

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 1 de 18

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA

EVELIN PAOLA RIOS ARRIETA

NIT: 45.564.561- 4



HOTEL SEGURO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 2 de 18

CONTENIDO

1. GENERALIDADES	3
2. OBJETO Y ALCANCE	3
3. DEFINICIONES.....	3
4. RESPONSABILIDADES	9
5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y AUTOCUIDADO.	11
5.1 Medidas generales.....	11
5.1.1 Lavado e higiene de manos:	11
5.1.2 Distanciamiento físico.....	12
5.1.3 Uso de tapabocas.....	13
5.1.4 Ventilación.....	13
6. SECTOR LABORAL	13
6.1 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.....	13
6.2 Alternativas de organización laboral.	14
6.3 Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador	15
6.4 Medidas locativas.....	17
6.5 Capacitar a los colaboradores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo.....	17
6.6 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.	18

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 3 de 18

1. GENERALIDADES

Este protocolo permite que el establecimiento de alojamiento y hospedaje, en adelante **Hotel Boquilla**, demuestre de manera permanente el cumplimiento de los requisitos de la normatividad legal vigente aplicables en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el virus de la COVID 19, y, su compromiso con la bioseguridad de sus usuarios y colaboradores.

Cuando uno o varios requisitos no se puedan cumplir por razones de fuerza mayor por el **Hotel Boquilla**, deberá justificar técnicamente su exclusión.

2. OBJETO Y ALCANCE

Este protocolo se diseñó en base a la Resolución 692 de 2022, con el fin de minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad transmitida por el COVID-19.

Es aplicable al **Hotel Boquilla** y especifica los requisitos de bioseguridad a toda la cadena de producción del servicio de alojamiento y complementarios dentro de un EAH, así como a los colaboradores y usuarios que ella interviene.

3. DEFINICIONES

Aglomeración: Toda concurrencia de personas en espacios cerrados y abiertos en los cuales no se pueda guardar el distanciamiento físico. También se considera que existe aglomeración cuando la disposición arquitectónica del espacio y la distribución de muebles y enseres dificulte o impida dicho distanciamiento. (MINSALUD, 2022. Res. 692)

Amenities: Artículos que se encuentran en la habitación disponibles para los huéspedes de manera gratuita. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 4 de 18

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Alimentos de alto riesgo: Alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes.

Área de proceso: Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Autocuidado o autoasistencia: Según la Organización Mundial de la Salud es la capacidad de las personas, las familias y las comunidades de promover y mantener la salud, prevenir y hacer frente a enfermedades y discapacidades con o sin el apoyo de un profesional sanitario. La ley Estatutaria de Salud lo contempla “*como un deber de las personas a quienes corresponde propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad*”. (MINSALUD, 2022. Res. 692)

Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o 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. (MINSALUD, 2022. Res. 692)

Check-in: Registro y acomodación. Proceso mediante el cual se registra el ingreso de uno o varios huéspedes al flujo de información de un establecimiento de alojamiento y hospedaje en el que interviene por parte del establecimiento un recepcionista y uno o varios huéspedes, se asigna la habitación y se concreta la forma de pago. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 5 de 18

Check-out: Salida. Proceso por medio del cual se recibe del huésped de la habitación o habitaciones que han sido ocupadas durante una estadía, se efectúa un balance de la(s) cuenta(s) con cargo a favor del huésped o los huéspedes que se disponen a dejar el establecimiento y se formaliza el pago. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Clientes: Comprador potencial o real de productos o servicios. (A.M.A. American Marketing Association)
<https://www.promonegocios.net/clientes/cliente-definicion.html>

Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa. (<https://www.wordreference.com/definicion/comensal>)

Contacto estrecho: Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal)

Contaminante: Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.

COVID-19: Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Desechos: Es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 6 de 18

Desinfección: Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Eventos: Un evento es un suceso de importancia que se encuentra programado. Dicho acontecimiento puede ser social, artístico o deportivo. (Real academia Española RAE) <https://definicion.de/evento/>

Establecimientos de alojamiento y hospedaje: Establecimiento que se presta el servicio de alojamiento en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Además, dispone como mínimo de servicio de recepción, servicio de desayuno y salón de estar para permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. (Norma Técnica Sectorial NTS H 006: 2009)

Establecimientos de Gastronomía: Establecimiento en el que los alimentos y bebidas son preparados para su consumo ahí mismo.

((http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/corro_a_gf/capitulo2.pdf)
)

Espacios abiertos: Todo espacio que no está cubierto por un techo o rodeado por paredes, como parques, jardines incluidos los de las zonas residenciales, espacios peatonales de tránsito y estancia y en general sitios públicos o privados al aire libre. (MINSALUD, 2022. Res. 692)

Espacios cerrados: Todos espacio cubierto por un techo o confinado por paredes, independientemente del material utilizado para el techo, las paredes o los muros y que la estructura sea permanente o temporal tales como transporte público, oficinas locales, consultorios, centros de congregación religiosa, grandes superficies. Centros comerciales. Teatros, cines. (MINSALUD, 2022. Res. 692)

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 7 de 18

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Hortalizas: Plantas de huerta, cuyos frutos, semillas, hojas, tallos o raíces son comestibles.

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 además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Huésped: Persona que se aloja en un establecimiento de alojamiento y hospedaje, mediante contrato de hospedaje. (Ley 300 de 1996, Congreso de la república de Colombia)

Gimnasio: Se denomina gimnasio a un establecimiento en donde la gente se reúne para realizar actividad física. (Fecha: 01/05/2014. Autor: Editorial Definición MX.URL: <https://definicion.mx/gimnasio/>.Lugar: Ciudad de México)

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Lencería: Es toda la ropa que se utiliza en los restaurantes y en eventos: como manteles, sobre manteles, servilletas, paños para limpiar la vajilla, litos, vestidos para las sillas, etc. son todos los insumos para la industria de la gastronomía, en cuanto a textiles se trata. (http://doracellyduque.blogspot.com/2012/07/que-es-lenceria-gastronomica_23.html)

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas.

	PROCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 8 de 18

Manipulador de alimento: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. tales como administrador, chef, cocineros, auxiliares de cocina, meseros y barman, entre otros.

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Medios de protección: Son elementos que tienen como fin cuidar o proteger algo o alguien. En el caso de las personas hablamos de cascos, gorros, delantales, tapabocas.

Menaje: Conjunto de utensilios de cocina y de servicio de mesa. Herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

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. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Protocolo: Es el término que se emplea para denominar al conjunto de normas, reglas y pautas que sirven para guiar una conducta o acción.

Proveedores: Un proveedor puede ser una persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias y bienes, artículos principalmente, los cuales serán transformados para venderlos posteriormente o que

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 9 de 18

directamente se compran para su venta. (circulante.com. Blog financiero)
<https://circulante.com/finanzas-corporativas/que-es-un-proveedor/>

Residuo: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula. (MINAMBIENTE, 2005). Decreto 4741, 2005. Ministerio de ambiente, Vivienda y desarrollo territorial) “*Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral*”.

<http://www.ideam.gov.co/documents/51310/526371/Decreto+4741+2005+PREVENCION+Y+MANEJO+DE+REIDUOS+PELIGROSOS+GENERADOS+EN+GESTION+INTEGRAL.pdf/491df435-061e-4d27-b40f-c8b3afe25705>

Riesgo: un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana y del consumidor.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario. (MINSALUD, 2020. Res. 666)

Residuos Peligrosos: Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o reactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. (Decreto 4741, 2005. Ministerio de ambiente, Vivienda y desarrollo territorial)

Zonas Húmedas: Espacio de un establecimiento de alojamiento destinado a ofrecer servicios de piscina, sauna, turco, hidromasaje y otros relacionados con el uso del agua, con fines recreativos, deportivos o medicinales. (Prezi)
<https://prezi.com/vsptscqrdsoo/zona-humeda-y-spa/>

4. RESPONSABILIDADES

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 10 de 18

A cargo del empleador o contratante del **Hotel Boquilla** debe:

- A. Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo, los cuales todo el personal debe tener conocimiento del mismo y realizar su respectiva aplicación.
- B. 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, tal como se explica en el punto 7.1.3. del presente protocolo.
- C. Reportar a las EPS en la que se encuentre afiliado cada trabajador y a la ARL SURA la cual se encuentra afiliada la empresa los casos sospechosos y confirmados de covid-19.
- D. Incorporar en los las redes sociales del **Hotel Boquilla** y en la página web los puntos de atención para brindar información de la enfermedad.
- E. Apoyarse en la ARL SURA 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.
- F. Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.

A cargo del trabajador, contratista, cooperado o afiliado partícipe es responsabilidad:

- G. Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o 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.
- H. Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.
- I. 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.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 11 de 18

Adicional a las medidas de uso adecuado de tapabocas, lavado de manos y distanciamiento físico, y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), el protocolo determina que se deben fortalecer 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.

El uso de guantes es recomendado si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos. Para las demás actividades, los lineamientos establecidos por Minsalud determinan el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.

Adicional a estos temas, el protocolo establece lineamientos para el manejo de residuos, interacción en los momentos de alimentación, trabajo en casa, interacción con terceros, desinfección, desplazamientos, entre otros. Todos de cumplimiento inmediato y por el tiempo que dure la emergencia sanitaria en el país.

5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y AUTOCUIDADO.

5.1 Medidas generales

5.1.1 Lavado e higiene de manos:

En cumplimiento a la normatividad legal vigente aplicable en el marco de la emergencia sanitaria por el virus de la COVID 19, en el Hotel Boquilla se promueven las siguientes medidas para garantizar un adecuado lavado de manos:

Se debe realizar el lavado de manos con agua y jabón durante mínimo 20 a 30 segundos:

- a. Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte).
- b. Cuando las manos están visiblemente sucias
- c. Antes y después de ir al baño

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 12 de 18

- d. Antes y después de comer
- e. Después de estornudar o toser
- f. Antes y después de usar tapabocas
- g. Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.

Para la higiene de manos también se deberá tener en cuenta:

- a. Disponemos de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas.
- b. Disponemos en áreas comunes de puntos para el lavado frecuente de manos.
- c. Disponemos de insumos para realizar la higiene de manos, esto es, agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables) para el secado de manos.
- d. Se realiza limpieza y desinfección frecuente de los recipientes que dispensan el alcohol glicerinado.

5.1.2 Distanciamiento físico

Es la distancia que se debe guardar entre las personas que se encuentran en el entorno. Para la práctica del distanciamiento físico el Hotel Boquilla ha establecido lo siguiente:

- a. Promover la importancia de mantener el distanciamiento físico en todos los lugares donde pueda tener encuentro con otras personas.
- b. Evitar las aglomeraciones ampliando los turnos de atención y realizando reservas únicamente a través del Call Center del hotel.
- c. Dentro del plan de comunicaciones y capacitaciones se les informa a los trabajadores y usuarios sobre la importancia del distanciamiento físico entre personas.
- d. Se les indica a los huéspedes que pueden solicitar el desayuno a la habitación, con el fin de evitar aglomeraciones en el restaurante.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 13 de 18

5.1.3 Uso de tapabocas

- El uso de tapabocas quirúrgico por parte de sus colaboradores en el transporte público.
- Presentación del carnet de vacunación con esquema completo y dosis de refuerzo antes de ingresar al hotel.
- No reutilización de los tapabocas desechables.

5.1.4 Ventilación

Con el fin de evitar el contagio, en el Hotel Boquilla se toman las siguientes medidas preventivas.

- Mantener puertas y ventanas abiertas para lograr intercambio de aire natural.
- Garantizar un alto flujo de aire natural en todas las áreas comunes.
- Realización de evaluación y adecuación de las condiciones de ventilación para minimizar contagios.
- Se promueve la realización de actividades como alimentación y descanso al aire libre.
- Uso de ventiladores con sistema en modo de máxima renovación de aire y mínima recirculación. Limpieza y cambio periódico de los filtros de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- Personal con baja permanencia en los espacios cerrados que no posean ventilación adecuada.

6. SECTOR LABORAL

Con el fin de cumplir con los protocolos de bioseguridad bajo la resolución 692 de 2022 en el hotel Boquilla, se determinó la implementación de las siguientes medidas:

6.1 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 14 de 18

- Se actualizó el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud, identificando e implementando las acciones correspondientes para la prevención del riesgo biológico por COVID-19 en el ambiente de trabajo. Dentro de las actualizaciones realizadas encontramos:
 - Identificación de vulnerabilidades de los colaboradores
 - Actualización de la matriz de Identificación de peligros, Evaluación y Valoración de Riesgo.
 - Actualización del plan de capacitación.
 - Y la disposición de todos los recursos para la mitigación del contagio.
- Con el plan de comunicaciones y mecanismos de control permanente se asegura que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en la normatividad aplicable.
- Se fomenta el autocuidado, especialmente el monitoreo de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
- Se estableció un canal de información entre el Hotel Boquilla, la EPS, la ARL y el trabajador para informar cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- Se cuenta con una base de datos actualizada con los datos de los trabajadores.
- Disponer de tapabocas para todo el personal, en caso de que presenten algún síntoma respiratorio se le hace entrega de tapabocas.

6.2 Alternativas de organización laboral.

Se determinó el siguiente esquema y número de trabajadores para garantizar la continuidad del servicio permitiendo minimizar el riesgo de contagio por COVID-19.

Área / Proceso	Cargo	Ubicación	Dimensiones del área	Tiempo de exposición	No. de trabajadores	No. de trabajadores por turno	Contacto directo con clientes
Administrativa	Administradora	Oficina principal	Oficina de 12m ²	9 horas	1	1	NO
Alojamiento	Recepcionista	Recepción	Puesto de trabajo de 8m ²	8 horas	4	1	SI



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
HOTEL BOQUILLA.
Resolución 692 de 2022**

Código: SG-PT-01

Versión: 1

Fecha: 15/12/2022

Página: 15 de 18

	Botones	Lobby, Restaurante	N/A múltiples puestos de trabajo	8 horas	2	1	SI
	Camarera	Habitaciones y áreas comunes.	N/A múltiples puestos de trabajo	8 horas	2	2	SI
Alimentos y bebidas	Aux. Cocina	Cocina	Cocina de 20m ²	8 horas	1	1	NO
Mantenimiento	Oficio Varios	Todas las dependencias.	N/A	8 horas	1	1	SI

De acuerdo al número reducido de trabajadores y al ingreso escalonado, 2 trabajadores cada 30 minutos, se evita las aglomeraciones y se disminuye el riesgo de contagio.

6.3 Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador

El Hotel Boquilla Suites definió un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que debe incluir las siguientes medidas:

A. Implementó el siguiente canal de comunicación

Trabajador- Empleador

Los trabajadores tienen disponible un formulario físico, en donde, pueden registrar la presencia de sistemas relacionados con el COVID-19

Canal	Actividad
Virtual: Formulario Google.	Registro de síntomas / Estado de salud
Virtual: Línea de WhatsApp. 3012155617	Notificación sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa.

Empleador-ARL

Cuando el trabajador manifieste contacto con persona COVID-19 positiva o la presencia de síntomas y los hechos tengan relación con la realización de sus actividades laborales se realizará el reporte a través del siguiente canal.

Canal	Actividad
Virtual (Servicio Online ARL SURA)	Ingresar a servicio online y hacer el reporte de un nuevo FUREL

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 16 de 18

En caso que el contacto o síntomas estén relacionados con actividades exógenas a la jornada laboral del trabajador el reporte se realizará a través del siguiente canal.

Canal	Actividad
Virtual (Servicio Online ARL SURA)	Ingresa a servicio online y realizar el reporte como registro de caso COVID de origen común.

Empleador- EPS

Canal	Actividad
Telefónico SALUD TOTAL 6569440 - 6569290 SURA EPS 642 49 46 COOSALUD #922 - 018000515611 COMEVA 693 1612 SANITAS 018000919100 MUTUAL SER 6502525 - 018000 116882	Llamar a las líneas de su EPS y realizar el reporte

Trabajador – EPS

Canal	Actividad
Presencial	Dirigirse hasta su EPS y esperar a ser atendido.

Líneas de emergencia

Servicios médicos	Teléfono
Cruz Roja	132 – 6625311
Banco Regional de Sangre Cruz Roja	6626381
Ambulancias	6675244
Clínica AMI	6562747
Hospital Naval de Cartagena	6655361
Hospital de Bocagrande	6655270
Centro Médico de Bocagrande	6652318

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 17 de 18

Seguridad Ciudadana	Teléfonos
Policía Nacional	112
DAS	140
Fiscalía	122
CAI Bocagrande	665977
Bomberos	119
Atención de desastres	111

6.4 Medidas locativas

- Se instaló en áreas comunes y zonas de trabajo, suficientes puntos desinfección frecuente de manos.
- Los colaboradores cuentan con casilleros dobles para evitar que su ropa ordinaria se ponga en contacto con la ropa de trabajo.
- Se garantiza la correcta circulación del aire.
- Garantizamos la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables de un solo uso en los baños.
- Disponemos de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores que sean de un solo uso o desechables.

6.5 Capacitar a los colaboradores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo.

Para el desarrollo de las actividades laborales de manera presencial la empresa realiza capacitaciones a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión de la COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud, con la información que se detalla a continuación.

- Información general con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición.
- Factores de riesgos del hogar y la comunidad
- Signos y síntomas
- Importancia del reporte de condiciones de salud
- Protocolo de actuación frente a síntomas.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL BOQUILLA. Resolución 692 de 2022	Código: SG-PT-01
		Versión: 1
		Fecha: 15/12/2022
		Página: 18 de 18

- Protocolo de etiqueta respiratoria
- Protocolo de lavado de manos
- Con la ayuda de la ARL SURA se programó una capacitación sobre salud mental en tiempos de COVID.
- Promoción del uso de herramientas tecnológicas para la reducción del contacto entre personas.

6.6 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo.

- Se recomienda hacer uso del tapabocas, sí, los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo y en la medida de lo posible promover la apertura de la ventana, mantener silencio, no comer ni hablar por celular.
- Mantener gel antibacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y una ventilación constante durante el recorrido.
- Recomendamos el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, entre otros.