

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJES

Unidad de Calidad y Sostenibilidad Turística
Departamento de Fomento Turístico
Dirección de Desarrollo del Producto Turístico

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: marzo 2020

INDICE

CONTENIDO

I. Introducción	1
II. Justificación	1
III. Objetivos	2
IV. Medidas generales de prevención	3
V. Medidas específicas de prevención	5
VI. Medidas específicas en el servicio ante el covid-19	8
VII. Programas de limpieza y desinfección	14
VIII. ¿Cómo manejar los casos de covid-19 en los establecimientos de hospedaje?	29
IX. Limpieza y desinfección de una habitación covid-19	30
X. Servicio de alimentación y manejo de vajilla para personas infectadas de covid-19 y otras infecciones	32
XI. Manejo de desechos sólidos y orgánicos.....	32
XII. Glosario.....	34
XIII. Anexos	38
XIV. Documentos y páginas web de referencia	55

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento es una guía de actuación para los establecimientos de hospedaje, durante y posterior a la pandemia COVID-19 y otras infecciones, tiene por objeto dar a conocer las buenas prácticas a implementar independientemente de la categoría y clasificación a la que pertenezca.

Consolida recomendaciones nacionales e internacionales, como aporte a la resiliencia del sector turístico del país, la restauración y reapertura empresarial. Presenta un modelo a seguir desde la planificación hasta la ejecución del servicio que permite fortalecer la prevención y minimización del riesgo de contagio de los trabajadores y huéspedes para alcanzar la uniformidad y la estandarización de procesos que permitan formar, capacitar y dar seguimiento a los trabajadores y clientes.

El contenido se encuentra susceptible a adaptaciones según sea requerido.

II. JUSTIFICACIÓN

El servicio de alojamiento prestado a través de los establecimientos de hospedaje constituye uno de los puntos de presencia o transmisión de casos de COVID-19 y otras infecciones, al albergar a una persona o grupo de personas que interactúan entre sí, especialmente en temporadas altas.

El Instituto Guatemalteco de Turismo – INGUAT- como ente rector de turismo con base a las recomendaciones y consideraciones emitidas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS- establece medidas de prevención y desinfección para reducir la propagación de casos de COVID-19 en los establecimientos de hospedaje, al cual se le irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones según la propagación del virus y disposiciones gubernamentales.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

III. OBJETIVOS

General

Orientar a los empresarios del sector turístico que ofrecen servicios de hospedaje, en la implementación de buenas prácticas sanitarias ante el COVID-19 y otras infecciones, tanto para trabajadores, proveedores y turistas nacionales e internacionales, durante y post el COVID-19.

Específicos

- Unificar la implementación de estándares de prevención y desinfección en los servicios de hospedaje.
- Fomentar dentro de los establecimientos de hospedaje, una política de trabajo responsable en la higiene.
- Promover la capacitación continua en las técnicas de prevención y desinfección en las empresas de alojamiento.
- Evitar la transmisión y propagación del COVID-19 y otras infecciones aplicando adecuadamente las técnicas de limpieza y desinfección.
- Disponer de un documento de consulta para todos los trabajadores frente a los diferentes escenarios de salud e higiene.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

IV. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

1. Las personas que presenten cualquier sintomatología (tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato) que pudiera estar asociada con el COVID-19 deben contactar a los teléfonos de emergencias o consultas: **1517 o 1540** para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-. **(Ver anexo No.1)**
2. Las personas que han interactuado directamente o por medio de terceras personas con alguien que haya sido diagnosticado con COVID-19 o enviado a cuarentena, deben evitar el contacto con otros trabajadores y clientes.
3. Personas que se encuentren dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores de 60 años que presenten enfermedades como (diabetes, hipertensión arterial, VIH, entre otros) y mujeres en estado de gestación, mientras dure la presente emergencia generada por la epidemia deberán ser resguardadas con prioridad incrementando las medidas sanitarias para minimizar el riesgo de contagio.

Prevención

1. Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con el antebrazo, o bien con pañuelos desechables y eliminarlos posteriormente en los recipientes o botes de basura correspondientes.
2. No tocarse los ojos, nariz y boca, incluso cuando el personal que realice actividades de limpieza utilice o se retire los guantes, ya que pueden estar contaminados.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

3. Estar atento si presenta síntomas como tos seca, fiebre, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato que pudiera estar asociada con el COVID-19.
4. Uso obligatorio del equipo de protección personal adecuado según áreas y actividades.
5. Evitar utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores.
6. Mantener las reglas de higiene de forma constante y permanente, dentro y fuera del ambiente laboral.

Distanciamiento Físico

1. Saludar sin contacto físico (Darse la mano, darse abrazos, besos) con ninguna persona.
2. Evitar el contacto estrecho entre trabajadores, proveedores y clientes.
3. Mantener una distancia física como mínimo de 1.5 metros.
4. Evitar actividades que impliquen aglomeración de personas.

Higiene personal

1. Realizar una higiene de manos frecuente de la siguiente manera:
 - a. Lavarse las manos con suficiente agua y jabón, durante al menos 20 segundos, frotando las manos entre sí y entrelazando dedos, frotar las uñas con las palmas de las manos, frotar cada palma con el dorso de la otra mano y entrelazado los dedos y al finalizar secarse las manos con toalla desechable.
 - b. Desinfectarse las manos durante 20 a 30 segundos con alcohol desinfectante al 70%.

(Ver anexo No. 2)

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control del virus, deberá realizarse la técnica correcta, siempre en cada uno de los siguientes momentos:

- Antes del contacto con el huésped
- Después del contacto con el huésped
- Después del contacto con fluidos biológicos
- Antes de colocarse el equipo de protección y después de retirarlo.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

2. Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.
3. Dentro de las buenas prácticas de higiene personal, se recomienda que:
 - Las damas mantengan el cabello recogido y eviten el uso de joyas, así como mantengan las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas, se ha demostrado que el COVID-19 puede alojarse bajo uñas largas o bajo capas de esmalte.
 - Los caballeros utilicen el cabello y uñas cortas.
 - Se fomenten hábitos de higiene personal dentro de los trabajadores.
 - El uniforme sea apropiado de acuerdo a las actividades que realice cada trabajador.

V. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN

Requisitos para la gestión del riesgo

La administración debe asumir el compromiso de velar por la gestión, implementación de procesos y seguimiento de buenas prácticas de higiene y medidas internas para reducir los riesgos de contagio por COVID-19, tanto para los huéspedes, proveedores como para los trabajadores, por lo que debe:

1. Cumplir con las directrices sanitarias para la prevención y control de brotes de SARS COV-2 en los centros de trabajo según Acuerdo Gubernativo 79-2020 del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, Guatemala. C.A.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

2. Asegurar que, durante la prestación del servicio, se utilice las medidas y porcentaje de ocupación establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada, escalada, sus prórrogas y adiciones.
3. Colocar un método de desinfección de suela de calzado para el trabajador, huéspedes y proveedores antes de ingresar a las instalaciones, para evitar la transportación del virus.
4. Contar con un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono.
5. Informar semanalmente al trabajador sobre la prevención ante el contagio de COVID-19 y otras infecciones, las recomendaciones generales y lugares a remitir posibles casos conforme a las actualizaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales de salud pública.
6. Nombrar un comité de protocolo o una persona encargada de llevar el control diario en una bitácora de la temperatura de las personas al ingresar. Al detectar alguna persona con temperatura mayor o igual a 38°C no debe permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referida a un servicio de salud. Anotar en el libro de actas o cualquier documento formal con que cuente la agencia de viajes, la sintomatología y procedimientos realizados para el traslado. **(Ver anexo No. 3)**. así como cumplir con todo lo establecido en el AG-79-2020.
7. Crear campaña publicitaria con información (banners, afiches y otros), para minimizar el riesgo de contagio; ubicándolos en sitios estratégicos como recepción, baños, áreas comunes o donde sean ubicados los insumos de higiene personal. Se debe de tomar en cuenta los idiomas mayas.
8. Capacitar a los trabajadores sobre la colocación y uso del equipo de protección personal, así como de la forma correcta de removerlo.
9. Supervisar y verificar constantemente el uso de protección personal, así como del cumplimiento de las normas, y medidas de seguridad y

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

prevención de contagio de COVID-19 y otras infecciones para mantener un ambiente laboral limpio y seguro.

10. El patrono debe proveer periódicamente a los trabajadores equipo de protección personal adecuado en base a las actividades que realicen, según el nivel de riesgo al que están expuestos.
11. Colocar dispensadores de alcohol desinfectante al 70% en puntos principales como la recepción, área de trabajadores, áreas públicas, sanitarios, ingresos a las instalaciones, los cuales pueden ser de pared, independientes o sin contacto, estos deben estar al alcance de los trabajadores, huéspedes y proveedores.
12. Implementar barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporcionar a los trabajadores pantalla de protección facial de uso obligatorio. (esto no exime el uso de la mascarilla)
13. Mantener libre los ambientes de humo y tabaco.
14. Contar con abastecimiento suficiente de material de protección y desinfección para un tiempo no menor de quince días. **(Ver anexo No. 4)**
15. Definir protocolos propios del establecimiento para minimizar el riesgo de transmisión y propagación del COVID-19, alternando horarios del personal, cerrando temporalmente áreas comunes, habitaciones o niveles del establecimiento con el objetivo de fomentar el distanciamiento físico de acuerdo a las disposiciones del actual gobierno.
16. Establecer turnos para descanso e ingerir alimentos que sea no menor a 20 minutos o los tiempos establecidos internos. El lugar deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad e higiene establecidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social-MSPAS-.
17. Establecer un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio, o exposición al virus COVID-19, el cual deberá contener procedimiento de: manejo de información, personas responsables y pasos a seguir. Deberá socializarse también con los proveedores de la cadena de servicios, conforme a las recomendaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

de Salud Pública, con el objetivo de prevenir, gestionar eficazmente los casos y mitigar el impacto entre huéspedes y trabajadores.

18. Garantizar dentro de las instalaciones la existencia de recipientes adecuados para la disposición de desechos sólidos, así como la recolección y extracción de estos.
19. Delimitar y rotular las áreas comunes a ser utilizadas con el propósito de mantener la distancia física como mínimo de 1.5 metros
20. Identificar las áreas que no podrán ser utilizadas por los huéspedes (áreas infantiles, bar, gimnasios, piscinas y todas las áreas que conlleven a mantener afluencia de personas.)
21. Reducir la cantidad de vehículos en los estacionamientos, estableciendo un distanciamiento adecuado.
22. Colocar señalización preventiva, informativa y de prohibición en las instalaciones. **(Ver anexo No. 5)**
23. No utilizar sistemas de aspersión de sustancias químicas (cabinas, túneles o cualquier otro dispositivo similar) sobre las personas, para la prevención del COVID-19 y otras infecciones según circular VIGEPI No. 14-2020/ Guatemala 16 de abril de 2020.
24. Seguir el protocolo recomendado en la Guía para la protección de los Derechos de las personas con Discapacidad de Guatemala frente a la crisis de COVID-19 y el Protocolo de Protección para las Personas con Discapacidad en la Emergencia de Salud Humanitaria emitidas por el Consejo Nacional de las Personas con Discapacidad -CONADI-.

VI. MEDIDAS ESPECÍFICAS EN EL SERVICIO ANTE EL COVID-19

Recepción

Siendo ésta el área encargada de realizar el registro de entradas y salidas y gestionar todos los servicios necesarios y/o solicitados por los huéspedes, este departamento es el primer y último punto de contacto del huésped con el hotel. Por lo que debe cumplir con los siguientes aspectos:

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Requisitos generales:

1. Definir la capacidad de carga del establecimiento de hospedaje en general y específicamente de la recepción estableciendo las medidas necesarias que permitan mantener el distanciamiento físico como mínimo de 1.5mtrs entre cada persona. Si no puede mantenerse la distancia entre los trabajadores y huéspedes, se recomienda la instalación de barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) que aseguren la protección del personal de recepción. Si tampoco se dispone de estos materiales, el trabajador debe usar protector facial según el AG 79-2020.
2. El número de trabajadores deben ser distribuidos por turnos que les permitan atender a los huéspedes según la capacidad del establecimiento y de esta manera respetar las medidas de distanciamiento físico para prevenir el contagio de COVID-19.
3. Disponer de dispensadores de alcohol desinfectante al 70%, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del huésped.
4. Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, evitando en la medida de lo posible, el uso de efectivo.
5. Eliminar los objetos decorativos que puedan presentar algún tipo de contacto con los huéspedes a menos que se garantice la desinfección continua de los mismos.
6. Eliminar el autoservicio de cortesía (cafeteras, vasos, removedores, azúcar, etc.) o realizar el servicio bajo petición del huésped.
7. En la entrada del establecimiento, deberán estar disponibles campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas (de acuerdo con el segmento de huéspedes que atienda), emitidas por la autoridad de Salud Pública en presentaciones que no sean manipuladas por el huésped (pantallas informativas, rótulos). **(Ver anexo No. 6)**
8. Disponer de un directorio telefónico de los centros de salud, hospitales privados y nacionales, así como teléfonos de emergencia para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad y colocarlos en un área visible para todos **(Ver anexo No. 7)**

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

9. Se sugiere instalar puertas automáticas para el ingreso y salida del establecimiento de hospedaje o mantener las existentes abiertas para facilitar el ingreso o egreso y la circulación del aire.

Requisitos específicos:

1. Previo a la reservación del huésped, se debe informar las disposiciones en los puntos de entrada del país (aeropuertos, puertos y pasos fronterizos terrestres) según los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.
2. Proporcionar la información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas y las medidas de prevención del país y las que el establecimiento de hospedaje ha implementado.
3. El trabajador debe estar identificado y contar con el equipo de protección personal acorde a las actividades que realizan y al riesgo que está expuesto.
4. Solicitar al huésped la desinfección de suela de calzado que utiliza o equipo utilizado para su movilidad antes de ingresar a las instalaciones utilizando un producto adecuado.

Ejemplos de soluciones para desinfección de calzado:

- Solución de cloro: 20ml de cloro (0.1%) en 1 litro de agua
- Solución de amonio cuaternario: 400ppm o de acuerdo con lo establecido en la hoja de seguridad e indicaciones del fabricante
- Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tránsito de personas. Mínimo dos veces al día.

5. Atender a los huéspedes uno a la vez con un distanciamiento físico como mínimo de 1.5 metros entre cada persona.
6. Toma de temperatura a las personas que ingresan al establecimiento por medio de un termómetro infrarrojo, de detectar personas con temperatura mayor o igual a 38°C o sintomatología relacionada con el COVID-19 referirlo inmediatamente a un servicio de salud.
7. Solicitar a los huéspedes que ingresen a las instalaciones el uso

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

obligatorio de mascarillas, si el huésped no cuenta con una, se recomienda que el establecimiento pueda brindar opciones para adquirirla; e indicarle que debe permanecer con ella durante el tiempo de su estadía.

8. Solicitar a los huéspedes desinfectar sus manos con alcohol desinfectante al 70% a la entrada y a la salida del establecimiento.
9. El trabajador debe brindarle al huésped un discurso breve de bienvenida y junto a ese, las recomendaciones y medidas que el hotel está tomando para su seguridad.
10. El trabajador debe colocarse alcohol en gel previo y posterior a intercambiar objetos con el huésped como por ejemplo llaves de las habitaciones, tarjetas de pago, billetes, lapiceros, etc.
11. Llevar un registro de la procedencia internacional y local de los huéspedes como medidas de prevención ante cualquier eventualidad.
12. Evitar adornos y elementos que representen algún tipo de contaminación sobre los mostradores que puedan manipular los huéspedes como por ejemplo folletería, lapiceros, *souvenir*, entre otros.
13. Limpiar y desinfectar los mostradores antes de empezar actividades, luego de recibir a un huésped y al finalizar actividades, así como todos los elementos que se utilizaron.
14. Limpiar y desinfectar luego de recibir a un huésped el equipo de cobro y de cómputo.
15. Limpiar y desinfectar el teléfono con desinfectantes con 70% alcohol como mínimo después de cada uso.
16. Limpiar y desinfectar al menos cada hora según tráfico de personas el piso de la entrada de las instalaciones y las superficies de contacto como manecillas de las puertas, pasamanos, etc.
17. Mantener las ventanas abiertas para garantizar la circulación del aire.
18. Desinfectar las maletas de los huéspedes con productos desinfectantes cuando llegan al establecimiento de hospedaje, por ejemplo, con alcohol de 70% -90% volumen, agregarlo a un recipiente con atomizador y rociar de forma directa.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Servicio de alimentación

Los establecimientos de hospedaje con restaurante incluido deben remitirse a la Guía de Buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Restaurantes elaborada por el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-

Servicio de alimentos a la habitación:

Los establecimientos que brinden el servicio de alimentos a la habitación deberán cumplir con los siguientes aspectos:

1. El trabajador debe estar identificado y contar con el equipo de protección personal adecuado según las actividades que realicen y en base al riesgo al que está expuesto.
2. Lavar y desinfectar la vajilla, así como los materiales utilizados (bandeja y cubreplatos)
3. Definir un protocolo para el servicio y retiro de los residuos según las medidas de seguridad a implementar.
4. Limpiar y desinfectar el carrito de servicio o equipo utilizado antes y posterior a su uso.
5. Evitar el ingreso de los carritos de servicio a las habitaciones.

Servicio de Desayuno:

Los establecimientos que brinden el servicio de desayuno deberán garantizar que el espacio cumpla con las medidas de seguridad e higiene emitidas por el Ministerio de Salud, así como fomentar la prestación de este servicio en zonas exteriores como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Proveedores

Los proveedores de mercaderías y servicios deben seguir sistemas seguros de trabajo y también contar con sistemas para prevenir la propagación del COVID-19 y otras infecciones.

1. Establecer un protocolo para la recepción de productos e insumos que contenga los horarios, espacios y medidas de prevención, uso del equipo de protección personal, lavado de manos previo y posterior a realizar la actividad y al tener contacto con los proveedores contratados.
2. Definir los criterios mínimos de los proveedores con los que se ha establecido una relación comercial, con base a un instrumento de selección y evaluación especialmente de los criterios de higiene y desinfección que utilizan.
3. Realizar una inspección inicial del servicio; posterior a ello se deberá realizar un programa de seguimiento y monitoreo y dejar registro de ello.
4. Efectuar pedidos necesarios en función de la capacidad de almacenamiento y a su vez determinar la frecuencia de los pedidos en el cual establezcan horarios específicos para que puedan evitar la aglomeración de personas en esa área.
5. Atender a los proveedores uno a la vez con un distanciamiento físico como mínimo de 1.5 metros.
6. Solicitar la desinfección de suela de calzado y equipo utilizado antes de ingresar al establecimiento.
7. Llevar el control con datos mínimos como nombre completo, teléfono y correo electrónico de los proveedores que ingresen al establecimiento, así como tomarles la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, de detectar personas con temperatura mayor o igual a 38°C no deben permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referido a un servicio de salud.
8. Solicitar a los proveedores el uso obligatorio de mascarillas.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

adecuadas y en perfectas condiciones.

9. Contar con un listado de proveedores y un control que permita evidenciar que cumplen con las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 y otras infecciones **(Ver anexo No. 8)**
10. Verificar que los proveedores a contratar implementen medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19 y otras infecciones como el uso de equipo de protección personal adecuado, en perfectas condiciones, de acuerdo al tipo de producto que entreguen y a las medidas implementadas dentro del establecimiento.
11. Limpiar y desinfectar los mostradores antes de iniciar las actividades, posterior a recibir a un proveedor y al finalizar las actividades, así como todos los elementos que se utilizaron.
12. Limpiar y desinfectar de acuerdo con el tránsito de personas al menos cada hora el piso y las superficies de contacto del área de recepción de productos como manecillas de las puertas, pasamanos, etc.

VII. PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Teniendo en cuenta que los establecimientos de hospedaje son entornos con elevado tránsito de personas y cuya convivencia es estrecha (especialmente en temporadas altas), podrían ser puntos de presencia o transmisión de casos del virus COVID-19 y otras infecciones, por lo cual se deben aumentar las medidas de limpieza.

Los procesos de limpieza deben anteceder siempre a los productos de desinfección. El objetivo principal de la limpieza es reducir el número de microorganismos del medio, para evitar su difusión.

El personal encargado de la limpieza y desinfección debe tener un conocimiento y capacitación adecuada tanto de los procesos como de la necesidad de brindar seguridad y máxima eficiencia.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Clasificación de áreas y superficies para limpieza y desinfección

Dentro del establecimiento de hospedaje se encuentran varias áreas de trabajo o superficies que están más expuestas al contacto con los huéspedes y trabajadores que las otras, por lo que es importante clasificar cada una de las instalaciones del establecimiento y estas a su vez clasificarlas por elementos individuales para realizar un adecuado procedimiento de limpieza y desinfección. Las áreas se dividen en:

Áreas críticas

Son los ambientes o superficies donde existe riesgo aumentado de transmisión de infecciones, ya que están en alto contacto con el huésped. Ejemplo: sanitarios, habitaciones, elevadores, perillas de puertas, controles remotos, interruptores.

Áreas semicríticas

Son los ambientes o superficies que pueden ser más controladas y que se tienen contacto mínimo con el huésped. Ejemplo: pasillos, ventanas y espejos, pisos, muebles.

Áreas no críticas

Son todas las demás áreas o superficies de los establecimientos de hospedaje no relacionados con el contacto constante con los huéspedes y por ello no representan un riesgo de exposición mayor. Ejemplo: oficinas administrativas y de atención al público, salas de espera, bodegas, archivos, aparatos electrónicos.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Normas generales de limpieza y desinfecciones

1. Utilizar codificación de colores en el uso de guantes en los procesos limpieza y desinfección.
2. Ubicar los equipos de limpieza y desinfección rotulados por área en un lugar exclusivo de almacenamiento: limpios, desinfectados y escurridos.
3. Utilizar el equipo de protección personal como medida de prevención, posteriormente continúe con el procedimiento sobre como remover el mismo.
4. Utilizar las diluciones correctas de hipoclorito de sodio (cloro) según el % de concentración del que utilizará. **(Ver anexo No. 9)**
5. Utilizar los jabones y desinfectantes idóneos para cada superficie o área y asegurarse de leer los criterios o fichas de seguridad de cada uno. **(Ver anexo No.10)**
6. No mezclar detergente con el hipoclorito de sodio (cloro).
7. No realizar métodos secos con plumeros, escobas ya que se aumenta la dispersión de polvo y partículas portadoras de microorganismos en el medio ambiente.
8. La limpieza se debe realizar en una sola dirección, de arriba hacia abajo o de lado a lado sin retroceder.
9. Contar con todos los insumos necesarios para las tareas de limpieza y desinfección antes de iniciar, el cual deberá desinfectarse posterior a su uso.
10. Utilizar paños, estropajos o esponjas y bolsas o codificadas por colores para evitar la contaminación cruzada.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

11. Colocar señales de advertencia en aquellos lugares donde se esté realizando la limpieza.

12. Supervisar el cumplimiento del protocolo de limpieza. **(Ver anexo No. 11)**

Es importante verificar que los implementos de limpieza estén limpios y desinfectados, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Los elementos empleados como trapos de pisos "mopas", paños etc., se deben tratar de la siguiente forma:

1. Lavar con detergente
2. Enjuagar con agua corriente
3. Escurrir
4. Sumergir en hipoclorito de sodio 200 ppm durante cinco minutos
5. Enjuagar nuevamente con agua corriente
6. Escurrir y tender extendidos para que sequen.
7. Los baldes y/o cubetas utilizadas, se lavan, enjuagan y se colocan hacia abajo para que escurran.

Características que debe cumplir el personal del área de limpieza

- Se debe cumplir con lo establecido en el inciso de higiene personal
- Antes del inicio de sus labores lavarse las manos, al término de un procedimiento, al retirarse los guantes, antes de tomar sus alimentos y después de ir al baño o ante cualquier acción que lo amerite.
- Utilizar el equipo de protección personal adecuado.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

○ **Protección respiratoria**

Utilizar protección respiratoria como las siguientes mascarillas que son seguras para prevenir el contagio del COVID-19:



- Mascarillas quirúrgicas.
 - Mascarillas filtrantes FFP1, FFP2 Y FFP3.
 - Entre otras.
- Comprobar que esté bien ajustada y que no entre aire por las zonas laterales.
 - Hacer un uso adecuado de las mascarillas para no generar más riesgo:

(Ver anexo No. 12)

○ **Protección Ocular**

Los lentes de protección deben ser utilizados durante la preparación de la dilución, cuando la limpieza del área se encuentra localizada por encima del nivel de la cabeza y exista riesgo de salpicaduras, polvo o impacto de partículas. Deben ser lavados y desinfectados luego de su uso.

Protección ocular



○ **Guantes**

Después de realizar la higiene de manos debe colocarse guantes limpios especialmente para actividades de limpieza como:

- Guantes de látex.
- Guantes de vinilo.
- Guantes de nitrilo.
- Guantes de polietileno.
- Guantes de goma (uso doméstico).



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- El uso de guantes no exime el lavado de manos o la aplicación de desinfectantes.
- Cambiarse de guantes si se rompen o están visiblemente sucios.
- Desechar el equipo de protección personal al momento de verificar algún tipo de deterioro.
- Los guantes sólo se deben de utilizar en las áreas en donde lo amerite en base a los procesos que realicen sus trabajadores.

(Ver anexo No. 13)

○ **Calzado adecuado**

El calzado debe ser cerrado, de material impermeable y con suela antideslizante. El uso de zapatos es recomendado durante todo el período de trabajo, con excepción de los momentos del lavado de piso, en los cuales deberán ser utilizadas



las botas. Las botas (material impermeable, con caña alta y con suela antideslizante) están recomendadas para la protección de los pies y parte de las piernas durante las actividades con agua y productos químicos, y también para evitar caídas.

○ **Delantal**

Debe ser utilizado durante la ejecución de procedimientos que puedan provocar la contaminación de la ropa con fluidos corporales y los productos químicos o contaminados.



El delantal debe ser impermeable, pudiendo ser usado por encima del uniforme, se recomienda su uso durante las actividades de riesgo de salpicaduras. Luego del uso debe ser retirado con la técnica correcta, sin tener contacto con la parte externa y posteriormente se debe realizar la desinfección.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

o **Gorro/ Cofia**

Se recomienda que los profesionales de limpieza y desinfección de superficies mantengan el cabello recogido y ordenado. Se sugiere que el personal masculino utilice el cabello corto y la barba afeitada.



IMPORTANTE

Los elementos de protección personal son de uso individual.
Las medidas de precauciones son bidireccionales: quiere decir que protegen tanto al personal de limpieza como a los huéspedes.
Realizar una adecuada higiene de manos inmediatamente después de quitarse cualquier equipo de protección personal.

Productos de limpieza y desinfección

Productos de limpieza/ desinfección	Indicaciones de uso	Modo de usar
Agua Agua y jabón o detergente Agua	Limpieza para la remoción de suciedad	Técnico de barrido húmedo Friccionar el jabón o detergente sobre la superficie Enjaguar y secar
Alcohol 70% al 90%	Desinfección de equipamientos y superficie	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar
Amonio Cuaternario	Desinfección de equipamientos y superficie	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar
Compuestos liberadores de cloro activo	Desinfección de superficies no metálicas y superficies con materia orgánica	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar
Oxidantes (peróxido de hidrógeno)	Desinfección de superficies	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar
Peroxomonosulfato de potasio estabilizado	Limpia y desinfecta en un solo paso	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar

Adicional consultar los productos registrados ante la Agencia de Protección ambiental (EPA).

(Ver Anexo No. 9)

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Diluciones recomendadas para uso del hipoclorito de sodio como desinfectante

CLASIFICACIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES	HIPOCLORITO DE SODIO ppm (partículas por millón)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO	CANTIDAD DE AGUA CORRIENTE
Críticas	1000 ppm/5000 ppm	100 ml	1 litro
		500 ml	5 litros
Semicríticas	500 ppm	50 ml	5 litros
No Críticas	200 ppm	20 ml	5 litros

Cuadro de dilución de Hipoclorito de Sodio al 5%

Aspectos Generales sobre el uso de Hipoclorito de sodio (cloro)

- Las soluciones siempre se preparan con agua fría y en el momento de ser usadas. No deberán prepararse con agua caliente debido a que se forma trihalometano (cancerígeno-animal) y también provoca vapores altamente tóxicos que dañan las vías respiratorias de la persona que lo esté manipulando. Se preparan con agua corriente, debe verificarse que no esté sucia.
- Almacenar en botellas oscuras, cerradas y protegidas de la luz y el calor.
- Nunca almacenar o transportar cloro en botellas de bebidas (gaseosas, agua).
- Las diluciones a utilizar deben ser recientemente preparadas y de acuerdo a las soluciones correctas de acuerdo al % utilizado. **(Ver Anexo No.10)**
- El cloro, lejía o lavandina en presencia de materia orgánica (tierra, sangre, secreciones) se inactiva.
- Se debe de rotular siempre los productos para que el trabajador obtenga la información precisa de los mismos.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Limpieza y desinfección en áreas públicas

Las áreas públicas en los establecimientos de hospedaje son lugares donde la mayor parte del tiempo hay flujo de personas; por esto necesitan mayor atención por parte de las personas responsables de la limpieza. Se incluyen dentro de estas áreas los baños públicos, los pasillos, las escaleras, las salas de espera, las oficinas de atención al público y los patios. Por ello es necesario realizar lo siguiente:

Requisitos generales:

1. Definir la capacidad de carga de las áreas públicas con las que cuente el establecimiento de hospedaje (gimnasio, elevadores, salas de espera, spa, etc.) estableciendo las medidas necesarias que permitan mantener el distanciamiento físico como mínimo de 1.5mtrs. entre cada persona, mobiliario y equipo.
2. Disponer de dispensadores de alcohol desinfectante al 70%, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del huésped.
3. Colocación de recipientes con solución desinfectante para suela de zapatos en la entrada y salida de las áreas.
4. Eliminar los objetos decorativos al alcance del huésped a menos que se garantice la desinfección continua de los mismos.
5. Eliminar equipo innecesario de las áreas públicas como adornos, plantas, mobiliario (sillas, mesas, muebles).
6. Ventilar las áreas para garantizar la circulación del aire.
7. Las áreas públicas que por las características de la infraestructura no se puede garantizar la distancia de seguridad, se recomienda cerrarlas temporalmente.
8. Los establecimientos de hospedaje que cuenten con elevadores internos deberán establecer y supervisar el aforo máximo según las medidas de distanciamiento físico establecidas, así como colocar dispensadores de alcohol desinfectante al 70% en la salida de cada uno.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Requisitos específicos

Realizar limpieza y desinfección diaria de las instalaciones (áreas públicas), así como de las superficies (elevadores, pasamanos, ventanas, pisos, pasillos, muebles, ascensores, interruptores, teléfonos, lámparas etc.). Todos ellos son puntos de infección, ya que son lugares que las personas tocan constantemente. Para esta acción, pueden utilizarse desinfectantes como hipoclorito de sodio, alcohol etílico, alcohol en spray o aerosol con etanol. **(Ver anexo No. 14)**

Proceso de limpieza y desinfección de las áreas: Este proceso involucra tres pasos básicos que deben realizarse en el siguiente orden:

1. Limpieza con un jabón detergente.
2. Enjuague y secado de las superficies.
3. Colocación de un desinfectante de nivel bajo o intermedio (por ejemplo, amoníaco cuaternario) dependiendo del área.

Principios básicos de proceso de limpieza y desinfección:

1. De arriba hacia abajo: iniciando con techos, lámparas, paredes y suelo
2. De adentro hacia afuera: iniciando por el lado opuesto de la entrada
3. De lo limpio a lo sucio: iniciar en el área más limpia y terminar en las zonas más contaminadas, evitando la proliferación.
4. Del centro a la periferia: se aplica cuando la superficie es muy extensa

- **Sanitarios**

La correcta limpieza de esta área es esencial ya que es considerado un punto crítico. Por ello se debe:

1. Revisar diariamente el funcionamiento y la limpieza de los servicios sanitarios y grifos en áreas comunes.
2. Revisar diariamente el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, papel entre otros y dejar registros.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- **Piscinas**

Evitar el servicio de piscinas como medida de prevención, de lo contrario mantener los químicos desinfectantes de acuerdo a la ficha de seguridad, así como establecer un reglamento de uso para asegurar el distanciamiento físico recomendado.

- **Elevadores**

Se debe prestar especial atención a los botones de mando ya que están en constante contacto con los huéspedes y trabajadores. Se recomienda que los pisos se limpien constantemente con una solución de hipoclorito de sodio de 200ppm a 500 ppm y los botones deben limpiarse y desinfectarse con alcohol etílico al 70% o con otro material no corrosivo.

- **Pasamanos y escaleras**

Son elementos de alto contacto con los huéspedes por lo que su limpieza y desinfección debe ser diaria y varias veces al día. Utilizar una solución desinfectante de acuerdo con el material con el que esté elaborado.

Las escaleras deben estar libres de obstáculos y en perfecto estado de limpieza para lograr la seguridad de todos. Se deben sacudir con un paño húmedo alrededor de los interruptores y en los zócalos, donde se acumula suciedad.

- **Ventanas y vidrios:**

Se deben conservar limpias y en buenas condiciones. No requieren desinfección a menos que sean manipuladas por el huésped.

- **Pisos:**

Realizar limpieza de pisos utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: barrido húmedo, enjabonado, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalar las áreas para evitar accidentes.

- **Pasillos**

Limpieza con paño húmedo y desinfección.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- **Mobiliario**

Los muebles en áreas públicas se deben limpiar al menos una vez en cada turno, debido al contacto que puedan llegar a tener con los huéspedes.

- **Oficinas de atención al público**

Procurar realizar esta limpieza a primera hora de la mañana posterior a recibir a un cliente y al finalizar el turno. En estos lugares se requiere de un ambiente agradable limpio y desinfectado, puesto que en estos espacios también se proyecta la imagen del establecimiento de hospedaje.

Se deben limpiar y desinfectar según se requiera los muebles, cuadros, puertas, sillas, ventanas, etc. Descartar bolsas con desechos en los recipientes ubicados en los depósitos y trapear el piso.

Limpieza y desinfección en habitaciones

Requisitos generales:

1. Evitar objetos de decoración innecesarios (Relojes, lámparas, cartas y menús, libretas, etc.)
2. Evitar el uso de alfombras.
3. Implementar recipientes de basura de pedal.
4. Eliminar las almohadas y mantas extras en los armarios, el servicio se debe realizar a solicitud del huésped.

Procedimiento de limpieza

1. Antes de ingresar a la habitación el personal de limpieza debe:

- a. Contar con un juego de paños de limpieza codificado por colores para evitar la contaminación cruzada.
- b. Limpiar la perilla de la puerta con un paño húmedo limpio.
- c. Desinfectar la suela del calzado que utiliza con un recipiente con atomizador que contenga desinfectante o bien con un paño que contenga una solución que permita la desinfección del mismo.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- d. Bloquear el ingreso a la habitación con el equipo y/o señalización para dar a conocer que se está limpiando la misma, no olvidando dejar abierta la puerta principal y ventilar la habitación mientras se realiza la limpieza.

2. Cambio y reposición de ropa de cama y toallas

a. Cama:

Las camas exigen una limpieza y desinfección cuidadosa, debido a que en ellas pueden acumularse mugre y fluidos corporales.

1. Antes de iniciar la limpieza se retira la ropa de la cama envolviéndola hacia el centro para evitar contacto con el cuerpo, la cara o el uniforme. Se debe verificar siempre que no haya ningún elemento envuelto en la ropa.
2. Clasificar las prendas para el posterior lavado en una bolsa diferente por cada habitación y enviarla a la lavandería. **(Ver anexo No. 15)**
3. Hacer cambio completo de todo el juego de cama que se tenga estandarizado por habitación.

b. Toallas:

Sacar las toallas y colocarlas en un recipiente aparte del de la lencería de cama evitando tener contacto innecesario con las mismas.

c. Limpieza de superficies:

Posterior al tendido de camas se debe proceder a la limpieza de superficies, tomando en cuenta la clasificación de superficies por áreas:

✓ Áreas críticas:

• Perillas de puertas:

Las perillas de las puertas de la habitación son áreas críticas debido a manipulación constante de los huéspedes y foco de contagio del COVID-19 y otras infecciones.

• Controles remotos:

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Elementos que deben considerarse dentro del proceso de limpieza de una habitación ya que es considerado uno de los más manipulados por el huésped por lo que se deben de limpiar y desinfectar tanto de los aparatos audiovisuales (tv. Radio) como los controles del aire acondicionado entre otros.

- **Interruptores:**

Se debe prestar atención a la limpieza de los interruptores dentro de la habitación ya que son manipulados frecuentemente por los huéspedes y podrían ser generadores de contagio del COVID-9 y otras infecciones.

- **Elementos cerca del entorno del huésped:**

Está compuesta por la mesa de noche, lámpara de mesa, paredes laterales, cabecera, etc. Estas superficies de alto contacto suelen contaminarse con microorganismos propios del huésped. Deberá limpiarse y desinfectarse en forma diaria

- ✓ **Semicríticas**

- **Ventanas y Espejos**

La limpieza de estas superficies debe realizarse con paño seco para retirar el polvo y suciedad y posterior con un paño humedecido con alcohol o solución para desinfectarlas y posterior un paño seco para retirar residuos de humedad.

- **Pisos y alfombras**

Se debe reducir el uso de alfombras, de no ser posible, deben ser aspiradas a diario y establecer métodos de desinfección.

Realizar limpieza de pisos utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: barrido húmedo, ENJABONADO, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalar las áreas para evitar accidentes.

- **Muebles**

Limpieza con paño húmedo y desinfección con los líquidos o químicos de acuerdo con el material elaborado.

- **Amenidades:**

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Se retiran todas las amenidades para desinfectar las que no fueron usadas por el huésped y desechar las que sí, separadas por recipientes aparte.

✓ **No críticas**

- **Aparatos electrónicos**

Los aparatos eléctricos como televisores y equipos de sonido que cuenten con control remoto no están expuestos directamente al contacto constante con el huésped por lo que la limpieza diaria en función de evitar la exposición al polvo entre otros es suficiente.

- **Paredes y techos:**

Un pequeño número de bacterias puede ser aislado de los techos y paredes. Es muy importante que éstos se encuentren en buen estado y que tengan superficies lisas para prevenir la acumulación de suciedad.

Las paredes, hasta aproximadamente 1,60 metros del piso, deberán limpiarse en forma diaria y cada vez que estén visiblemente sucias. Los techos y superficies altas de las paredes deben verse limpios y su limpieza debe realizarse por lo menos cada seis meses. No requieren desinfección.

En los lugares donde no sea posible usar cloro, por ejemplo: En teléfonos, equipo de control remoto, manecillas de puertas, etc., podrá usarse alcohol de 70%- 90% con un paño.

Limpieza y desinfección de sanitarios

1. Los químicos necesarios para su limpieza se deben aplicar empezando por el lavamanos, siguiendo con la tina o ducha y el inodoro, y se dejarán actuar por unos minutos (5min.)

Cualquier superficie que se ensucie con secreciones respiratorias u otros fluidos corporales, por ejemplo, el inodoro y los lavamanos deben desinfectarse con una solución desinfectante (hipoclorito de sodio a 1000ppm, conocido como cloro, lejía o lavandina).

El Hipoclorito de sodio debe ser preparado y utilizado inmediatamente, no guardar después de diluido ya que pierde su efectividad después de 12 horas.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

2. Es necesario retirar todos los elementos presentes en el cuarto de baño.
3. El proceso de limpieza se inicia con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, las perillas de la ducha y la puerta con una esponja impregnada de una solución desinfectante; se recomienda el hipoclorito de sodio a 500 ppm.
4. Antes de iniciar el lavado del sanitario se recomienda vaciar el agua del tanque al menos una vez.
5. Posteriormente se debe esparcir la solución desinfectante (hipoclorito de sodio a 1000 ppm), por todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás.
6. Al finalizar soltar nuevamente el tanque y secar la parte exterior de la taza.
7. Asegurarse que toda la grifería esté limpia y desinfectada.
8. Limpiar y desinfectar el piso de adentro hacia afuera, utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: barrido húmedo, enjabonado, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalar las áreas para evitar accidentes.
9. Al finalizar la limpieza se verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados; se coloca la dotación de amenidades.
10. Una vez finalizada la limpieza, retirar de forma adecuada el equipo de protección personal. Posteriormente se debe realizar una completa higiene de manos.
11. Colocar una tarjeta informativa en la habitación para darle a conocer al huésped sobre la limpieza que se realiza. **(Ver anexo No. 16)**

VIII. ¿CÓMO MANEJAR LOS CASOS DE COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE?

1. Contactar al teléfono de emergencias o consultas **1517** o **1540** para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

2. Aislar al huésped o trabajador en una habitación temporalmente hasta que las autoridades sanitarias locales intervengan.
3. Anotar el número de habitación temporal, la cual no podrá ser compartida con otros huéspedes. Tampoco se permitirá que ingresen visitas a la habitación ocupada por el huésped afectado.
4. Dependiendo de la disponibilidad de habitaciones, los acompañantes, si los hay, deberán ser acomodados en una habitación diferente.
5. Evitar el contacto de la persona enferma con los demás huéspedes y el personal del establecimiento.

Las medidas para el manejo de los contactos pueden remitirse a la guía provisional de la OMS sobre atención en el domicilio a pacientes con COVID-19 que presentan síntomas leves, y gestión de sus contactos.

IX. PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO O ESTÁ ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID-19

Basándose en las recomendaciones de la OMS en un documento de orientación provisional (febrero 2020) sobre "Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados de COVID-19, con síntomas leves", y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un huésped aislado. Dado que el personal del establecimiento no es personal sanitario y acceder a zonas donde pueda estar confinada una persona afectada puede vulnerar su derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, se debería priorizar el servicio de prevención.
2. Todo el personal del hotel que deba acceder a la habitación cuando

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

esté presente el huésped enfermo (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección personal y lavarse o desinfectarse las manos cuando hayan salido.

3. Se debe de solicitar al huésped mantener la distancia como mínimo 1.5 mts. a 2.00 mts. y de ser posible trasladarse a un área diferente dentro de la habitación.
4. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.
5. Retirar la ropa de cama ropa de cama y las toallas, ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas/rojas según el grado de contaminación que presente.) hasta el momento de manipulación higiénica, no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel.
6. Lavar y desinfectar las sábanas a máquina con agua caliente (60-90° C) y detergente para ropa. Si no es posible lavar las sábanas a máquina, se pueden dejar en remojo en agua caliente y jabón en un barril grande, utilizando un palo para removerlas y evitando salpicar, si no se dispone de agua caliente, se recomienda poner a remojo las sábanas en una solución de cloro al 5% durante 30 minutos. Posteriormente, las sábanas deben aclararse con agua limpia y dejarlas al sol hasta que se sequen completamente.
7. Eliminar el equipo desechable de cartón utilizado por la persona enferma como pañuelos, mascarillas, vasos, etc., mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y desecharla.
8. Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, se debe retirar y sustituir todas las amenidades (rollos de papel higiénico, shampoo, jabón, etc.) y desecharlas.
9. Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito de sodio en una concentración de 1000 a 5000 ppm, o cualquier otro producto químico válido para esta tarea.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

X. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y MANEJO DE VAJILLA PARA PERSONAS INFECTADAS DE COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES

Con base a las recomendaciones de la Guía Técnica Coronavirus para el manejo de prevención del COVID-19, del Personal de Nutrición del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, se deberá cumplir con las siguientes medidas:

1. El servicio de alimentación será dejado en un espacio físico destinado, fuera de la habitación de casos sospechosos o confirmados de COVID-19.
2. Posteriormente será entregado al huésped por el personal designado cumpliendo con las precauciones estándares y de contacto para el ingreso a la habitación.
3. Se utilizarán cubiertos y envases desechables biodegradables los cuales se depositarán en los basureros de pedal para desecho bioinfecciosos (doble bolsa roja rotulada y sellada).
4. El personal de cocina no deberá tener contacto con los pacientes sospechosos o confirmados de COVID-19.

XI. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y ORGÁNICOS

La gestión de los residuos debe continuar realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos. Según Guía Práctica para el Manejo de Residuos Sólidos comunes ante la pandemia COVID-19 del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-.

1. Se recomienda que los pañuelos desechables que se empleen para el secado de manos sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y de ser posible, de aluminio y accionados por pedal.
2. Al momento de desechar mascarillas, guantes y toallas húmedas,

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

estos deben ser inmediatamente depositados en los recipientes adecuados de desechos sólidos ubicados en los servicios sanitarios donde se deposita el papel higiénico, toallas húmedas, pañales y otros tipos de desechos sanitarios.

3. Colocar una bolsa plástica dentro del recipiente de la basura y mantener fuera del alcance de niños, animales, etc. El bote o recipiente debe ser lavado con desinfectante diariamente al momento del cambio de la bolsa.
4. No mezclar mascarillas, guantes y otros desechos sanitarios con residuos que se generen dentro del establecimiento de hospedaje.
5. Para retirar la bolsa, se recomienda que ésta sea cerrada e identificada adecuadamente (bolsa en la que se identifique a simple vista el desecho o rotularla como: "desechos sanitarios"), disponerla inmediatamente en el contenedor general.
6. No mantener las bolsas de desechos sanitarios más de 72 horas y desinfectar las mismas.
7. Después de cada proceso, lavarse las manos durante 40 a 60 segundos como mínimo con jabón y agua.
8. Se recomienda que el material reciclable como vidrio, el plástico, papel, latas, etc., se almacene en un lugar adecuado, realizando la desinfección respectiva de bolsas o recipientes, para luego ser llevado a centros de acopio, evitando la manipulación de los mismos por personas y así reducir el riesgo de contaminación. En caso de realizar el reciclaje, hacerlo con las medidas preventivas para la protección de los trabajadores que hagan la separación manual.

Consideraciones generales

- Está prohibido el traspaso de residuos de una bolsa a otra.
- Recoger bolsas de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario, evitando el desborde o trasborde. En dicho caso, se debe establecer una frecuencia de recolección, de acuerdo con el volumen generado en cada área.
- Transportar los residuos manteniendo la tapa cerrada sin que ya desborde.
- Las bolsas no deben tener contacto con el cuerpo del personal.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XII. GLOSARIO

Ácidos dicloroisocianurato (DCCA): Desinfectante (producto generador de cloro).

Aforo: Se entiende por aforo a la máxima capacidad que puede albergar un determinado recinto de personas, calculado de tal forma que, al producirse una emergencia, como un incendio, las personas puedan ser evacuadas sin mayores inconvenientes.

Alcohol etílico o etanol: El etanol es un tipo de compuesto químico, conocido popularmente como alcohol etílico, el cual en una situación de presión y de temperatura normal, se caracteriza por ser un líquido incoloro e inflamable en un punto de ebullición de 78° C.

Amenidades: Se refiere a los objetos que el hotel pone a disposición del huésped para su estancia, pueden ser desde útiles de baño como jabones y geles, hasta productos de bienvenida como una copa de vino.

Amonio cuaternario: Limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismos como: virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas, E. coli, Salmonella typhimurium, Estafilococos, Streptococos, Clostridium sp., Pseudomonas aeruginosa, causantes de malos olores y enfermedades gastrointestinales. Tiene un importante efecto residual, es decir, permanece activo después de la aplicación conservando sus propiedades por mucho más tiempo.

Bactericida: Sustancia que tiene la capacidad de matar bacterias, microorganismos unicelulares u otros organismos.

Trabajador: Empleado en una operadora de turismo.

COVID-19: Enfermedad infecciosa causada por el coronavirus, los cuales 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 (SRAS).

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Desinfección: Es un proceso que elimina los microorganismos patógenos, con la excepción de las endosporas bacterianas, de los objetos inanimados. Se lleva a cabo con líquidos químicos.

Desinfectantes: Al igual que los germicidas, destruyen diferentes gérmenes, éstos sólo se aplican a objetos inanimados. Además de su actividad, se debe revisar en detalle la compatibilidad con los equipos y para ello es importante conocer las recomendaciones de sus fabricantes. Para su elección también se deben tener en cuenta la toxicidad, el olor, la compatibilidad con otros compuestos y su posible efecto residual.

Equipo de protección personal: Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin.

Establecimiento de Hospedaje: Establecimiento cuya actividad principal es ofrecer alojamiento a personas, mediante precio, de forma habitual y profesional, con o sin otros servicios complementarios, mediante la denominación genérica de hotel, hostel, pensión o similar.

Fungicida: Es un producto con la capacidad de eliminar hongos.

Germicidas: Cualquier sustancia o proceso que destruye gérmenes (bacterias, virus u otros microbios que pueden causar infecciones o enfermedades). También se llama microbicida.

Hipoclorito de sodio: Hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto que puede ser utilizado para desinfección del agua. Se usa a gran escala para la purificación de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores y desinfección del agua.

Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS-: Es una institución gubernamental, autónoma, dedicada a brindar servicios de salud y seguridad social a la población que cuente con afiliación al instituto, llamada entonces asegurado o derechohabiente.

Lencería: La lencería se refiere a ropa de cama, toallas, batas, fundas de almohadas y almohadones usados en la habitación de un hotel, el manejo

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

de este elemento es delicado puesto muchos de estos se encuentran en directo contacto con fluidos por lo que se requiere de extrema precaución en su retirado y llevado a la limpieza.

Limpieza: Es la remoción de todos los materiales extraños (residuos, sangre, proteínas, etc.) que se adhiere a los diferentes objetos. Se realiza con agua y detergentes. Siempre debe preceder a los procesos de desinfección y esterilización. Es altamente efectiva para remover microorganismos.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-: Es el encargado de formular las políticas y hacer cumplir el régimen jurídico relativo a la salud preventiva y curativa y a las acciones de protección, promoción, recuperación y rehabilitación de la salud física y mental de los habitantes del país y a la preservación higiénica del medio ambiente; a la orientación y coordinación de la cooperación técnica y financiera en salud y a velar por el cumplimiento de los tratados y convenios internacionales relacionados con la salud en casos de emergencias por epidemias y desastres naturales.

Monopersulfato de potasio: Agente aprobado por la EPA (Environmental Protection Agency - agencia de protección del medio ambiente de EEUU) como desinfectante de hospital.

Organización Mundial de la Salud –OMS-: Su objetivo es construir un futuro mejor y más saludable para las personas de todo el mundo. A través de las oficinas que la OMS tiene en más de 150 países, su personal trabaja junto con los gobiernos y otros asociados para que todas las personas gocen del grado máximo de salud que se pueda lograr.

Pasamanos: es un riel diseñado para ser agarrado por la mano para proporcionar estabilidad o soporte a las personas, se usan generalmente al subir o bajar escaleras incluso en escaleras mecánicas para evitar caídas perjudiciales.

Patrón: es toda persona individual o jurídica que utiliza los servicios de uno o más trabajadores, en virtud de un contrato o relación de trabajo.

Riesgo: Es la probabilidad de ocurrencia de la transmisión de infecciones en un grupo de personas sean huéspedes o trabajadores, en un período de tiempo y en un lugar determinado.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Tricloroisocianurato (TCCA): Compuesto orgánico con la fórmula ($C_3Cl_3N_3O_3$). Se utiliza como un industrial desinfectante, agente de blanqueo y un reactivo en la síntesis orgánica. Este polvo cristalino de color blanco, que tiene un fuerte "olor a cloro", a veces se vende en forma de comprimido o gránulo para uso doméstico e industrial.

Tuberculicida: Destruye o inactiva irreversiblemente *Mycobacterium tuberculosis*, que es un organismo para probar la eficacia de desinfectantes; no se refiere a la prevención de la transmisión de tuberculosis en el consultorio dental.

Viricida: Sustancia o fármaco capaz de destruir o inactivar los virus.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XIII. ANEXOS

Anexo No. 1. Síntomas coronavirus.



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CORONAVIRUS
COVID-19
CONÓCELO | PREPÁRATE | ACTÚA

Síntomas



Fiebre alta



Tos



Dolor de Garganta



Dolor de Cabeza

Formas de Contagio



Por toser o estornudar



Tocar objetos o superficies contaminados



Compartir cubiertos

Prevención



Lavarse las manos con frecuencia



Al viajar usar una mascarilla



No taparse con las manos al toser o estornudar



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 2. Lavado y desinfectado de manos.

¿Cómo lavarse las manos?

3 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



- Mójese las manos con agua;
- Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;
- Frótese las palmas de las manos entre sí;
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- Enjuáguese las manos con agua;
- Séquese con una toalla desechable;
- Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;
- Sus manos son seguras.

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

Fuente: Organización Mundial de la Salud

¿Cómo desinfectarse las manos?

3 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

¡Desinfecte las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias



- Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;
- Frótese las palmas de las manos entre sí;
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- Una vez secas, sus manos son seguras.

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

Fuente: Organización Mundial de la Salud

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 4. Ejemplo de control de bodega general.

Logotipo	Listado de control
----------	---------------------------

Número o código	Descripción (Maquinaria, equipo, insumo, producto, proveedor, entre otros y a conveniencia)	Consideraciones (Detalles específicos de uso o políticas aplicables)	Fecha de ingreso	Observaciones

Anexo No. 5. Señalización.



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 6. Campañas informativas

¿Quiénes están en mayor riesgo de enfermarse gravemente?

-  **Adultos mayores de 60 años**
-  **Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.**
-  **Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamientos de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.**

¿Cómo se transmite?

-  **Por contacto personal cercano con una persona infectada o a través de personas infectadas al toser o estornudar.**
-  **Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.**

PREPÁRATE

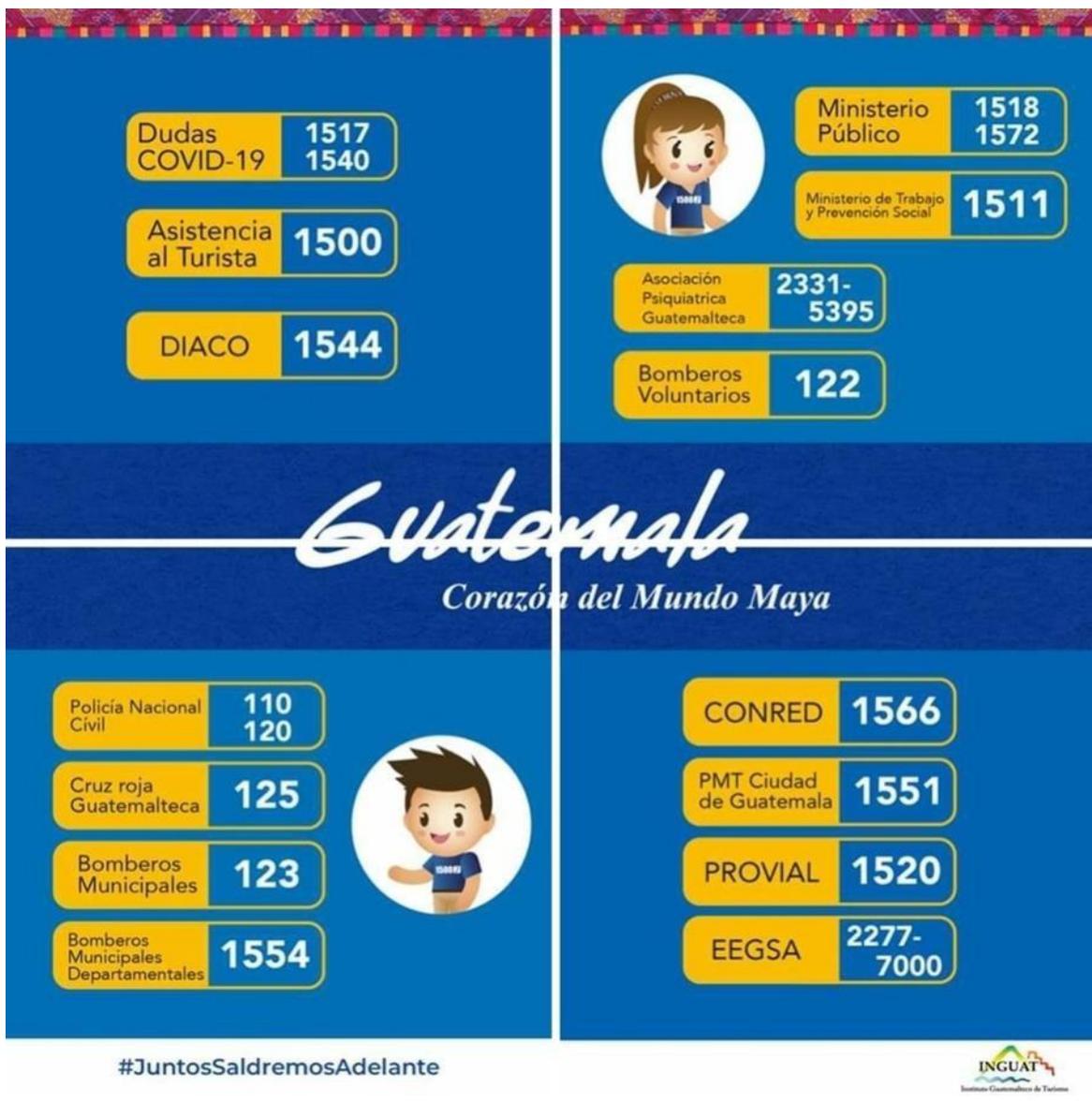
-  **Infórmate a través de las páginas oficiales del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.**
-  **Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol.**
-  **Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiate las manos.**

ACTÚA

-  **Evita compartir vasos, platos u otros artículos de uso personal. Limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.**
-  **Si has viajado a áreas donde circula el virus o has estado en contacto cercano con alguien que lo tiene y presenta fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica de inmediato. No te automediques.**

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	<p>Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje</p>	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 7. Directorio de emergencia.



Guatemala
Corazón del Mundo Maya

Dudas COVID-19	1517 1540
Asistencia al Turista	1500
DIACO	1544
Ministerio Público	1518 1572
Ministerio de Trabajo y Prevención Social	1511
Asociación Psiquiátrica Guatemalteca	2331- 5395
Bomberos Voluntarios	122
Policía Nacional Civil	110 120
Cruz roja Guatemalteca	125
Bomberos Municipales	123
Bomberos Municipales Departamentales	1554
CONRED	1566
PMT Ciudad de Guatemala	1551
PROVIAL	1520
EEGSA	2277- 7000

#JuntosSaldremosAdelante



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 9. Pasos y fórmula para preparar el hipoclorito de acuerdo con la cantidad necesaria según presentación y concentración deseada.

- Paso 1:** Verificar el porcentaje de hipoclorito de sodio presente en el cloro (los porcentajes comunes son: comercial >5%, industrial <10%)
- Paso 2:** Preparar un recipiente con un litro de agua.
- Paso 3:** Medir la cantidad de cloro según la ppm (partes por millón) a utilizar (ver tabla).
(Para medir el cloro puede utilizar una jeringa.)
- Paso 4:** Agregar el cloro al agua y mezclar.

NOTA: Si el recipiente está abierto la solución tendrá una duración de 2 horas, si está cerrado de manera hermética 12 horas.

$$\text{Preparación en porcentajes} = \frac{\text{ppm deseadas}}{\% \text{ hipoclorito}} * 10$$

Concentración y volumen deseados para diluir en un litro de agua

Presentación Comercial	200 ppm	500ppm	1000ppm	5000ppm
4%	5cc/L	12.5 cc/L	25 cc/L	125 cc/L
6%	3.3cc/L	8 cc/L	17 cc/L	83 cc/L
6.5%	3.cc/L	7.7 cc/L	15 cc/L	77 cc/L
7%	2.8 cc/L	7cc/L	14cc/L	71 cc/L
10%	2 cc/L	5 cc/L	10 cc/L	50 cc/L
13%	1.5 cc/L	4 cc/L	8 cc/L	38 cc/L

Anexo No. 10. Productos de Limpieza y desinfectantes.

- **Jabones y detergentes**

El jabón es un producto para el lavado y la limpieza doméstica, formulado a base de sales alcalinas de ácidos grasos asociados con otros tensoactivos. Es el producto de la reacción natural por la saponificación de un álcali (hidróxido de sodio y potasio) y grasas de origen vegetal o animal.

El detergente es un producto destinado a la limpieza de superficies y tejidos a través de la disminución de la tensión superficial. Los detergentes poseen efectivo poder de limpieza, principalmente por la presencia de surfactante en su composición. El surfactante modifica las propiedades del agua disminuyendo la tensión superficial facilitando su penetración en las superficies, dispersando y emulsificando la suciedad

El detergente tiene la función de remover tanto la suciedad hidrosoluble

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

como aquella no soluble en agua.

• **Tabla 1.** Algunos métodos utilizados para la desinfección.

Métodos utilizados para la desinfección					
Nombre	ALCOHOL	Compuestos liberadores de cloro activo INORGANICOS	Compuestos liberadores de cloro activo ORGANICOS	Compuestos de amonio cuaternario	Monopersulfato de potasio
Descripción	Los alcoholes etílico e isopropílico son los principales desinfectantes pudiendo ser aplicado en superficies o artículos por medio de fricción	Los compuestos más utilizados son: Hipoclorito de sodio, de calcio y de litio.	Los ácidos dicloroisocianurato (DCCA) y tricloroisocianurato (TCCA) son ejemplos de compuestos de este grupo.	Algunos de los compuestos más utilizados son los cloruros de alquildimetilbenzamonio y cloruros de dialquildimetiamonio.	El monopersulfato de potasio, también denominado peroximonosulfato de potasio o sencillamente monopersulfato, es un polvo blanco, granulado, ligero, ideal para aplicaciones—tales como tratamientos por shock (oxidación), en piscinas y spas, donde se requiere un oxidante fuerte e inodoro.
Características	Bactericida, viricida, fungicida y tuberculicida. No es esporicida. Fácil aplicación y acción inmediata.	Bactericida, viricida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración que se utilice. Se presenta en forma líquida o en polvo, tiene amplio espectro y la acción es rápida y de bajo costo.	Bactericida, viricida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración de uso. Se presenta en polvo. Más estable que el cloro inorgánico.	Bactericida, viricida (solamente contra virus lipofílicos o encapsulados) y fungicida. No presenta acción tuberculicida y viricida. Es poco corrosivo y tiene baja toxicidad.	Amplio espectro. Es activo en presencia de materia orgánica; no corrosivo para metales en periodos cortos.
Indicación	Mobiliario en general.	Desinfección de superficies fijas.	Descontaminación de superficies y ropa.	Superficies fijas, incluyendo ambiente de cocina	Desinfectante de superficies y piscinas.
Mecanismo de Acción	Desnaturalización de las proteínas que componen la pared celular de los microorganismos.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Inactivación de enzimas productoras de energía, desnaturalización de proteínas y ruptura de la membrana celular.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.
Desventajas	Inflamable, volátil, reseca plásticos y gomas. Produce	Inestable (afectado por la luz solar, temperatura	Es corrosivo para los metales. El riesgo es limitado para los	Puede ser inactivado en presencia de materia orgánica.	Reduce el conteo microbiano en 2 a 3 log10, solamente después 50

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

	resacamiento de la piel.	>25°C y pH ácido). Inactivo en presencia de materia orgánica; corrosivo para metales; olor desagradable, puede causar irritabilidad en ojos y mucosas.	instrumentos de acero inoxidable de calidad si se respetan las recomendaciones (concentración, tiempo de contacto de 20 minutos como máximo, aclarado). Para la desinfección de ropa: utilizar únicamente para algodón y lino blancos (riesgo de decoloración).		minutos de exposición en concentración de 3%.
Concentración de uso	70% a 90% en solución de agua volumen/volumen.	Para desinfección total 20% a 100%	1,9% a 6,0%, con tiempo de acción de acuerdo a lo recomendado por el fabricante.	Existen varias formulaciones de acuerdo con el fabricante.	1%. El color del producto disminuye a medida que disminuye la concentración

Consultar los productos registrados ante la Agencia de Protección ambiental (EPA).

- Ejemplo de criterios para la compra de desinfectantes

No.	Criterio
1	La naturaleza de la superficie a ser limpiada o desinfectada y de su comportamiento frente al producto.
2	Las posibilidades de corrosión de la superficie a ser limpiada.
3	El tipo y grado de suciedad y su forma de eliminación.
4	Tipo y grado de contaminación y su forma de eliminación (microorganismo en con o sin presencia materia orgánica)
5	Recursos disponibles y métodos de limpieza establecidos.
6	Grado de toxicidad del producto.
7	Método de limpieza y desinfección, tipos de máquinas y accesorios existentes.
8	Concentración y uso recomendado por el fabricante (por escrito).
9	Seguridad en la manipulación y el uso de los productos.
10	Principio del componente activo.
11	Tiempo de contacto para la acción.
12	Concentración necesaria para la acción.
13	Posibilidades de inactivación frente a materia orgánica.
14	Estabilidad frente a las alteraciones de la luz, humedad, temperatura de almacenamiento y materia orgánica.
15	Temperatura de uso.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

16	pH de los productos (Potencial de Hidrógeno el cual indica la acidez o alcalinidad de un producto.) esto porque si el pH es menor a 5.5 ya existe algún tipo de irritación en la piel hasta el límite de sufrir quemaduras en la piel. Es por ello la importancia de conocer el pH de los productos para saber qué tipo de dilución debe efectuarse en base a su ficha técnica como hoja de seguridad.
17	Incompatibilidad con agentes que pueden afectar la eficacia y la estabilidad del producto como la dureza del agua, jabones, detergentes y otros productos de desinfección.
18	Plazo de validez para el uso del producto. Sin embargo, debe ser exigido al proveedor la comprobación de que el producto esta notificado o registrado con las características básicas de aprobación y si es necesario en el caso de productos con acción antimicrobiana, la adjudicación de los test probatorios.

Fuente: Manual de limpieza y desinfección hospitalaria

- Requisitos para tener en cuenta en la compra de desinfectantes

No.	Criterio
1	Nombre comercial y denominación del producto. Marca
2	Contenido Neto
3	Datos Empresa/ titular del producto. Nombre o razón social del fabricante
4	Mes y año de envasado. Fecha de vencimiento. Leyenda "Usar preferentemente antes de"
5	No. De lote o partida o lote de elaboración
6	Ingredientes
7	Instrucciones de uso
8	Inscripciones tales como "antes de usar lea las instrucciones del rótulo", o "irritante para los ojos, piel y mucosa". En caso de contacto con los ojos y piel, lavar con agua en abundancia durante 15 minutos. Si la irritación persiste, consulte con su médico.
9	Instrucciones de almacenaje
10	Revisar que los productos no se encuentren con dilución con agua.

Fuente: Manual de limpieza y desinfección hospitalaria

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 11. Ejemplo de control del cumplimiento del protocolo de limpieza.

Logotipo	CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO DE LIMPIEZA
----------	---

No.	TAREA	SI	NO	Observaciones
1	¿Se realiza el barrido húmedo según el protocolo?			
2	¿Utiliza adecuadamente la técnica de doble cubo?			
3	¿Utiliza la concentración adecuada de detergente para suelos y superficies?			
4	¿Utiliza la concentración adecuada de desinfectante para suelos y superficies?			
5	¿Utiliza adecuadamente los paños: rojo inodoro, amarillo sanitario, azul mobiliario?			
6	¿Utiliza el equipo de protección personal?			
7	¿Realiza desinfección de material de limpieza al finalizar cada turno?			
8	¿Cumple con las normas de limpieza establecidas en el protocolo?			

Anexo No. 12. Tipos de mascarilla y colocación y ajuste de la mascarilla

DIFERENTES TIPOS DE MASCARILLAS					
CLASIFICACIÓN SEGÚN LOS DISTINTOS TIPOS DE PROTECCIÓN					
EQUIPO	TIPO		Para no contagiarse Protección de quien la lleva contra organismos infecciosos	Para no contagiar Evita la emisión de organismos infecciosos	PROPIEDADES
Mascarillas autofiltrantes desechables Protegen de fuera hacia dentro y sirven para prevenir el contagio SIGUEN LA NORMA EN 149  LAS REUTILIZABLES LLEVAN UNA "R"  LAS NO REUTILIZABLES SERVIRÍAN PARA UN ÚNICO TURNO. MARCADAS CON "NR"	FFP 1 sin válvula de exhalación 			<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de protección pero con filtración mínima • No protege frente a organismos infecciosos. • Limita la propagación del contagio 	
	FFP 2 sin válvula de exhalación 			<ul style="list-style-type: none"> • Protege y limita la propagación del contagio 	
	FFP 3 con válvula de exhalación 			<ul style="list-style-type: none"> • Todas las mascarillas autofiltrantes FFP 3 disponen de válvula de exhalación • Protege pero no limita la propagación del contagio 	
	FFP 2 con válvula de exhalación 			<ul style="list-style-type: none"> • Protege pero no limita la propagación del contagio 	
Quirúrgicas y caseras Protegen de dentro hacia afuera Sirven para que alguien enfermo no contagie. En este grupo se incluyen las fabricadas en casa, aunque estas sin ninguna homologación	Mascarilla quirúrgica desechable 			<ul style="list-style-type: none"> • No es un equipo de protección • No protege pero limita la propagación del contagio 	
	Mascarilla higiénica desechable 			<ul style="list-style-type: none"> • No es un equipo de protección • No protege pero limita la propagación del contagio • No sujeto a norma, eficacia no testada 	
Industriales Protegen de fuera hacia dentro SIGUEN LA NORMA EN 140	Semimáscara buconasal con filtros 			<ul style="list-style-type: none"> • Todas disponen de válvulas de exhalación • Protege pero no limita la propagación del contagio • Reutilizable 	

Fuente: LNE

@elperiodico / @EPGraficos 



COLOCACIÓN Y AJUSTE

Instrucciones para la colocación y ajuste de un respirador desechable preformado BLS



1. Preforme el clip nasal interno.



2. Sostenga el respirador de manera que la parte externa esté apoyado en la palma y los elásticos permanezcan por debajo de la mano.



3. Coloque el respirador por debajo del mentón con el clip nasal hacia arriba y colocar el elástico inferior en la nuca.



4. Coloque el elástico superior en la parte superior de la cabeza



5. Acomode el respirador sobre el rostro y ajuste el clip nasal.



6. Vista frontal del respirador colocado adecuadamente.



7. Vista trasera.



8. En el respirador Zer0, los elásticos también pueden posicionarse cruzados si se requiere una mayor tensión.

Anexo No. 13. Tipos de Guantes.

Guantes de polietileno	Guantes de látex	Guantes de nitrilo	Guante de vinilo
			
<p>Los guantes de polietileno se fabrican a partir de polímeros sintéticos de polietileno y se crean por la polimerización del etileno. Son idóneos para aquellas situaciones en las que sea necesario cambiar a menudo de guantes, ofrecen una protección de barrera y una resistencia química pobre, pero son una solución económica para áreas de manejo de alimentos.</p>	<p>Los guantes de látex están hechos con material natural y son los más utilizados en el ámbito sanitario porqué son, sin duda, los más sensibles. Además, son bastante resistentes. La única desventaja es que son más alérgenos que los demás tipos de guante. Se ajusta perfectamente a la forma de la mano para disminuir la fatiga durante largos períodos.</p>	<p>Los guantes de nitrilo están hechos de caucho sintético y es una alternativa ideal en caso de alergia al guante de látex. Además, son bastante sensibles y por ello también son muy utilizados en el ámbito sanitario. El nitrilo, además, se caracteriza por su alta resistencia a la perforación.</p>	<p>El guante de vinilo es una de las opciones más económicas del mercado. Se aconseja un uso de corta duración, y para tareas de bajo riesgo. Su sensibilidad es baja pero bastante alérgeno. Aun así, es un guante altamente resistente.</p>

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 14. Ejemplo de programa de limpieza en áreas públicas.

Logotipo	Programación de limpieza de áreas públicas
----------	---

Descripción del área	Fecha de última limpieza	Fecha de próxima limpieza	Responsables	Equipos, materiales e insumos a requerir	Observaciones y especificaciones de calidad

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 15. Ejemplo de control de entrega de lencería a lavandería

Logotipo	Entrega de lencería				
Recibe: _____ Entregado por: _____ Fecha: _____ Turno de: _____ A: _____ A.M. <input type="text"/> P.M. <input type="text"/> Hora: _____					
Cantidad	No. de Habitación	Tipo de Habitación	Artículo	Descripción	Observaciones / Recomendaciones
F: _____ Encargada de ropería / Lavandería (externa)			F: _____ Camarera		

Anexo No. 16. Ejemplo de tarjeta informativa

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LOGOTIPO
<p>Para nosotros lo más importante es tu comodidad y salud, por esta razón aplicamos las medidas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en todas las áreas para evitar que nuestros huéspedes se contagien de COVID-19.</p>	

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XIV. DOCUMENTOS Y PAGINAS WEB DE REFERENCIA

1. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
<https://www.mspas.gob.gt/index.php/noticias/covid-19/coronavirus-2019-ncov>
2. Guía práctica para el manejo de residuos y desechos sólidos comunes ante la pandemia covid-19
<http://www.marn.gob.gt/Multimedios/16647.pdf>
3. Protocolo de actuación para minimizar la transmisión de covid-19 en el sector turismo. Chile
<https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2020/03/7-PROTOCOLOCO-CORONAVIRUS-1.pdf>
4. Infection prevention and control during health care when COVID-19 is suspected: interim guidance. Geneva: World Health Organization;2020
[https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-care-when-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-is-suspected-20200125.](https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-care-when-novel-coronavirus-(ncov)-infection-is-suspected-20200125)
5. Water, sanitation, hygiene and waste management for COVID-19: Interim guidance.
[https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19.](https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19)
6. Global surveillance for COVID-19 caused by human infection with COVID-19 virus: interim guidance. Geneva: World Health Organization; 2020
[https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/surveillance-and-case-definitions.](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/surveillance-and-case-definitions)

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

7. Considerations for quarantine of individuals in the context of containment for coronavirus disease (COVID-19): interim guidance. Geneva: World Health Organization;2020

[https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-(covid-19)).

8. Covid-19 guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/nueva%20gu%C3%ada%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20covid-19.pdf>

9. Atención en el domicilio a pacientes presuntamente infectados por el nuevo coronavirus (COVID-19) que presentan síntomas leves, y gestión de sus contactos.

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331397/WHO-nCov-IPC-HomeCare-2020.2-spa.pdf>

10. INFORMACIÓN OFICIAL. Enfermedad por Coronavirus.Who.int

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

11. Plan Institucional de preparación y respuesta ante COVID-19

<https://www.igssgt.org/wp-content/uploads/2020/03/Plan-institucional-de-preparacion-y-respuesta-rapida-ante-el-coronavirus-COVID-19-IGSS.pdf>

12. Manual de limpieza y desinfección hospitalaria. Comité de infecciones intrahospitalarias

13. Manejo clínico del COVID-19: atención hospitalaria

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Establecimientos de Hospedaje	Código: UCST-GBPCIEH
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Protocolo_manejo_clinico_ah_COVID-19.pdf

14. Medidas higiénicas para la prevención del contagio del COVID-19

[mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf)

15. Guía para la limpieza y desinfección de ambientes Covid-19, IGSS

<https://www.igssgt.org/guia-para-la-limpieza-y-desinfeccion-de-ambientes-covid-19/>

16. Manual de establecimientos de hospedaje del Sello Q

<http://selloq.inguat.gob.gt/index.php/es/publicaciones/descargas/manuales-de-calidad>

17. NTG 66013-1 Requisitos para los establecimientos de hospedaje Sello Q