
	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Páginas: 1 de 24
		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

PROTOCOLÓ DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID 19.

HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S.

Hotel, centro de eventos, SPA y restaurante.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
		Páginas: 2 de 24

INTRODUCCIÓN

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

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


1. OBJETIVO.

Orientar a los empleados, personal esencial, contratistas y proveedores del HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S, sobre los protocolos para prevenir el contagio y propagación del Covid-19 y las normas de bioseguridad que se requieren implementar, frente casos sospechosos o confirmados del nuevo coronavirus (nCoV-2019), con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante la prestación de nuestros servicios.

2. NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS.

- a) Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005.
- b) Ley 09 de 1979.
- c) Ley Estatutaria 1751 de 2015.
- d) Decreto 780 de 2016.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 3 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

- e) Decreto 3050 de 2005.
- f) Normograma de alimentos y bebidas
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- g) Resolución 3280 de 2018
- h) Resolución 1164 de 2002
- i) Resolución 1403 de 2007.
- j) Resolución 385 de 2020
- k) Resolución 380 de 2020
- l) Resolución 666 de 2020
- m) Boletín de prensa nro 074 de 2020
<https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Por-COVID-19-se-limitan-eventos-masivos-a-50-personas.aspx>
- n) Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación.
<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS12.pdf>
- o) Circular externa nro 0000012 de 2020
<https://www.mincit.gov.co/getattachment/ffda8314-715f-4468-aab8-bf9813438e8d/Circular-externa-0012-del-12-de-marzo-Directrices.aspx>

3. ALCANCE.


Establecer las recomendaciones y protocolos relacionadas con normas de bioseguridad para las actividades de hospedaje, eventos, Restaurante&Bar, Compra, transporte, recepción, procesamiento, almacenamiento entre otros del Hotel EntreBosques de Arvi S.A.S

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Este manual aplica para todo el personal que tenga contacto directo o indirecto dentro y fuera de las instalaciones del hotel, así como los proveedores de materias primas, transporte y distribución.

Esta resolución aplica a los empleadores y trabajadores del sector público y privado, aprendices, cooperados de cooperativas o pre cooperativas de trabajo asociado, afiliados participes, los contratantes públicos y privados, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios de los diferentes sectores económicos, productivos y entidades gubernamentales que requieran desarrollar sus actividades durante el periodo de la emergencia sanitaria y las ARL. (Res 666 2020, Art 2)

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 4 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

5. PERTINENCIA.

La prestación de servicios hoteleros, eventos y servicios es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes de servicio de alojamiento y eventos seguras.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de servicio y suministro para el desarrollo del mismo. El principal objetivo será en consecuencia garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación y elementos (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas, industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio. Ya que todos ellos son nuestros proveedores para prestar el servicio en el hotel.


6. RESPONSABLES.

El hotel Entrebosques de Arvi dispone de **5 HECTAREAS** y **2.000 metros** cuadrados construidos para la dispersión de nuestros servicios, estando enfocados en nuestras responsabilidades de bioseguridad.

Es responsabilidad de HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI:

- a) Adoptar, adaptar e implementar las normas contenidas en esta resolución.
- b) Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo.
- c) Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y La protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo.
- d) Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa.
- e) Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.
- f) Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
		Páginas: 5 de 24

fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.

- g) Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- h) Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.
- i) Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- j) Promover ante sus trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el use de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

A cargo del trabajador, contratista, cooperador o afiliado de la empresa HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S

- a) Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- b) Reportar al empleador a contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.
- c) Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp.

7. DEFINICIONES.


Aislamiento: separación de una persona a grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los Ojos, la mucosa nasal, la boca a la piel no intacta de la persona que esté en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
Páginas: 6 de 24		

susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utilice bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este Ultimo para alto riesgo biológico.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que puede llegar a afectar la salud, el medio ambiente a la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados e infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica y microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros a menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado a probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, el contacto directo con secreciones de un caso probable y confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.


COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había vista antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogía siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce edemas efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 7 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

Mascarilla: Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos a es sospechoso de estar contaminado.

MOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud - IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos a instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado salido a semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza a entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo genera o porque la legislación o la normatividad vigente así la estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

SARS-CoV-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

8. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES:


Cuando se utilice la expresión trabajador en el presente protocolo se entenderá también incluidos a los aprendices, cooperados de cooperativas o pre-cooperativas de trabajo asociado, afiliados partícipes y los contratistas de la empresa HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S

8.1. Medidas generales.

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

- Lavado de manos

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
		Páginas: 8 de 24


- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S fortalecerá los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

Además, La Empresa pondrá en marcha los siguientes lineamientos y actividades:

- a) Informar, en las carteleras, y demás mecanismos de comunicación, participación y consulta, los aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID19 y la manera de prevenirlo, los signos y síntomas (tos, fiebre cuantificada mayor o igual a 38°C, fatiga, dolor de garganta y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado); la importancia del reporte de condiciones de salud e informar los medios de comunicación (teléfonos) en caso de presentar algunos de estos signos.
- b) Realizar actividades de formación 1 vez por semana en el espacio de las capacitaciones donde los trabajadores puedan mostrar sus conocimientos sobre cómo deben prevenir el contagio del coronavirus COVID-19.
- c) Publicar la explicación de cómo debe hacerse el código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y lavarse las manos con agua y jabón. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- d) Socializar los lineamientos, orientaciones y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- e) Disponer suministros de gel antibacterial en la entrada de la empresa, áreas de descanso, sala de reuniones administrativas.
- f) Garantizar en los baños disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos. Publicar imágenes ilustrativas sobre el lavado correcto de manos.
- g) Disponer de vasos desechables en el dispensador de agua y tintero y así cada que consuman alguna bebida de estas inmediatamente boten el vaso a la basura.
- h) Garantizar la desinfección del trabajador antes de iniciar labores para lo cual deberá llegar 15 minutos antes para que realicen el debido proceso y así mismo antes de terminar labores y desplazarse a su vivienda.
- i) Se realizará una encuesta a todos los empleados lugar de residencia, grupo familiar, medios de transporte, preexistencias médicas (enfermedad pulmonar, enfermedad cardíaca, hipertensión arterial, enfermedad renal, diabetes, o enfermedades inmunosupresoras incluyendo cáncer, trasplante previo, lupus, entre otras y grupos de vulnerabilidad: ser mayor de 60 años, estar embarazada.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------


	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
		Páginas: 9 de 24

- j) Incrementar las rutinas de limpieza y desinfección de pisos, cerraduras de puertas, cafetín, baños, dos veces al día con amonio cuaternario.
- k) Desinfectar las mesas y sillas del comedor antes y después de cada alimentación, preferiblemente con alcohol glicerinado o gel antibacterial concentrado en un 60 % de alcohol.
- l) Disponer de alcohol glicerinado para que el trabajador se higienice las manos al momento de abordar labores, después de entrar al baño, antes de consumir alimentos y al finalizar las labores, sin embargo, no olvidar que cuando las manos estén visiblemente sucias lavarlas con agua y jabón.
- m) Garantizar el lavado y desinfección diario de sus EPP.
- n) Comunicar a sus colaboradores la importancia de cumplir con las disposiciones impartidas por el Gobierno Nacional.
- o) Informar a los colaboradores cuando se presenten casos sospechosos y confirmados de COVID -19 en la organización de manera oportuna, con instrucciones para actuar y tomar medidas de autocuidado.

De igual forma HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S al ser una empresa de servicios de alojamiento, eventos alimentación & bebidas y spa se compromete con:

- a) Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua.
- b) Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza y desinfección en el ingreso a la compañía o inicio de sus funciones.
- c) Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
- d) Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (barandas, puertas, pasamanos, baños, mesas, sillas, camas entre otras).
- e) Garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final de los tapabocas. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y preparador de alimentos (Chef), mucama, mesero, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos, bebidas y lugares del hotel.
- f) Garantizar el uso de guantes manteniéndolos limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- g) Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos hacia el hotel.
- h) Procurar garantizar los tiempos de entrega de todos los servicios del hotel, especialmente manteniendo siempre las condiciones de cadena de bioseguridad o de cadenas de frío o calor, si lo requieren.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
Páginas: 10 de 24		

- i) Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de cincuenta (50) personas en todas nuestras areas.
- j) Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes.
- k) Tener demarcadas las areas comunes, con la respectiva señalización de aislamiento, respetando como mínimo un metro de distancia.
- l) Se realizarán las asignaciones de ingreso al hotel, entrega de habitaciones, hora de alimentación y uso de los espacios con previa reserva del cliente para evitar así las aglomeraciones en las zonas comunes y cumplir con el mínimo de distanciamiento.

8.2. Lavado de manos.

Con el propósito de facilitar el correcto uso del lavado de manos en HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S se procederá a:


- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo use (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máxima 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadores de cada sector.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Todos los trabajadores tanto en las instalaciones del hotel (Cocina, jacuzzi, turco, salones, habitaciones, recepción, portería y balcones) o trabajo remoto o en actividades externas (Mantenimiento), deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínima 20 - 30 segundos.
- Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, mesas, sillas, camas, sofás entre otros), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo deberán establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- Intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.

8.3. Lavado de manos y técnica de lavado.

Siguiendo los lineamientos de la Organización Mundial de la Salud, en HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S se adaptará la técnica de lavado de manos que cumple con las siguientes condiciones:

- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
		Páginas: 11 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

- La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.
- El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realice la actividad lavado de manos.

Para el cumplimiento de este proceso se dispondrá en todos los lugares de lavado de manos de la empresa la siguiente infograma de la OMS:

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos




Recuperado de la página oficial de la Organización mundial de la Salud

8.4. Distanciamiento físico:

Según el ministerio de Salud el distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico en la HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S se seguirán los siguientes protocolos:

- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.
- Para establecer estas medidas en espacios áreas o recintos amplios, se contará con asistencia técnica de la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa o el contratista independiente vinculado mediante contrato de trabajo (áreas de ergonomía, densidad y

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 12 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

seguridad industrial) con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión.

- Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.
- Se controlará el aforo de los trabajadores el área o recinto de trabajo.
- Estas mismas recomendaciones se aplicarán en los sitios donde consumen los alimentos y en general en los sitios de descanso de los empleados
- No se permiten reuniones en grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Se aprovechará las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evitar el intercambio físico de documentos de trabajo.
- Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se harán recomendaciones permanentes por parte de cada jefe de proceso para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas.

8.5. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19.


HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S, suministrará a todos sus empleados elementos de protección personal compuesto por guantes de látex o nitrilo, cofia, tapabocas, delantal plástico desechable y gafas en los casos que los requiera. De igual manera se generará una campaña de comunicación visual y formativa para promover el correcto uso de los EPP dentro de las actividades que tengan contacto directo o indirecto con los alimentos.

8.6. Manejo de los tapabocas.

Todos los trabajadores de HOTEL ENTREBOSQUES DE ARVI S.A.S están obligados usar el tapabocas en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas. Para ello la Empresa suministrará a sus empleados tapabocas durante toda su estancia en la empresa y le brindará suministro para poderse desplazar a su casa y el regreso a la empresa o lugar de ejecución de las labores. Para ello se deben seguir los siguientes pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- a) Lavarse las manos antes de colocarse el tapabocas.
- b) El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante
- c) Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y as tiras de abajo por debajo de las orejas y par encima del cuello.
- d) La colocación debe ser sobre la nariz y par debajo del mentón.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------


	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
		Páginas: 13 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

- e) La cara del tapabocas can color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- f) Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- g) Si el tapabocas tiene banda flexible en una de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
- h) No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- i) El tapabocas se puede usar durante toda la jornada laboral; es decir todo el día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- j) Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticas, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- k) Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y depositela en una balsa de papel a basura.
- l) No reutilice el tapabocas.
- m) inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavada de manos con agua y jabón.
- n) El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar y en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, maleta o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- o) Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) par el riesgo de contaminarse.



Recuperado de la página oficial de la Alcaldía de Bogotá

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 14 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

8.7. Limpieza y desinfección y manejo de residuos:

Se hace necesario y obligatorio dentro de la empresa tener mayor rigurosidad con el plan de saneamiento, especialmente con los procesos de limpieza y desinfección y manejo de residuos. es por eso por lo que:

- a) Se deberá cumplir a cabalidad los lineamientos de saneamiento dispuestos por la compañía, las autoridades sanitarias y entes de control.
- b) Se reforzará los protocolos de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo, haciendo énfasis en la definición del procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros.
- c) Se Incrementará la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, mesas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
- d) Se establecerá un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del hotel, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de use doméstico e industrial. Así mismo, se programará cada 4 horas jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.
- e) Se pondrá mayor atención al control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias.
- f) Se reforzará en todo el personal directo o indirecto el conocimiento de las fichas técnicas e instructivos sobre los procesos de limpieza y desinfección.
- g) Se ubicarán contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas, tajes y guantes deben ir separados en doble balsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como: papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca, como lo determina la política de sostenibilidad del hotel.


Manejo de Basuras:

- Se pondrán todos los desechos que ha usado, incluidos pañuelos, tapabocas, máscaras entre otros, en una bolsa de basura plástica.
- Se atará la bolsa cuando este aproximadamente en sus tres cuartas partes este llena, se colocará en una segunda bolsa plástica de basura y se ate la bolsa.
- Los residuos de alimentos se les dará el manejo según el protocolo actual (Norma de sostenibilidad), adicionando doble bolsa y cuidado por el protocolo de bioseguridad.

8.8. Limpieza y desinfección SPA:

Estos protocolos de bioseguridad se activarán inmediatamente que se tengan clientes en el hotel.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 15 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

Jacuzzi y turco:

- a) El área de jacuzzi y turco cada tres horas se le realizará limpieza de rutina con hipoclorito en todas las superficies, paredes, silla, vidrio y espacios que se requieran, adicionalmente en el jacuzzi su agua permanentemente tendrá cloro al 90%.
- b) En caso de presentarse clientes para el uso de los de los mismo, se deberá tener reserva para su uso, por parte de los clientes (En cabeza del titular de la reserva), esto con el fin de tener el tiempo para realizar la desafección y aplicación del hipoclorito al 90%, adicional al de rutina.
- c) Después de realizada la desafección se debe esperar como mínimo 15 minutos para el ingreso a los servicios a utilizar.
- d) El jacuzzi y turno siempre deberá conservar la temperatura máxima.
- e) Si las personas a ingresar al jacuzzi y turco son familia (de la misma reserva), se permitirá el máximo de capacidad del mismo, pero si son diferentes personas, su capacidad máxima será de 2 personas por turno (pareja)


Área Masajes:

- a) El área de masajes cuenta con 120 metros cuadrados para distribuir el servicio de masajes y cumplir con el protocolo de bioseguridad.
- b) El área de masajes contara máxima con 6 camillas por turno, cada camilla con una persona y su respectiva masajista.
- c) Cada tres horas se le realizara limpieza de rutina con hipoclorito en todas las superficies, camillas, paredes, silla, vidrio, todos los espacios.
- d) Se realizará el cambio de lencería cada que se atienda un nuevo servicio, al igual que las masajistas deberán realizar el protocolo de lavado de manos y cambio de EPP.
- e) Se deberá conservar una distancia mínima de 3 metros entre camilla y camilla, con sus respectivas divisiones modulares de separación de espacios.
- f) Se deben respetar los espacios y utilización de los separadores.

8.9 Limpieza y desinfección habitaciones y lavandería:

- a) Cada habitación y su baño serán desinfectados antes de ingresar el Huésped, fuera de su protocolo normal de limpieza se le aplicara una limpieza exhaustiva con hipoclorito en todas las superficies, cama, paredes, silla, mesas, cortinas, tv, vidrio, Todo el baño y espacios que se requieran con hipoclorito al 90%
- b) Se realiza el cambio total de la lencería de la habitación y se votara todos los residuos ahí dejados por los huéspedes, según protocolo.
- c) Cada que la mucama realice la limpieza deberá revisar si requiere el cambio de sus EPP y realizar el protocolo de lavado de manos.
- d) Mantener las habitaciones con buena ventilación en todo momento.
- e) Se retirará la lencería en canecas para ser llevada a la lavandería y allí, ser lavada a alta temperatura, detergente, desinfectante y suavizante.
- f) Después de lavado se realizará su respectivo planchado a alta temperatura.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 16 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

- g) La mucama deberá lavarse las manos después de retirar la lencería de las habitaciones y al dejarla en la lavandería.

9. MEDIDAS DE CONTROL PARA EL INGRESO A LA EMPRESA.

Para el ingreso del personal a las instalaciones de la empresa se deben cumplir estos principios mínimos:

- a) Al momento del acceso a la empresa, el vigía SGSST evaluará los síntomas o posibles riesgos de contagio entre los trabajadores incluyendo presencia de tos, dificultad para respirar, malestar general, fatiga, debilidad, dolor de garganta, síntomas relacionados con gripa o posibles contactos.
- b) Aquellas personas que presenten o reporten temperatura mayor o igual a 38 grados centígrados, así como las personas que en el ingreso se detecten con sintomatología o que refieran tenerla, deben ser reportadas al vigía SGSST a la gerencia general para la toma de las medidas pertinentes y la activación del protocolo de respuesta frente a un caso sospechoso.
- c) Asegurar uso de amonio cuaternario o gel antibacterial al ingreso de todas las personas. Para desinfección de manos, ropa, zapatos y bolsos.

10. MEDIDAS DE CONTROL PARA LA SALIDA DE PERSONAL DE LA EMPRESA.

El siguiente listado de medidas deben contemplarse durante la salida del personal:


- a) Lavado de manos con agua y jabón al menos durante 20 a 30 segundos.
- b) Toma de temperatura y registro en bitácora para seguimiento con controles de ingreso.
- c) Poner a disposición de los trabajadores tapabocas para su uso en medios de transporte público.

11. MECANISMO DE RESPUESTA EN CASO DE UN POSIBLE CASO.

En caso de que un trabajador en la empresa o en obra presente síntomas asociados al COVID-19 (tos, fiebre sobre 37.3 grados centígrados, dolor muscular y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado):

- a) Tener en cuenta que la persona que presente estos síntomas se va a encontrar asustada, no se debe exponer ante los demás compañeros, hay que asegurar un trato humanizado.


Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 17 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

Mantenga en todo momento la confidencialidad del caso, recordando la protección de datos personales y de información médica.

- b) No acercarse a menos de dos metros del colaborador, proveerle tapabocas, solicitarle información básica. Disponer para esta persona el área de cuidado en salud, donde pueda estar cómoda, segura y que le permita estar en aislamiento, mientras se determina el punto de traslado y se dispone de un transporte.
- c) Proveer un transporte privado al domicilio con todas las medidas de protección y bioseguridad tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo (tapabocas, ventanas abiertas, no utilización de aire acondicionado, distancia, lavado de manos y desinfección del vehículo). Si la persona presenta signos de alarma como dificultad para respirar o lleva más de 3 días con fiebre, solicitar una ambulancia o un transporte privado que lo traslade al hospital.
- d) Generar un canal de comunicación en doble vía con la persona enferma y tener sus contactos personales. Darle la instrucción de quedarse en casa y aislarse según las indicaciones propuestas por el Ministerio de Salud. Esta persona no puede asistir por ningún motivo a la empresa.
- e) Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes o estado de embarazo, uso de medicamentos, edad, EPS, entre otros.
- f) Realizar seguimiento diario del estado de salud de la persona y solicitar que le informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- g) Tener la información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.
- h) En caso de que haya una toma de prueba y que el resultado sea positivo, el colaborador no podrá asistir a la empresa ni a sus labores, hasta que reciba atención médica y posterior alta médica y debe seguir las indicaciones médicas dadas por el Ministerio de Salud o por el organismo médico a cargo de su caso, además de avisar inmediatamente el resultado a la empresa.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 18 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.


- i) Si el resultado es negativo, se debe reportar inmediatamente a la empresa, quien puede detener las cuarentenas en quienes se había considerado posibles contactos.
- j) Realizar un interrogatorio frente a síntomas previo al reingreso del personal a la empresa.
- k) Notificar a la Entidad de Salud correspondiente.
- l) Verificar los contactos. Contacto se define como haber estado a menos de dos metros de distancia de la persona, o haber compartido un espacio cerrado durante un período prolongado de tiempo. Así mismo, puede haber contactos indirectos al haber entrado en contacto con las mismas superficies o implementos de trabajo, si estos no estaban adecuadamente desinfectados.

12. PASO A PASO PARA ESTABLECER UN CERCO EPIDEMIOLÓGICO BÁSICO EN LA EMPRESA.

Elaboración de listado de personas que tuvieron contacto directo con la persona, incluyendo quienes no hayan presentado sintomatología.

- a) Los trabajadores que cumplen con la definición de contacto con la persona sospechosa deben ser contactados por la empresa para determinar acciones particulares descritas en las medidas de aislamiento preventivo.
- b) Los trabajadores que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine. Mientras se está en proceso de evaluación por parte de la autoridad sanitaria, estos trabajadores no deben asistir a la empresa hasta obtener la confirmación del resultado del testeo y luego proceder conforme a lo que determine la autoridad de salud, o hasta que pasen 14 días de cuarentena. Siempre que se informe de la situación a los contactos de debe mantener la confidencialidad de la identidad de los casos.
- c) Todo contacto y seguimiento al(os) colaborador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros)
- d) Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
- e) Cerrar temporalmente todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas. Incluir materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona. Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel (amonio de cuarta o quinta generación) previo al reingreso de otras personas al área, o según lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 19 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

13. MEDIDAS DE MITIGACIÓN / CRISIS.

Cuando aparezcan múltiples casos sospechosos o confirmados en la empresa, se debe:

- a) Orientar la atención de las personas contagiadas y garantizar que tomen las medidas de aislamiento necesarias y tengan la debida atención.
- b) Avisar de manera inmediata a las autoridades locales y nacionales, a través de las líneas dispuestas, y actuar de acuerdo con sus recomendaciones
- c) Coordinar los planes con las EPS e IPS de la zona y las autoridades locales
- d) Detectar y documentar todos los posibles casos y sus contactos
- e) Implementar acciones de comunicaciones para esta fase
- f) Aumentar medidas restrictivas para evitar mayor contagio
- g) Realizar seguimiento y acompañamiento desde la empresa a los trabajadores y familias


14. SANCIONES.

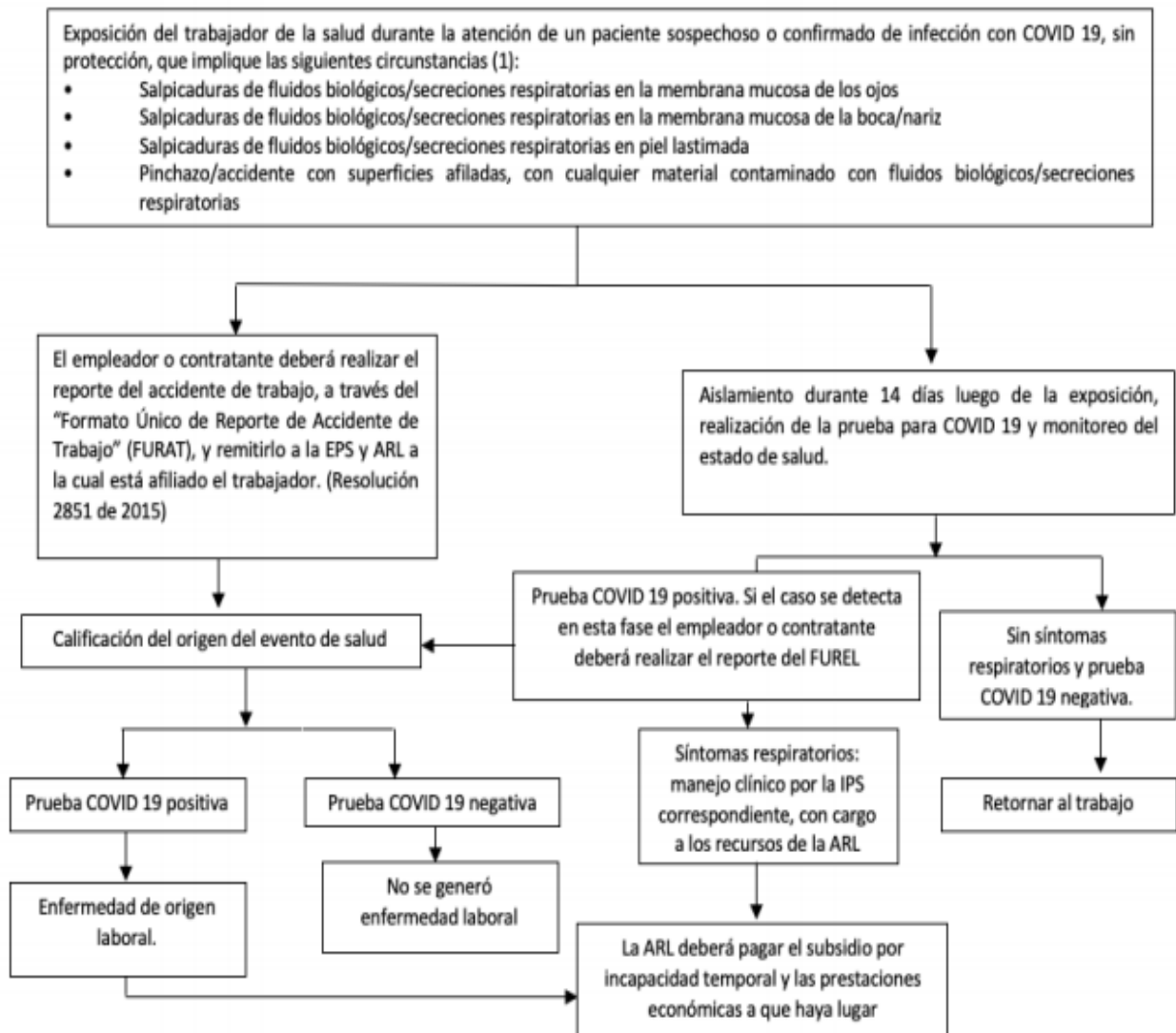
El incumplimiento a las medidas de prevención por parte del trabajador genera sanciones:

- Todo llamado de atención se remite al contratante para que aplique sus procesos sancionatorios.
- Teniendo en consideración las medidas preventivas sanitarias adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social y en cumplimiento a la Resolución Numero 380 de 2020 la violación e inobservancia de las medidas de prevención, dará lugar a sanciones penales y pecuniarias previstas en los artículos 368 del código penal y 2.8.8.1.4.21 del Decreto 780 del 2016, respectivamente.

15. RUTA PARA EL REPORTE DE ACCIDENTE DE TRABAJO O ENFERMEDAD LABORAL DE UN TRABAJADOR DE LA SALUD POR EXPOSICION A COVID 19.

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 20 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.




Subdirección de Riesgos Laborales- Dirección de Operación del Aseguramiento en Salud Riesgos Laborales y Pensiones

16. REALIZAR VERIFICACIÓN DE ESTADOS DE SALUD POR PERSONAL IDÓNEO

Desde la Gobernación de Antioquia y la Alcaldía de Medellín se definió el equipo de los primeros respondientes, es decir, quienes tendrán el contacto inicial con los ciudadanos que a través de las líneas #774 o 321 853 3928 o el WhatsApp 300 305 0295 en los cuales busquen aclarar sus dudas o sospechen tener coronavirus. El personal, tras evaluar cada caso, activará la ruta de atención pertinente, que puede ser entregar instrucciones de autocuidado como el aislamiento o remitir a

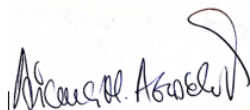
Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.
		Páginas: 21 de 24

una Tele-consulta con un experto. También, estarán encargados de realizar seguimiento a través de las TIC a los pacientes para monitorear su estado de salud y descartar posibles complicaciones

17. ANEXOS.

Encontraras algunos de los documentos que se trabajan para el control en el hotel, en la página 22, 23 y 24



ADRIANA MARIA AGUDELO TRUJILLO
Representante Legal
EntreBosques de Arvi✿
Hotel, centro de eventos, SPA y restaurante.
Nit. 9010858913-8

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------



Guía Rápida para la evaluación de pacientes.

Covid-19: Telesalud
Una guía rápida para la evaluación de pacientes

Características Clínicas

- 60% Tos
- 23% Temperatura 37.3 – 38.9 C
- 23% Temperatura > 38.9 C
- 38% Fatiga
- 34% Espasmo
- 16% Dificultad respiratoria
- 15% Dolores musculares
- 14% Dolor de garganta
- 14% Dolor de cabeza
- 13% Reducción
- 5% Cea gestación
- 5% Náusea o vómito
- 4% Diarrea
- 24% Cauda equina

Alertas Rojas COVID-19

- Dolor torácico agudo
- Dificultad para respirar
- Falta de oxígeno arterial
- Falta de, fiebre o pérdida de peso
- Cambios
- Dificultad para respirar
- Cambios en una muestra
- Sensación
- Ortopedia
- Comorbidad
- Otras condiciones
- Cada día

1- Preparar
Prepararse y validar el sistema de conexión


2- Conectar
Enviar un link para la videoconferencia o el correo electrónico, haga una llamada telefónica

3- Empezar
Buscar rápidamente el paciente en el sistema de información


4- Historia
Revisar registros y adaptar las preguntas al paciente según su historia clínica

5- Examen
Revisar las funciones vitales y estado de la mejor forma que se pueda


6- Decisión y Acción
Asesorar y organizar el seguimiento, teniendo en cuenta la capacidad local

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 23 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.


Control de Bioseguridad Empleados.

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S S.A.S						Código: F-DA-015	
	FORMATO						Versión: 001	
	CONTROL DE BIOSEGURIDAD EMPLEADOS						Fecha: 28 ABRIL 2020 Página: 1 DE 1	
NOMBRE EMPLEADO			NRO CEDULA:				DE:	
CARGO:			AREA:					
MES:			AÑO:					
DIAS	HORA TOMA TEMPERATURA (HH:MM-AM o PM)	RESULTADO TOMA TEMPERATURA (Grados)	TAPABOCAS (Entregado)	GUANTES (Entregado)	TRAJE (Entregado)	CARETA (Entregado)	CoronApp (Aplicación en el Empleado)	FIRMA EMPLEADO
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
NOTAS:								
Celda A5, Encontramos los días del mes desde el día 1 hasta el día 31 mes								
Celda B5, Encontramos el espacio para dejar el registro de hora de la toma de la temperatura								
Celda C5, Encontramos el espacio para dejar el registro de la toma de temperatura de cada empleado al ingreso a su turno laboral								
Celda D5, Encontramos el espacio para colocar SI o NO, tiene el EPP (Elementos de proteccion personal)								
Celda E5, Encontramos el espacio para colocar SI o NO, tiene el EPP (Elementos de proteccion personal)								
Celda F5, Encontramos el espacio para colocar SI o NO, tiene el EPP (Elementos de proteccion personal)								
Celda G5, Encontramos el espacio para colocar SI o NO, tiene el EPP (Elementos de proteccion personal)								
Celda H5, Encontramos el espacio para colocar SI o NO, tiene el EPP (Elementos de proteccion personal)								
Celda I5, Encontramos el espacio para FIRMA del empleado, en cada día que ingresa a laborar debe firmar.								
Se debera tomar una planilla por empleado y por mes, archivar en SGST								

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

	HOTEL ENTRE BOSQUES DE ARVI S.A.S	STSG-GG-001
	PROTOCOLO y LISTA DE CHEQUEO COVID 19	Fecha: 28 Abril 2020
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA EXPOSICIÓN Y MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19	Versión: 1 Páginas: 24 de 24
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: ADMINISTRADOR HOTEL.

Consentimiento informado para acompañante de casos probable de COVID19.

	HOTEL ENTRE BOSQUES S.A.S	STSG-GG-003
	GESTIÓN DE LA PROTECCIÓN SOCIAL	Fecha: 28 Abril 2020
	Consentimiento informado para acompañante de casos probable/confirmado de COVID-19	Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Unidad Administrativa: Gerencia General		Área responsable: TODAS

CONSENTIMIENTO INFORMADO

FECHA: Día: <input type="text"/> Mes: <input type="text"/> Año: <input type="text"/>	Ciudad: <input type="text"/>
PACIENTE: <input type="text"/>	HC No.: <input type="text"/>
Tipo de identificación: CC <input type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> TI <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	Carna: <input type="text"/>
N°: <input type="text"/>	

Yo, _____ con identificación CC _____ CE _____ N° _____ de _____, actuando en calidad de acompañante del paciente _____, por medio del presente documento manifiesto:

Que de manera detallada se me ha suministrado información completa, suficiente, con un lenguaje sencillo y claro. El profesional de la salud me ha explicado la naturaleza de la enfermedad, acerca del significado de caso sospechoso o confirmado del coronavirus COVID-19 en cuanto a su presentación clínica, modo de contagio, medidas para contenerla, posibilidad de sufrir la enfermedad, complicaciones o muerte, mientras permanezca como acompañante del paciente. Que he podido hacer las preguntas relacionadas con dicha enfermedad y se me han respondido en forma satisfactoria; así mismo se me ha explicado que voy a estar en riesgo de contagiarme mientras permanezca junto a él. Que tras haber cumplido lo anterior, doy mi consentimiento para permanecer como acompañante mientras dure el proceso de la enfermedad de mi acompañado en la institución _____, atendiendo el estricto cumplimiento de las normas de la entidad.

Certifico que el contenido de este consentimiento me ha sido explicado en su totalidad, que lo he leído o me lo han leído y que entiendo perfectamente su contenido.

Firma del acompañante:

CC _____ de _____

Nombre personal de la institución de Salud: _____

Firma de personal de la institución de Salud: _____

C.C. _____ de _____

Cargo: _____

Elaboró: Dirección Admón. *	Aprobó: Gerencia General **	Recibió: Administrador *
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------

Elaboró: Dirección Admón.	Aprobó: Gerencia General	Recibió: Administrador hotel
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------