



RECOMENDACIONES

Protocolo para alojamientos turísticos de Tierra del Fuego

MEDIDAS GENERALES

- Mantener una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etc.).
- Limitar la densidad de ocupación a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados.
- Proveer soluciones a base de alcohol al 70% en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
- Usar barbijos o cubrebocas.
- No permitir el ingreso al establecimiento a las personas que presenten alguno de los síntomas propios del COVID-19 (temperatura, tos, etc.)

EL PERSONAL

- Adecuar las tareas fundamentales en base a turnos rotativos de trabajo y disposición de descansos a fin de garantizar el distanciamiento social.
- Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo.
- Si se instaura la medición de temperatura al ingreso a la institución, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado.
- Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.
- Se sugiere que el empleador, en la medida de lo posible, facilite medios de transporte específicos para su personal. Aquellos trabajadores que se movilicen en medios de transporte públicos, deberán tomar todas las medidas de prevención necesarias.

RESERVAS

- Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19.
- Informar las medidas preventivas y que es posible que al momento de hacer su check-in o check-out deba esperar en áreas destinadas para ello.
- Incentivar el uso de medios digitales de pagos.



RECOMENDACIONES

Protocolo para alojamientos turísticos de Tierra del Fuego

CHECK-IN Y CHECK-OUT

- Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales a los procesos de check-in y check-out, como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal, reduciendo el contacto directo.
- Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, con la distancia interpersonal mínima y la densidad de ocupación establecida;
- Informar si es posible en formato digital, las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación al COVID-19.
- Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- Evitar en una primera etapa, el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.

MOBILIARIO

- Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias mínima recomendada entre puestos trabajo, en caso de que no se pueda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.
- En desayunadores y salones comedores la disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 1,5 m.
- En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina, salvo en caso de grupos familiares.

CIRCULACIÓN

- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general.
- Sugerir a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio (esto podría variar según la fase de la pandemia).



RECOMENDACIONES

Protocolo para alojamientos turísticos de Tierra del Fuego

DESAYUNO Y SALÓN

- Brindar los servicios gastronómicos con personal del establecimiento evitando el autoservicio de alimentos por parte de los clientes. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
- Ampliar y flexibilizar el horario de servicio, ofrecer realización de reserva.
- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- Las servilletas del servicio deben ser de papel sin excepción.
- Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo o tapabocas y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.
- No disponer utensilios en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.
- Retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.

COCINA

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%, al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.
- Definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite la aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

LIMPIEZA

- Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- Procurar limpieza y desinfección en manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- En los ingresos al establecimiento se sugiere colocar 2 trapos de piso embebidos en una solución de lavandina diluida en agua (1 en 100); el primero en el exterior de la puerta para que quien ingrese pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos, y el segundo dentro del establecimiento para proceder a una segunda limpieza. Dichos trapos se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o 2 horas (lo que ocurra primero).
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable- entre otros- en sanitarios y espacios comunes.



RECOMENDACIONES

Protocolo para alojamientos turísticos de Tierra del Fuego

LIMPIEZA EN HABITACIONES

- Proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.
- Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.
- Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.
- Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.
- No sacudir la ropa para lavar.
- Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.
- Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido.