde la primera presentación del trámite ante esta Cartera de Estado, deberán presentar un nuevo Protocolo de Bioseguridad Específico actualizado, ajustado a lo determinado por la presente Resolución Ministerial. -----

SEXTO.- La Dirección General de Trabajo, Higiene y Seguridad Ocupacional de esta Cartera de Estado, queda encargada de la difusión y cumplimiento de la presente Resolución Ministerial. -----

Regístrese, comuníquese y archívese.-----

Fdo. Verónica Patricia Navia Tejada, MINISTRA DE TRABAJO, EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL. -----

ES CONFORME: Fdo. Víctor Pedro Quispe Ticona, VICEMINISTRO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL.-----

Fdo. Fabiola Pareja Gutierrez, DIRECTORA GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS - MINISTERIO DE TRABAJO EMPLEO Y PREVISION SOCIAL.-----

ES COPIA DEL ORIGINAL

La Paz, 07 de enero de 2022



Miguel Angel Segundo Frank
ENCARGADO DE ARCHIVO CENTRAL
UNIDAD ADMINISTRATIVA - D.G.A.A.
MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO
Y PREVISION SOCIAL



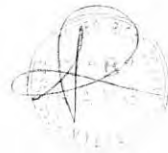
ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE TRABAJO,
EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

**PROTOCOLO ESPECÍFICO DE
BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID-19
PARA EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS
LABORALES DEL SECTOR PÚBLICO Y
PRIVADO QUE ABARCAN DENTRO DE SUS
SERVICIOS LA ACTIVIDAD TURÍSTICA**

LA PAZ

2021





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE TRABAJO,
EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL

PROTOCOLO ESPECÍFICO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID-19 PARA EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS LABORALES DEL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO QUE ABARCAN DENTRO DE SUS SERVICIOS LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

**Área de Seguridad Ocupacional – DIRECCION GENERAL DE TRABAJO,
HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL – MINISTERIO DE TRABAJO,
EMPLEO Y PREVISIÓN SOCIAL**

Calle Yanacocha esquina Mercado – Zona Central

Telf. 2408606

Las recomendaciones contenidas en este documento podrán ser revisadas, actualizadas y/o modificadas ante cambios en el contexto nuevas evidencias sobre el comportamiento del virus SARS-CoV2.

Dirección: Zona Central, calle Mercado - esq. Yanacocha S/N Telf: (591-2) 2408606
www.mintrabajo.gob.bo
La Paz - Bolivia



ÍNDICE

1. ANTECEDENTES.....	1
2. OBJETIVO.....	1
3. AMBITO DE APLICACIÓN.....	2
4. ALCANCE.....	2
5. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS.....	3
6. RESPONSABILIDADES.....	4
7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN.....	8
7.1 REQUISITOS BÁSICOS.....	8
7.1.1 INTERACCION CON TERCEROS.....	10
7.1.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA.....	10
7.1.3 DESINFECCION DE TODAS LAS ÁREAS.....	10
7.1.4 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.....	10
7.1.5 SERVICIOS HIGIÉNICOS.....	11
7.1.6 EQUIPOS SANITARIOS.....	11
7.2 CONSIDERACIONES CON EL CLIENTE Y/O TURISTAS.....	11
7.2.1 MEDIOS DE PAGO DEL CLIENTE Y/O TURISTA.....	12
7.2.2 SENSIBILIZACIÓN.....	12
7.3 MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS.....	19
8. MEDIDAS DE CONTINGENCIA PARA CASOS SOSPECHOSOS Y POSITIVOS COVID-19.....	20
8.1 CASO SOSPECHOSO:.....	20
8.2 CASO POSITIVO O CONFIRMADO.....	21
8.3 Aislamiento o Cuarentena.....	21
9. CONTROL A LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURISTICO.....	21



10. BIBLIOGRAFÍA.....	22
11. ANEXOS	23
ANEXO 1. CÓMO LAVARSE LAS MANOS	235
ANEXO 2. USO CORRECTO DE BARBIJOS QUIRÚRGICOS O MASCARILLA MÉDICA.....	246
ANEXO 3. SEÑALES DEMARCATORIAS PARA PISO ALTO TRÁFICO	257
ANEXO 4. TOMA DE TEMPERATURA.....	268



PROCOLO ESPECÍFICO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA COVID-19 PARA EMPRESAS O ESTABLECIMIENTOS LABORALES DEL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO QUE ABARCAN DENTRO DE SUS SERVICIOS LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

1. ANTECEDENTES

En fecha 15 de enero de 2021 se aprobó mediante Resolución Bi-Ministerial N° 001/21 ocho (8) protocolos de bioseguridad para la prevención y contención de la COVID-19, implementando medidas de prevención y contención del virus para distintos sectores productivos con el fin de reactivar la economía del país.

El Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social, ante el rebrote y rápida propagación de la pandemia de la COVID-19, con el fin de evitar el contagio y propagación, asimismo actualizar la normativa con recomendaciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), emitió la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021; posteriormente, por Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021 se dispone la ampliación del plazo de presentación de los Protocolos de Bioseguridad y se modifica el Anexo de la Resolución Ministerial 186/21 de 04 de marzo de 2021.

Asimismo, por Resolución Ministerial N° 699/21 de 20 de julio de 2021 se aprobó el proceso de regularización para la presentación de Protocolos Específicos de Bioseguridad destinado a empresas, establecimientos laborales e instituciones públicas o privadas que no hubieran presentado dichos protocolos dentro del plazo establecido en la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, modificado por la Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021

En consecuencia, se elabora el presente Protocolo Específico de Bioseguridad con lineamientos mínimos para su aplicación en empresas o establecimientos laborales del sector público y privado que abarcan dentro de sus servicios la actividad turística (Operadores y Agencias de Viaje, Establecimientos de Hospedaje, Guías de Turismo, Empresas Gastronómicas y Empresas de Transporte), con el propósito de evitar la propagación e infección de la COVID-19, entre las trabajadoras y los trabajadores que presten su actividad laboral en dicha empresa o establecimiento laboral.

2. OBJETIVO

Establecer los lineamientos y procedimientos de bioseguridad y salud en el marco de la prevención del contagio de la COVID-19 para las empresas o establecimientos laborales del sector público y privado que abarcan dentro



de sus servicios la actividad turística (Operadores y Agencias de Viaje, Establecimientos de Hospedaje, Guías de Turismo, Empresas Gastronómicas y Empresas de Transporte).

3. AMBITO DE APLICACIÓN

Este documento está dirigido a las empresas o establecimientos laborales del sector público y privado que abarcan dentro de sus servicios la actividad turística (Operadores y Agencias de Viaje, Establecimientos de Hospedaje, Guías de Turismo, Empresas Gastronómicas y Empresas de Transporte) en el ámbito nacional, departamental y municipal, de acuerdo a competencias y corresponsabilidades, bajo rectoría del Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural a través del Viceministerio de Turismo, **que no hayan presentado sus respectivos Protocolos Específicos de Bioseguridad en el plazo establecido dentro de la Resolución Ministerial N° 186/21 de 04 de marzo de 2021, Resolución Ministerial N° 320/21 de 31 de marzo de 2021 y Resolución Ministerial N° 699/21 de 20 de julio de 2021.**

4. ALCANCE

El presente Protocolo Específico de Bioseguridad incluye recomendaciones y lineamientos básicos preventivos ante los efectos de la COVID-19. Las distintas empresas o establecimientos laborales del Sector Turístico deberán aplicar este protocolo de bioseguridad en cada uno de sus establecimientos y sucursales; asimismo, las recomendaciones recogidas en el presente documento, deberán ser de aplicación obligatoria para las trabajadoras y los trabajadores, subcontratistas y a todas aquellas empresas o establecimientos laborales que y/o tengan contacto con los trabajadores del sector turístico;

En caso de ser necesario, las empresas y establecimientos laborales del sector turístico deberá individualizar y adoptar los Protocolos Específicos de Bioseguridad a la realidad del sector, dado que algunas medidas dependen fundamentalmente de las características de los espacios de trabajo, de la planificación de tareas que tengan en ese momento o de los medios con que cuenta el establecimiento. Esta individualización y adaptación podrá formalizarse por la empresa, establecimiento laboral, mediante un protocolo de actuación o anexo que modifique, complete y perfeccione las condiciones adecuadas de trabajo de su empresa o establecimiento laboral, así también el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.



5. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

Coronavirus: Extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

COVID-19: enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente

Bioseguridad: Conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones, también a los pacientes y al medio ambiente.

Caso Positivo o confirmado: Caso de persona con COVID-19 con prueba de laboratorio para SARS-CoV-2 Positiva

Caso negativo o descartado: Caso sospechoso de persona con prueba de laboratorio para SARS-CoV-2 Negativa.

Caso sospechoso: a. Persona expuesta por haber estado en un lugar con transmisión comunitaria o de brote, con o sin manifestaciones clínicas respiratorias o extra-respiratorias de COVID-19 de cualquier severidad y manifestaciones de laboratorio.

b. Persona con exposición por contacto estrecho sostenido sin protección individual a casos probables o confirmados de COVID-19 pero que aún es asintomática.

Contacto: Persona que experimentó cualquiera de las siguientes exposiciones durante los dos días anteriores y 14 días después del inicio de los síntomas de un caso probable o confirmado:

1. Contacto cara a cara con un caso probable o confirmado a un metro de distancias o menos y durante más de 15 minutos.
2. Contacto físico directo con un caso probable o confirmado.
3. Atención directa a un paciente probable o confirmada con enfermedad COVID-19 sin usar el equipo de protección personal adecuado.
4. Otras situaciones según lo indicado por las evaluaciones de riesgos locales.



NOTA. - Para casos asintomáticos confirmados, el período de contacto se considera desde dos días anteriores hasta 14 días posteriores a la fecha en que se tomó la muestra que condujo a la confirmación.

Desinfección: Proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Distanciamiento Social: Distancia de 1,5 metros que se debe mantener entre persona y persona para evitar el contagio de la COVID 19.

Equipo de Protección Personal (EPP): Cualquier tipo de equipo o dispositivo a ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos, aumentar su seguridad o su salud en el trabajo. Las ventajas que se obtienen a partir del uso de los elementos de protección personal (EPP) son las siguientes:

- a) Proporcionar una barrera entre un determinado riesgo y la persona,
- b) Mejorar el resguardo de la integridad física del trabajador y;
- c) Disminuir la gravedad de las consecuencias de un posible accidente sufrido por el trabajador.




Pediluvio: En materia industrial, se denomina pediluvio al medio de limpieza y desinfección para los zapatos del personal, normalmente consiste en un recipiente de tipo bandeja con una mezcla líquida desinfectante. El líquido debe cubrir la parte inferior de los zapatos. La mezcla desinfectante recomendada es de hipoclorito de sodio al 0,1 %, soluciones de alcohol al 70%, soluciones jabonosas, soluciones de desinfectantes orgánicos, productos en base a amonio cuaternario, etc.)

Teletrabajo: La condición especial de teletrabajo, es aquella en que la actividad laboral o prestación de servicios es realizada de manera no presencial mediante la utilización de Tecnologías de Información y Comunicación - TIC's o herramientas análogas, para facilitar la comunicación entre el empleador y la trabajadora o trabajador, servidora o servidor público, personal eventual y consultores individuales de línea del sector público.

6. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL CONTRA EL COVID

El Equipo de Protección Personal (EPP) es una herramienta para limitar el riesgo de contagio de la COVID-19, entre el personal involucrado en las actividades, se debe utilizar de forma constante cada vez que se encuentren en contacto en ambientes con más de tres (3) personas (a pesar de estar a más de 1.5 metros de distancia).



Equipo de Bioseguridad		Periodicidad de dotación
Barbijo Desechable		Dotación diaria o cada vez que el barbijo se humedezca.
Lentes de Protección		Cuando corresponda
Protección Facial		Cuando corresponda

7. RESPONSABILIDADES

GERENCIA ADMINISTRATIVA/ENCARGADOS DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO LABORAL:

- La Gerencia debe gestionar un equipo con personal competente y capacitado para establecer los lineamientos para la protección de la seguridad y salud del personal operativo y administrativo de la empresa o establecimiento laboral, constituyendo a este Protocolo como base para tal fin.
- Establecer lineamientos para la protección de la seguridad y salud del personal operativo y administrativo.
- Aplicar las medidas necesarias para impedir que las y los trabajadores contraigan la COVID-19, además se deberá evitar la exposición, transmisión del virus y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.
- Gestionar la compra de insumos y equipos de Bioseguridad (pediluvios o alfombras de desinfección de calzados y alfombras secas, soluciones de alcohol al 70%, soluciones jabonosas, soluciones de desinfectantes orgánicos, hipoclorito de sodio y/o productos en base a amonio cuaternario, etc.).



- Utilizar y mantener activos los sistemas y programas de seguridad y salud en el trabajo, utilizados para la prevención de riesgos profesionales, en especial biológicos
- Hacer cumplir los planes y programas de inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de producción.
- Implementar protocolos para el manejo del estrés, factores psicosociales y salud mental, de acuerdo a disposiciones por la entidad competente, durante la pandemia.
- Establecer protocolos de manejo, transporte y almacenamiento sobre el uso correcto y seguro de insumos de bioseguridad como ser: hipoclorito de sodio y/o desinfectantes en base de amonio cuaternario (que se utilizan con frecuencia para desinfectar ambientes contra la COVID-19) e información sobre sus riesgos y niveles de exposición.
- Identificar puestos de trabajo, actividades, ambientes, sectores con mayor riesgo de contagio a la COVID-19 o de mayor contacto durante el proceso de operación y producción.
- Implementar medidas de control y prevención basadas en la evaluación de riesgos, incluyendo a la COVID-19 como un peligro biológico, dentro del proceso de identificación de peligros y evaluación de riesgos (MAPA DE RIESGOS).
- Gestionar las compras del EPP de bioseguridad para su dotación durante la post confinamiento, según las disposiciones legales vigentes, para las y los trabajadores.
 - Personal en general: dotación de barbijos
 - Personal de limpieza: dotación de guantes, barbijos, protector facial
 - Personal médico fijo o auxiliar: trajes de bioseguridad (mamelucos), guantes, barbijos, lentes ó protectores faciales
- Implementar medidas que se adecúen a las nuevas disposiciones y normativas a nivel nacional, departamental, municipal o regional frente a la emergencia sanitaria durante la gestión 2021.

RECURSOS HUMANOS, TALENTO HUMANO, ADMINISTRACIÓN O ANÁLOGO:

- Identificar a las trabajadoras y los trabajadores que se encuentran en grupos de riesgo de acuerdo a disposiciones establecidas, en el marco del Decreto Supremo N° 4451 del 13 de enero de 2021, si es posible implementar para ellos el teletrabajo.
- Implementar el teletrabajo (y el trabajo a distancia) para el área administrativa, logística, y otras anexas que en la medida de las posibilidades, siempre y cuando se cumpla con las herramientas tecnológicas necesarias para realizarlo; con el fin de evitar aglomeraciones innecesarias en las instalaciones.



- Coordinar con la Gerencia y el Equipo de Bioseguridad, la metodología para ejecutar las capacitaciones y difusión del material correspondiente a la prevención del COVID-19, tanto para los trabajadores como clientes y/o turistas.
- Determinar la modalidad de trabajo a seguir, según la evolución de la pandemia y el nivel de riesgo (Alto, medio o moderado) de la emergencia sanitaria, en que se encuentre cada Departamento y Municipio de acuerdo a los informes emitidos por los Municipios o Gobernaciones.
- Restringir el ingreso de visitas personales o sociales en las instalaciones de oficinas o cocina, si debe comunicarse con terceros de forma personal hacerlo mediante mamparas de plástico, lonas, u otros que prevengan contacto directo.
- Aplicar metodologías para capacitar, informar, proteger y promocionar la salud de las y los trabajadores de empresas del sector turístico, difundiendo los instructivos y las medidas de prevención y control que se emitan y adopten sobre la COVID-19.
- Elaborar programas de capacitación sobre seguridad, salud ocupacional y los riesgos a los que se exponen las y los trabajadores de empresas del sector turístico en sus lugares de trabajo, especialmente en las medidas de prevención y control biológicas.

COMITÉS MIXTOS (SI FUERA EL CASO):

Todas las empresas y establecimientos laborales del sector turístico que cuenten con más de diez (10) trabajadores deben conformar un Comité Mixto de Higiene y Salud Ocupacional, según lo establecido en la Resolución Ministerial 496/04.

- El o los Comités Mixtos conformados y establecidos tienen la obligación de velar por la implementación del presente Protocolo y de los Protocolos e instructivos internos. El mismo debe estar representado por las diferentes áreas, se recomienda que tengan conocimientos básicos en Seguridad y Salud y sobre todo estar capacitados en temas de bioseguridad.
- Los Comités Mixtos deben informar al Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social si su empresa o establecimiento laboral no cumple con los lineamientos de este Protocolo Específico, así como las normas vigentes que hagan referencia al mismo mediante una Denuncia entregada a las distintas Jefaturas Departamentales.
- Los Comités Mixtos deben estar capacitados para las distintas eventualidades que se puedan presentar por emergencias tanto en seguridad industrial así como del riesgo biológico en cuestión (*Procedimientos para casos de emergencias*).



- Gestionar el Protocolo de Bioseguridad específico con el objetivo de proteger la salud de las y los trabajadores, clientes y consumidores finales, a fin de preservar la continuidad de las actividades.
- Realizar el control y medición del cumplimiento diario del presente protocolo.
- Capacitar a todo el personal de su empresa o establecimiento laboral en medidas de prevención y bioseguridad para evitar el contagio del COVID-19.
- Implementar acciones y establecer lineamientos en base a nuevas disposiciones normativas y reglamentarias que se establezcan según la evolución de la pandemia y el nivel de riesgo (alto, medio o moderado) de la emergencia sanitaria.

8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

8.1 REQUISITOS BÁSICOS

- Al ingresar a las instalaciones (ambientes y/o vehículos) se debe verificar el uso correcto del barbijo o mascarilla tal y como indica en el ANEXO 2. El protocolo de desinfección debe incluir pediluvios y alcohol en gel al 70% para el personal que deba registrarse a través del biométrico.

Por otro lado, se debe realizar la medición de temperatura (ver ANEXO 4) que se debe registrar con el Nombre, Carnet de Identidad, temperatura, firma, observaciones y otros que vea necesario.

Se debe incluir el control de las visitas (personas que accedan puntualmente: proveedores, dirección facultativa, propiedad, comerciales, etc.). Cada empresa designará un responsable diario que gestionará su propio registro, debiendo permanecer en la empresa a disposición de las y los trabajadores. Esta información se pondrá a disposición del personal técnico a cargo, en especial para el responsable de seguridad y/o salud, como medio de prevención correspondiente en caso de contagio.

- Realizar toma rutinaria de temperatura al ingreso, durante el trabajo y si es posible al salir del establecimiento, de acuerdo al ANEXO 4. Para las empresas que les sea posible establecer un control de ingeniería, cámaras termográficas o termómetros infrarrojos portátiles, para la detección de temperatura corporal de los trabajadores por encima de los 38 °C. En caso de la detección de casos de trabajadores que tengan una temperatura corporal por encima de los 38 °C, se debe proceder a trasladarlo a su centro de salud bajo el conocimiento del área de Recursos Humanos, Administración o en su defecto al superior inmediato.
- De acuerdo a los requerimientos operativos, así como de las nuevas disposiciones legales por la emergencia sanitaria, se debe definir el



aforo de todas las áreas de la empresa (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos 1,5 metros entre el personal; en caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (2) metros.

- Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente. El restaurante no hará uso inadecuado de las vías públicas, pero tiene la obligación de señalizar en el suelo con las Señales Demarcatorias de Alto Tráfico tal y como indica el ANEXO 3.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso, además se deberá realizar el lavado o desinfección de manos por al menos 40 a 60 segundos al ingreso a oficinas para lo cual se contará con dispensadores de agua y/o alcohol al 70% (Ver Lavado correcto de manos del ANEXO 1) y se contarán con toallas de papel para el secado. Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.
- Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros. Manteniendo la distancia de dos (2) metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario o de acuerdo a las disposiciones legales, mediante evolución de la emergencia sanitaria.
- Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores (tarjeteros, sistemas de reconocimiento facial, planilla electrónica, etc.).
- Al finalizar la jornada laboral, el personal operativo deberá seguir los protocolos generales de higiene y desinfección, incluyendo el retiro de los elementos de protección personal y de dotación, lavado de manos o cara o cuerpo completo cuando así corresponda.
- Cuando se trate de procesos productivos, el producto en proceso (en caso de Restaurantes) se debe trasladar entre trabajadores sin contacto físico. Este debe ser dejado en el punto de trabajo, para ser recogido por el operador responsable del siguiente proceso.
- Evitar el intercambio de herramientas manuales y eléctricas entre operadores (peladoras de papa, licuadoras, microondas, utensilios en general, etc.), así como los equipos de trabajo; desinfectar los mismos en caso de cambio de usuario.



- Aumentar el stock en la solicitud de material de trabajo, insumos o repuestos para disminuir el número de interacciones con proveedores.
- En caso de transporte de pasajeros se debe desinfectar el vehículo por lo menos dos (2) veces al día o al terminar la actividad por grupo.
- Considerar el recubrimiento de la silla y cojines con material plástico para facilitar la limpieza.

8.1.1 INTERACCION CON TERCEROS

- Programar las visitas de proveedores y clientes para minimizar el flujo de personas simultáneas.
- Informar a los proveedores que la recepción de insumos se realizara en orden de llegada y sólo se atenderá a un proveedor a la vez.

8.1.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa del sector turístico.

8.1.3 DESINFECCION DE TODAS LAS ÁREAS

- La empresa del sector turístico debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para las distintas actividades.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible. De terciarizar el servicio de limpieza y desinfección, la empresa o establecimiento laboral debe presentar un protocolo de bioseguridad de sus actividades en el contexto de la emergencia por la COVID-19 (sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP, etc.), la cual debe ser verificada.
- Desinfectar las mesas de trabajo, vehículos de transportes, motorizados y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos.

8.1.4 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento



contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual en lo posible.

- Los recipientes que contengan residuos peligrosos, deben ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes), colocados en una bolsa de color rojo amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante antes de su descarte. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente. El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

8.1.5 SERVICIOS HIGIÉNICOS

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria (vestidores).
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados y/o desinfectados con la mayor frecuencia posible.

8.1.6 EQUIPOS SANITARIOS

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior de acuerdo a lo dispuesto en el ANEXO 1.
- El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos que puede ser papel o eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

8.2 CONSIDERACIONES CON EL CLIENTE Y/O TURISTAS

- Para el ingreso de los clientes y/o turista se debe exigir el uso de barbijo y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al presente protocolo.
- La empresa no brindará atención a los clientes y/o turista que no cumplan con las medidas preventivas establecidas, las mismas que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidas entre el cliente y la empresa.
- El cliente y/o turistas debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante el recojo del pedido y transporte a las distintas actividades.



8.2.1 MEDIOS DE PAGO DEL CLIENTE Y/O TURISTA

- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el guía, repartidor y el cliente y/o turista.
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas y la desinfección mutua entre cliente y vendedor al momento de terminar con el pago.

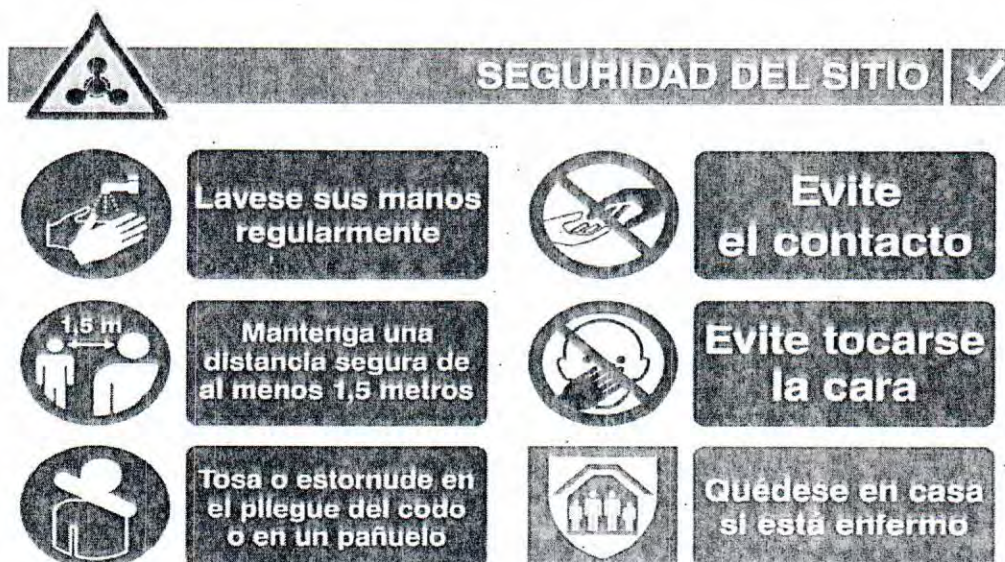
8.2.2 SENSIBILIZACIÓN

- Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
- Informar al cliente y/o turista lo siguiente:
 - Uso obligatorio del barbijo en la recepción y/o transporte a las diferentes actividades. - El pedido llevará un precinto de seguridad.
 - Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.

Recomendar al clientey/o turista desinfectar la parte externa de la bolsa del pedido antes de abrirlo, desechar el empaque secundario y lavarse las manos antes de consumir sus alimentos.

8.2.3 SEÑALETICA

Es importante implementar señalética de alerta e información para que los usuarios y trabajadores del sector turístico tengan el cuidado y la alerta.





8.3 LIMPIEZA Y DESINFECCION

8.3.1 Limpieza y desinfección en espacios cerrados

Se debe limpiar y desinfectar diariamente las superficies de contacto frecuentes en las áreas de uso común de la oficina por ejemplo: oficina. Cocina, baños y otros, así como los objetos de manejo y manipulación permanente, por ejemplo: computadoras, escritorios, manijas de puertas, teléfonos, etc.

- La persona o personas que realizan la limpieza y desinfección deben contar con un barbijo común, unos guantes de goma y **si existe la disponibilidad** una máscara facial, un mandil o bata y lentes de protección.
- Continuar la limpieza de los espacios cerrados dentro de la oficina, para lo cual se debe preparar utilizando agua tibia (la cantidad que requiera conveniente), agitando el detergente líquido, sólido en barra, hasta que se forma una solución espumosa.
- Luego continuar el proceso de desinfección, para lo cual se debe preparar las soluciones de acuerdo a las superficies a aplicar.

La preparación de soluciones se la realiza según el siguiente cuadro:

DESINFECTANTE	PREPARACION	TIEMPO DE ACCION (minutos)	SUPERFICIE A DESINFECTAR
Solución jabonosa	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	2	Todas las superficies
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%.	10	Todas las superficies
Amonios Cuaternarios	No necesita disolución, generalmente son productos en spray.	5-10 Dependiend o del producto	En el ambiente
Alcohol 90% o 96%	Preparar en un recipiente de un litro, 700 ml de alcohol (aproximadamente 3 tazas comunes*) y el restante completar con agua de grifo (aproximadamente una taza común*), de la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 70%)	5	Todas las superficies



DESINFECTANTE	PREPARACION	TIEMPO DE ACCION (minutos)	SUPERFICIE A DESINFECTAR
Hipoclorito de Sodio (lavandina) 5.5%	Preparar en un recipiente de un litro, 18 ml (1 ½ cuchara sopera*) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	10	Baños, ingresos, pasillos y se puede utilizar para humedecer un trapo para la desinfección de los calzados al ingreso de la oficina.
Hipoclorito de Sodio (lavandina) 8%	Preparar en un recipiente de un litro, 12 ml (¼ cuchara sopera*) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	10	

*1L=1000 ml.

* 1 cuchara sopera= aprox. 15 ml.

* 1 gota= aprox. 0.05 ml.

1. Luego de aplicar el producto de desinfección se debe esperar el tiempo de acción del desinfectante según el cuadro precedente.
2. El procedimiento debe cumplirse de acuerdo a la planificación de limpieza y desinfección que se tenga en cada uno de los domicilios.

*IMPORTANTE: EL USO DE HIPOCLORITO DE SODIO DE DEBE EVITAR EN CASI DE ALERGIAS DE ALGUN INTEGRANTE DE LA OFICINA.

8.3.2 Limpieza y desinfección en Espacios públicos y privados.

Para pisos, pasillos de gran concurrencia, alfombras o pediluvios utilizar soluciones de hipoclorito de sodio al 0.5%: sin embargo, para la desinfección de parques, calles, plazas y avenidas se recomienda utilizar soluciones jabonosas, puesto que son espacios abiertos donde existe materia orgánica, flora y fauna natural. Además que las soluciones a grandes cantidades de hipoclorito de sodio hacen que se reduzca su efectividad o en el caso de que se utilice grandes concentraciones de hipoclorito de sodio en agua, sin considerar las concentraciones adecuadas, solamente representa un riesgo mayor a la sociedad y al medio ambiente.

- La persona o personas que realizan la desinfección deben contar con un barbijo común, unos guantes de goma y **si existe la disponibilidad** una máscara facial, un mandil o bata y lentes de protección.
- Para el proceso de desinfección, se deben preparar las soluciones de acuerdo a las superficies a aplicar detallados en el siguiente detalle:



N°	TIPOS	DESINFECTANTE	SOLUCION	FRECUENCIA
1	Parques y Plazas	Desinfectante orgánico	Preparar en un recipiente de un litro, 0.25 ml. (5 gotas) de un desinfectante orgánico y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtenida 1 litro de solución al 0.01%.	Se recomienda desinfectar día por medio, debido a que existe vegetación que pueda ser dañada por la solución.
		Soluciones jabonosas.	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	
2	Calles y avenidas	Soluciones jabonosas.	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	Todos los días, preferentemente en las tardes o noches cuando no hay afluencia de personas.
3	Lugares de venta de comida (patios de comida, cafés y restaurantes)	Alcohol	Preparar en un recipiente de un litro, 700 ml de alcohol (aproximadamente 3 tazas comunes) y el restante completar con agua de grifo (aproximadamente una taza común), de la mezcla obtenida 1 litro de solución al 70%.	Todos los días se recomienda usar este desinfectante para aquellos lugares que cuentan con cámaras o túneles de desinfección.
		Soluciones jabonosas.	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	
		Hipoclorito de sodio (lavandina) al 5.5%	Preparar en un tacho de capacidad de 10 litros, 900 ml de hipoclorito de sodio (3 ¼ de tazas comunes) y el restante completar	Todos los días, preferentemente en las tardes o noches cuando no hay afluencia de



[Handwritten signatures]



			con agua, la mezcla obtendrá 10 litros de solución al 0.5%.	<i>personas</i>
4	Discotecas y Bares	Soluciones jabonosas.	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	Todos los días
		Hipoclorito de sodio (lavandina) al 5.5%	Preparar en un tacho de capacidad de 10 litros, 900 ml de hipoclorito de sodio (3 ¼ de tazas comunes) y el restante completar con agua, la mezcla obtendrá 10 litros de solución al 0.5%.	Todos los días, preferentemente durante el día cuando no hay afluencia de personas.

*1L=1000 ml.

* 1 taza común= aprox. 250 ml.

- La frecuencia de desinfección dependerá del tipo de espacio y de la afluencia de personas.
- Una vez finalizado el proceso lavarse bien las manos y retirar/cambiar los guantes de goma o nitrilo.
- Cumplir con el manejo y disposición final de residuos sólidos de acuerdo a la norma establecida.

IMPORTANTE: EN LUGARES DE PÚBLICA CONCURRENCIA SE DEBERÁ VERIFICAR QUE, EN TODO MOMENTO, LOS BAÑOS Y ASEOS ESTEN DOTADOS DE JABON O SOLUCIONES HIDRO-ALCOHOLICAS, PAPEL DESECHABLE O SECADORAS ELECTRICAS DE MANOS Y QUE DISPONGAN DE BASUREROS. UBICADOS EN LUGAR VISIBLE JUNTO CON UN CARTEL INFORMATIVO SOBRE LE LAVADO DE MANOS.

8.3.3 Desinfección de transporte como es el caso para los operadores de Agencias de Viaje.

Para la desinfección de transportes terrestres es recomendable el uso de soluciones jabonosas, a diferencia de hipoclorito de sodio y el alcohol que son compuestos químicos corrosivos e inflamables. Sin embargo, estos últimos se pueden aplicar en ciertas zonas específicas dentro del transporte, como los pasillos, los pisos de goma o trapos de ingreso de limpieza y otras superficies no metálicas ni delicadas.



- La persona o personas que realizan la desinfección deben contar con un barbijo común, unos guantes de goma y **si existe la disponibilidad** una máscara facial, un mandil o bata y lentes de protección.
- Continuar la limpieza de todos los espacios dentro del transporte, para lo cual se debe preparar la solución jabonosa utilizando agua tibia (la cantidad que requiera conveniente), agitando el detergente líquido, sólido o en barra, hasta que se forma una solución espumosa.
- Luego continuar con la desinfección, para lo cual se debe preparar las soluciones de acuerdo a las superficies a aplicar y según el cuadro siguiente:

DESINFECTANTE	PREPARACION	TIEMPO DE ACCION (minutos)	SUPERFICIE A DESINFECTAR
Solución jabonosa	Diluir el jabón, lavavajillas u otros detergentes hasta formar una solución espumosa en la cantidad de agua que requiera.	2	Todas las superficies
Amonios Cuaternarios	No necesita disolución	5	Ambiente
Hipoclorito de Sodio (lavandina) 5.5%	Preparar en un recipiente de un litro, 18 ml (1 ½ cucharada sopera*) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	10	Entrada y pasillos del transporte (Superficie de goma o tela)
Hipoclorito de Sodio (lavandina) 8%	Preparar en un recipiente de un litro, 12 ml (¼ cucharada sopera*) de hipoclorito de sodio y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.1%.	10	
Alcohol en gel	Ubicado al ingreso del transporte.	1	Para distribuir a los pasajeros al momento de ingreso.
Desinfectante orgánico	Preparar en un recipiente de un litro 0.25 ml. (5 gotas*) de desinfectante	10	Todas las superficies

(Handwritten signatures and marks)



	orgánico y el restante completar con agua de grifo, la mezcla obtendrá 1 litro de solución al 0.01%.		
--	--	--	--

*1L=1000 ml.

* 1 cuchara sopera= aprox. 15 ml.

* 1 gota= aprox. 0.05 ml.

- Una vez implementado el procedimiento, se debe tomar en cuenta que para continuar con la prevención del contagio de la COVID-19 en todo el transcurso de un lugar a otro, el responsable del transporte debe contar con un tramo húmedo de lavandina y agua al ingreso de su transporte. Así mismo, con alcohol en gel al ingreso el cual debe ser distribuido a todos los pasajeros al momento de ingresar, mantener las ventanas abiertas para provocar el flujo del viento.
- El operador de servicio debe hacer respetar el distanciamiento social de 1.5 metros.
- Debe contar al interior del transporte con un basurero especial para el desecho de residuos provenientes de los pasajeros y la cartilla educativa de prevención del COVID- 19 que será distribuida a todos los medios de transporte.
- Tomar en cuenta el cuadro a continuación, para conocer la frecuencia de desinfección y las superficies de desinfección obligatoria.

Nº	TIPO DE TRANSPORTE	FRECUENCIA DE DESINFECCION	SUPERFICIES DE DESINFECCION OBLIGATORIA
1	Minibús (la mitad de su capacidad máxima) respetando el distanciamiento social.	Cada que se cumpla la ruta.	Desinfectar las manijas, los asientos y las ventanas.
2	Bus (la mitad de su capacidad máxima) respetando el distanciamiento social.	Cada que se cumpla la ruta.	Desinfectar los agarradores, las ventanas y puertas.
3	Truffis (la mitad de su capacidad máxima) respetando el distanciamiento social.	Cada que se cumpla la ruta.	Desinfectar los agarradores, las ventanas y puertas.
4	Taxis	Las veces que se haga recambio de pasajeros	Desinfectar los asientos, las ventanas y puertas.



5	Trenes	Las veces que se haga recambio de pasajeros	Desinfectar al interior y al exterior del transporte.
6	Motos	Las veces que se utilice la motocicleta	Desinfectar todo el transporte.
7	Autos particulares	Las veces que sea necesario.	Desinfectar al interior y al exterior del transporte.

7.3. MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS

Las empresas del sector turístico deben seguir el siguiente protocolo durante la recepción de pedidos o insumos en el área de almacén:

- Zona de Acopio o descarga: Los proveedores o empresa de logística deberá descargar los insumos o pedidos manteniendo la sana distancia de al menos 2 mts, los encargados del área deben prever de que no se tenga aglomeraciones en la zona y por tanto disponer de personal necesario para mantener las mencionadas condiciones.
- El personal encargado de limpieza utilizando las medidas de protección propias del establecimiento deben desinfectar cada caja o embalaje utilizando soluciones adecuadas para cada caso tal que no se permita la propagación del virus.
- Cuando se retiren los productos provenientes de las cajas o embalajes se debe aplicar el mismo procedimiento de desinfección.
- El personal de bodega que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona de descargue debe tomar los insumos recibidos y ubicarlos en los estantes correspondientes utilizando el barbijo y guantes correspondientes en todo momento.
- Se debe instalar lavamanos cercanos a las áreas de almacenes e instruir al personal que mantenga la higiene y realice el lavado de manos al menos cada tres horas.
- Las y los trabajadores que están a cargo de la recepción y entrega de documentos deben desinfectarse las manos constantemente y al finalizar la jornada deben desinfectar también el área de recepción de la documentación. De ser posible se debe promover la entrega y recepción digital y electrónica de documentos.
- Los productos para despachar deben ser lavados con una solución desinfectante antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.
- Si las entregas se realizan en vehículos de la empresa, se deben limpiar y desinfectar las superficies de almacenamiento, así como los elementos donde se carguen los mismos, al comenzar y terminar la jornada laboral, y antes de cargar cada despacho. Adicionalmente, una vez finalizado cada despacho, se debe desinfectar el contenedor



o plataforma de transporte utilizado para mover la carga en el lugar de despacho, rociándolo con la solución desinfectante al igual que los accesorios que utilice.

9. MEDIDAS DE CONTINGENCIA PARA CASOS SOSPECHOSOS Y POSITIVOS DE LA COVID-19

9.1 CASO SOSPECHOSO:

En caso que la trabajadora o el trabajador hayan asistido a la fuente laboral y presente alguno de los síntomas más comunes, debe informar de forma inmediata a su inmediato Superior y a Recursos Humanos.

SÍNTOMAS DE LA COVID-19	
Fiebre	Mialgias o artralgias (Dolores musculares o articulares)
Tos Seca	Escalofríos
Fatiga	Nauseas o vómitos
Producción de esputo	Congestión Nasal
Disnea (dificultad respiratoria)	Diarrea
Odinofagia (dolor de garganta)	Hemoptisis (tos con sangre)
Cefalea (dolor de cabeza)	Congestión conjuntival (Ojos rojos)

El encargado de seguridad y/o salud debe evaluar a la persona de la que se sospeche y trasladarla a su centro de salud correspondiente para que se realice la Prueba de la COVID-19 en los laboratorios autorizados por cada SEDES departamental.

El área de Recursos Humanos o área administrativa deberá contemplar entre sus permisos temporales aquellos que tengan rigor de sospecha por COVID-19.

El personal que sea Caso Sospechoso debe permanecer aislado mientras se evalúen los resultados, y se deben desinfectar las áreas donde tuvo contacto.



Una vez se emitan los resultados por parte del laboratorio, la trabajadora o el trabajador deberá retornar inmediatamente a su fuente laboral en caso de que sea Negativo.

9.2 CASO POSITIVO O CONFIRMADO

Si el laboratorio emitiera un resultado Positivo se deben seguir los protocolos dictados por el médico a cargo para su caso particular, y los protocolos dictados por el SEDES para casos generales entre los que se citan:

- Auto-aislamiento domiciliario de forma inmediata.
- Contactarse inmediatamente con su Inmediato Superior y con RRHH para informar de la situación y que se tome en cuenta la ausencia y se ponga en alerta a las personas con quienes haya tenido contacto días previos.
- Dependerá del Gerente General o Superintendente la determinación de cuarentena para el área donde estuvo el paciente, así como la cuarentena del personal que estuvo en contacto directo.
- Se debe fumigar el área donde trabajaba el paciente
- Se deben realizar las pruebas correspondientes al personal verificar al personal con quien tuvo contacto y se deben realizar pruebas a cada uno.

9.3 AISLAMIENTO O CUARENTENA

Para el aislamiento o cuarentena en domicilio de los casos confirmados se sugiere que se tengan las siguientes medidas:

- Habitación de uso individual con puerta y ventilación adecuada.
- Lavarropas dentro de la vivienda.
- Baño de uso exclusivo, en caso de no contar con uno, desinfectar el mismo con soluciones de hipoclorito de sodio, productos a base de amonio cuaternario y/o alcohol al 70% de concentración.
- Realizar una adecuada selección de residuos bioinfecciosos o patológicos.
- Contar con un teléfono para mantener una comunicación permanente con personal de salud o Recursos Humanos de la empresa o establecimiento laboral.
- Realizar un correcto lavado y desinfección de manos.

10. CONTROL A LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURISTICO

Todas las Empresas del Sector Turístico deben cumplir todo lo estipulado en el presente documento y en la Ley 031 de 19 de julio de 2010 y la



Resolución Ministerial 186/21 con una modificación al anexo en la Resolución Ministerial 320/21, siendo de cumplimiento obligatorio toda la normativa precedente para todo el sector turístico a nivel nacional.

11. BIBLIOGRAFÍA

- **ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT):** Las normas de la OIT y el COVID-19 (coronavirus) – Preguntas frecuentes "Disposiciones fundamentales de las normas internacionales del trabajo pertinentes en el contexto del brote de COVID-19".
- **MINISTERIO DE SANIDAD - GOBIERNO DE ESPAÑA:** Buenas prácticas en los centros de trabajo - Medidas para la prevención de contagios del COVID-19.
- **GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS - SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL:** Protocolo de Bioseguridad por motivo de la Pandemia COVID- 19 para centros de trabajo.
- **ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD -ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD:** Panfletos.
- **MINISTERIO DE SALUD -** Guía para el manejo de la COVID-19
MINISTERIO DE SALUD - Norma técnica de Procedimientos de Bioseguridad para la prevención del COVID-19.



12. ANEXOS

ANEXO 1. CÓMO LAVARSE LAS MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávase las manos cepiéndolas entre verdaderamente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica.

1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos.

-  **1** Mojase las manos con agua.
-  **2** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
-  **3** Frótase las palmas de las manos entre sí.
-  **4** Frótase la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
-  **5** Frótase las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
-  **6** Frótase el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
-  **7** Frótase con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
-  **8** Frótase la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
-  **9** Enjuéguese las manos con agua.
-  **10** Séquese con una toalla desechable.
-  **11** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo.
-  **12** Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

Handwritten signature





ANEXO 2. USO CORRECTO DE BARBIJOS QUIRÚRGICOS O MASCARILLA MÉDICA

CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

QUÉ DEBEMOS HACER

Lávese las manos antes de tocar la mascarilla

Compruebe que no esté rasgada ni con agujeros

Localice la parte superior, donde está la pieza metálica o borde rígido

Asegúrese que el lado de color quede hacia fuera

Coloque la pieza metálica o borde rígido sobre la nariz

Cúbrase la boca, la nariz y la barbilla o mentón

Ajustela para que no queden aberturas por los lados

Evite tocarla

Quítesela manipulándola desde detrás de las orejas o la cabeza

Mientras se la quita, manténgala alejada de usted y de cualquier superficie

Deséchela inmediatamente después de usarla, preferiblemente en un recipiente con tapa

Lávese las manos después de desecharla

QUÉ NO DEBEMOS HACER

No utilice mascarillas rasgadas o húmedas

No se cubra solo la boca, cúbrase también la nariz

No use la mascarilla poco ajustada

No toque la parte frontal de la mascarilla

No se la quite para hablar ni para realizar otra acción que requiera tocarla

No deje su mascarilla usada al alcance de otras personas

No reutilice la mascarilla

Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.



ANEXO 3. SEÑALES DEMARCATORIAS PARA PISO ALTO TRÁFICO

Señales Demarcatorias para Piso Alto Tránsito

"L" Recta

LR-10 LR-15 LR-20

"X" Recta

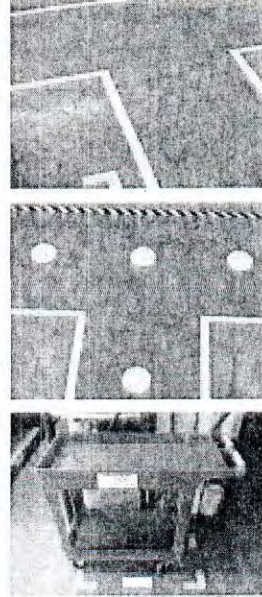
XR-10 XR-15 XR-20

"L" Redondeada

LO-10 LO-15 LO-20

"X" Redondeada

XO-10 XO-15 XO-20



Flechas

300x150mm
FL-30

400x200mm
FL-40

600x300mm
FL-60

Huellas

HIL-01 HIL-02

Medidas 280x200mm

Colores disponibles





ANEXO 4. TOMA DE TEMPERATURA

El termómetro infrarrojo

<p>✓ Beneficios</p> <p>Reduce el riesgo de contaminación cruzada entre las personas evaluadas</p> <p>Fácil de usar, limpiar y desinfectar</p> <p>Muestra una lectura de la temperatura de forma rápida</p> <p>✗ Limitaciones</p> <p>Cómo y dónde se utiliza puede afectar la medición</p> <p>Se recomienda el uso de equipos de protección individual (EPI) por parte del operador</p>	<p>Cómo funciona</p> <p>El termómetro mide la radiación térmica emitida por la persona</p>  <p>Debe estar perpendicular a la frente, a una distancia de entre 3 y 15 cm*</p>	<p>Uso adecuado</p> <p>Utilizar en espacios sin corrientes de aire y fuera del sol directo o fuentes de calor radiante</p> <p>Temperatura ambiente: entre 16 y 40°C</p> <p>Humedad relativa: menos de 85%</p> <p>La frente debe estar limpia, seca y despejada durante la medición</p> <p>La persona debe permanecer inmóvil durante la medición</p>
--	---	---

Fuente: FDA Foto AFP/Ishara S. Kodikara *La distancia entre el dispositivo y la frente es específica para cada modelo © AFP