REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA
Tecnologia, Innovación y Desarrollo

CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA

Trabajo de Integración Curricular, presentado como requisito parcial para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gestión de Operaciones Turísticas

AUTOR: Kelly Yesenia Licuy Grefa

TUTOR: Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante

Tena - Ecuador

2020

APROBACIÓN DEL TUTOR

CERTIFICACIÓN

Magíster
Adriana Calvache Mogro
RESPONSABLE DEL PROCESO DE TITULACIÓN DE LA CARRERA EN TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS

De mi especial consideración.

Por medio del presente expreso un atento y cordial saludo, y a la vez me permito hacer conocer a su autoridad lo siguiente:

En calidad de Tutor del Proyecto de Titulación denominado: **GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA**, de autoría de la señorita, Kelly Yesenia Licuy Grefa, con C.C. 1501079576, estudiante de la Carrera en Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena, ***CERTIFICO*** que se ha realizado la revisión prolija del Proyecto de Titulación antes citado, de conformidad con lo que establece el Reglamento de la Unidad de Integración Curricular y Proceso de Titulación para la Carrera en Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena dentro del cronograma aprobado, por lo que autorizo su presentación y continuación del proceso de titulación.

Tena, 20 de octubre del 2020

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
ODRA CAROLINA GUERRERO ESCALANTE

Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante, Mg.
TUTORA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR

Tena, 11 de diciembre del 2020

Los Miembros del Tribunal de Grado abajo firmantes, certificamos que el Trabajo de Integración Curricular denominado: **GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA**, presentado por **KELLY YESENIA LICUY GREFA**, estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena, ha sido corregida y revisada; por lo que autorizamos su presentación.

Atentamente;

Firmado por
GARY PATRICIO RIVADENEYRA OLALLA
1500544810

Ingeniero

Gary Patricio Rivadeneyra Olalla

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Firmado por
DANILO ALEXANDER ZAMORA NUÑEZ
EC

Abogado
Danilo Alexander Zamora
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Firmado electrónicamente por:
RUDY JONATHAN PARRAGA SOLORZANO

Licenciado
Rudy Jonathan Párraga Solórzano
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

AUTORÍA

Yo, KELLY YESENIA LICUY GREFA, declaro ser autor del presente Trabajo de Titulación denominado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA y absuelvo expresamente al Instituto Superior Tecnológico Tena, y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo al Instituto Superior Tecnológico Tena, la publicación de mi trabajo de Titulación en el repositorio institucional- biblioteca Virtual.

AUTOR:

KELLY YESENIA LICUY GREFA
CÉDULA: 150107957-6

FECHA: Tena**,** 11 de diciembre del 2020

CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR

Yo, KELLY YESENIA LICUY GREFA, declaro ser autor del Trabajo de Integración Curricular titulado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA, como requisito para la obtención del Título de: TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS: autorizo al Sistema Bibliotecario del Instituto Superior Tecnológico Tena, para que, con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual del Instituto, a través de la visualización de su contenido que constará en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio el Instituto. El Instituto Superior Tecnológico Tena, no se responsabiliza por el plagió o copia del presente trabajo que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Tena, 11 de diciembre del 2020, firma el autor.

AUTOR: KELLY YESENIA LICUY GREFA
FIRMA:
CÉDULA: 150107957-6
DIRECCIÓN: San Pablo de Ushpayacu.
CORREO ELECTRÓNICO: jaz072016@gmail.com
TELÉFONO: 062314-317 **CELULAR:** 0969965440

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo que con dedicación y sacrificio concluyó con éxito, va dedicado al ser que me guía mis acciones y me motiva de una manera positiva y que está presente en todas partes protegiéndome y cuidándome, DIOS.

A mis padres Florinda y Francisco por su apoyo incondicional, quienes me enseñaron desde pequeña a luchar para alcanzar mis objetivos y sirvieron como fuente de inspiración y motivación para el logro de esta meta propuesta.

A mi hermana Doris que siempre me brindo su apoyo y compresión en todo este proceso, por estar conmigo en todo momento gracias. A todos quienes de una otra manera me brindó su colaboración.

AGRADECIMIENTO

Al concluir este proceso académico de mucha importancia en mi vida, mi agradecimiento a Dios, que por su gracia y misericordia logré concluir mi carrera profesional.

A mis padres por el apoyo incondicional en mi carrera, a mi familia que de una manera u otra me brindaron tiempo y paciencia para poder lograr mi meta.

A los docentes de la Carrera de Gestión de Operaciones Turísticas, por todo el tiempo y conocimiento que nos impartieron en las aulas, doy las más sinceras gracias.

A mi tutora Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante MSc. Quien con su valioso conocimiento me supo orientar a la consecución de este trabajo de investigación.

ÍNDICES

APROBACIÓN DEL TUTOR ii
CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR iii
AUTORÍA iv
CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR v
DEDICATORIA vi
AGRADECIMIENTO vii
ÍNDICES viii
ÍNDICE DE FIGURAS xi
ÍNDICE DE TABLAS xii
ÍNDICE DE ANEXOS xiii
2. TEMA 14
RESUMEN 15
ABSTRACT 16
2.1. Localización geográfica del proyecto 17
2.1.1. Ubicación del área de estudio 17
2.1.2. Ubicación geográfica 17
2.1.3. Ubicación política 18
2.2. Tiempo de ejecución del proyecto 18
2.3. Beneficiarios 21
2.3.1. Directos: 21
2.3.2. Indirectos 21
2.4. Análisis situacional 21
2.5. Formulación del problema 22
2.6. Justificación 23

3. OBJETIVOS 24
3.1. Objetivo General 24
3.2. Objetivos Específicos 24
4. MARCO TEÓRICO 25
4.1. Conceptos – Terminología Turística 25
4.1.1. Turismo 25
4.1.2. Destino turísticos 25
4.1.3. Alojamiento 25
4.1.4. Alimentos y bebidas 26
4.1.5. Instalación sanitaria 26
4.1.6. Turismo de aventura 26
4.2. Términos relacionados con los protocolos de bioseguridad 27
4.2.1. Emergencia sanitaria 27
4.2.2. Bioseguridad 27
4.2.3. Principios de bioseguridad 28
4.3. Señales de seguridad 28
4.3.1. Tipos de señales de seguridad 29
4.3.2. Señaléticas de prevención frente al covid-19 30
4.3.3. Equipos de protección personal (EPP) 31
5. MARCO LEGAL 33
5.1. Constitución de la República del Ecuador 33
5.2. Ley Orgánica de Salud 33
5.3. Ley de Seguridad y del Estado 34
5.4. Ley de Turismo 34
6. METODOLOGÍA APLICADA 35
6.1. Tipo de investigación 35
6.2. Métodos de investigación por cada uno de los objetivos específicos 36
6.2.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón 36

6.2.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento. 36

6.2.3. Estructura una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón 37

6.3. Técnicas de investigación 37

6.3.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón 37

6.3.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento. 38

6.3.4. Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón. 38

7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS 39

7.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón 39

7.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento. 40

7.3. Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón. 43

8. RECURSOS, COSTOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO 45

8.1. Humanos 45

9. CONCLUSIONES 46

10. RECOMENDACIONES 47

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 48

12. ANEXOS 50

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de la Parroquia de Cotundo 17
Figura 2 Portada del producto 1. Reconocimiento de áreas. 40
Figura 3 Portada del producto 2.1. Área de alojamiento 41
Figura 4 Portada del producto 2.2. Área de Alimentos y bebidas 42
Figura 5 Portada del producto 2.3. Área de instalaciones sanitarias 42
Figura 6 Portada de la guía de protocolos de bioseguridad 44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cronograma de actividades realizadas durante la intervención. 19
Tabla 2 Descripción de protocolos de señalética de prevención 41
Tabla 3 Descripción de recursos, costos y fuentes de financiamiento..... 45

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Entrevista al propietario Sr. Segundo Bedoya 50
Anexo 2. Producto 1. Reconocimiento del establecimiento 52
Anexo 3 ALOJAMIENTO: Producto 2.1 Identificación de los protocolos de bioseguridad 64
Anexo 4 ALIMENTOS Y BEBIDAS: Producto 2.2 Identificación de los protocolos de bioseguridad 84
Anexo 5 INSTALACIÓN SANITARIA: Producto 2.3 Identificación de los protocolos de bioseguridad 96
Anexo 6 Producto final: Guía de protocolos de bioseguridad 104

2. TEMA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN DEL CANTÓN ARCHIDONA

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la Hostería El Gran Cañón, que está situada en la comunidad Mondayacu, cantón Archidona, provincia de Napo. El establecimiento presta los servicios turísticos de alimentos y bebidas, alojamiento y actividades de recreación. Debido a la emergencia sanitaria del covid-19 surge la necesidad de aplicar protocolos de bioseguridad basados en la normativa vigente establecidas por instituciones reguladoras, su importancia radica en prevenir contagio diario y generar confianza máxima de clientes, sin embargo, el lugar no dispone de un documento que sirva de material de apoyo para la implementación de protocolos de bioseguridad. El trabajo propone la elaboración de la "Guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón del cantón Archidona", instrumento que facilitará la implementación de señalética de prevención en el sitio. Para el cumplimiento del primer objetivo se realizó el reconocimiento de áreas de manera virtual, aplicando la observación indirecta; para el segundo objetivo se realizó a revisión documental de la normativa vigente, identificando en el sitio las áreas a intervenir generando 3 productos de apoyo; el tercer objetivo consistió en estructurar la guía e incluye la propuesta de señalética para cada área, generando una herramienta efectiva que permitirá reactivar operaciones de forma segura en el sitio.

Palabras clave: Guía, implementación, protocolos de bioseguridad, señaléticas de prevención.

ABSTRACT

The present research was carried out at the “Hostería El Gran Cañón”, which is located in the Mondayacu community, Canton Archidona, province of Napo. The establishment provides tourist services of food and beverages, accommodation and recreation activities. Due to the health emergency of covid-19, the need arises to apply protocols of biosecurity based on current regulations established by regulatory institutions, its importance lies in preventing daily contagion and generating a maximum customer trust, however, the place does not have a document that serves as support material for the implementation of biosafety protocols. The work proposes the elaboration of the "Guide to the implementation of biosafety protocols for the Hostería El Gran Cañón of the Canton Archidona”, an instrument that will facilitate the implementation of prevention on site. To fulfill the first objective, the recognition of areas in a virtual way, applying an indirect observation was relalized; the second objective was a documentary review of the current regulations, identifying on site the areas to intervene generating three supporting products, the third objective consisted in structuring a guide including a proposal for the signage for each area, generating an effective tool that will allow operations to be done in a safe matter at the indicated place.

Keywords: Guide, implementation, biosafety protocols, signs of prevention.

Firmado por. Lic. Luis Tandazo

N° 038-02-50218

2.1. Localización geográfica del proyecto

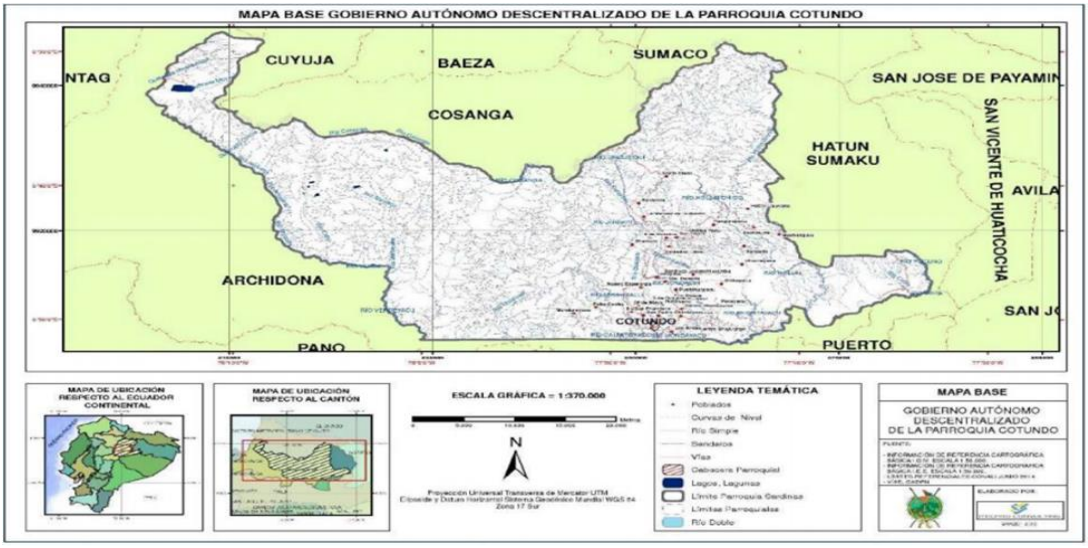
2.1.1. Ubicación del área de estudio

La Hostería El Gran Cañón está bajo la administración del señor Segundo Bedoya, funcionando por un periodo aproximado de 10 años, se encuentra ubicada en la comunidad Mondayacu en el km 10, parroquia Cotundo, provincia de Napo; aproximadamente a 30 minutos de la ciudad de Archidona, la vía principal de acceso es la troncal amazónica, y luego se accede por una vía de tercer orden, está rodeado de un entorno natural, mágico y pintoresco.

2.1.2. Ubicación geográfica

Figura 1

Mapa de la Parroquia de Cotundo



Nota: El gráfico representa el territorio de la parroquia Cotundo, donde pertenece la Hostería El Gran Cañón. Tomado del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Archidona (2020).

2.1.3. Ubicación política

Provincia:	Napo
Cantón:	Archidona
Parroquia:	Cotundo
Comunidad:	Mondayacu
Institución:	Hostería El Gran Cañón

2.2. Tiempo de ejecución del proyecto

El proceso a seguir para el cumplimiento del proyecto de Trabajo de Integración Curricular bajo el nombre “Guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón del cantón Archidona”, tuvo una duración aproximada de 3 meses, se planificaron 22 actividades que se desarrollaron en tres fases: fase de planificación, fase de ejecución y fase de elaboración de documento final.

Inicio con el reconocimiento del sitio de manera virtual, luego se procedió a identificar las áreas, detectar las falencias de señaléticas de prevención, en especial en las secciones de alojamiento, alimentos y bebidas e instalaciones sanitarias.

Las actividades planificadas se detallan (tabla 1) a continuación:

Tabla 1

Cronograma de actividades realizadas durante la intervención.

N°	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	PRESENCIAL	VIRTUAL	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
	FASE DE PLANIFICACIÓN						
1	Diagnóstico de situación actual	Alumna		x	x		
2	Formulación del problema	Alumna		x	x		
3	Redacción de los objetivos (general y especifico)	Alumna		x	x		
4	Redacción del marco teórico y legal	Alumna		x	x		
5	Redacción de metodología (tipo de investigación, metodología de investigación y técnicas de investigación)	Alumna		x	x		
6	Presentación de perfil de proyecto	alumna		x	x	x	
	FASE DE EJECUCIÓN						
7	Reunión con el tutor académico - directrices generales (planificación, corrección de actividades, revisar guías y lineamientos vigentes para el territorio, elaboración de instrumentos)	Tutora & Alumna		x	x	x	x
8	Reconocimiento del área de manera virtual (fotografías de las instalaciones) y análisis del establecimiento.	Alumna		x	x		
9	Búsqueda de información de protocolos de bioseguridad a través de páginas web y documentos emitidos por parte de la autoridad pertinente.	Alumna		x	x		
10	Área de alojamiento: identificar protocolos de bioseguridad a proponer	Alumna		x	x		
11	Área de alimentos y bebidas: identificar protocolos de bioseguridad a proponer	Alumna		x		x	

12	Área de instalaciones sanitarias: identificar protocolos de bioseguridad a proponer	Alumna	x	x	
13	Elaboración del producto 1. Reconocimiento de áreas (descripción de las áreas)	Alumna	x	x	
14	Elaboración del producto 2. Se genero 3 documentos (2.1 alojamiento, 2.2 Alimentos y bebidas, 2.3 Instalación sanitaria)	Alumna	x	x	
16	Edición de imágenes, montaje de la señalética de protocolos de bioseguridad en las fotos del establecimiento con la respectiva identificación e información del mismo.	Alumna	x	x	
17	Elaboración y entrega de señalética de prevención (20 señales)	Alumna	x	x	x
18	Elaboración de producto final "Guía de protocolos de bioseguridad"	Alumna	x	x	x
	FASE DE ELABORACIÓN DE DOCUMENTO FINAL				
19	Elaboración de informe final del proyecto de integración curricular (redacción)	Alumna	x	x	x
20	Correcciones de informe final del proyecto de integración curricular	Tutora & Alumna	x		x
21	Entrega del producto acreditable (guía)	Alumna, tutora, responsable y beneficiario	x		x
22	Entrega de informe final del proyecto de TIC	Alumna			x

Nota: La presente tabla muestra las actividades desarrolladas durante la investigación del proyecto.

Elaborado por: Kelly Licuy

2.3. Beneficiarios

2.3.1. Directos:

El propietario de la Hostería El Gran Cañón, él señor Segundo Bedoya y colaboradores del establecimiento

2.3.2. Indirectos

Población local y turistas que visitan a la Hostería El Gran Cañón.

2.4. Análisis situacional

Debido a la emergencia sanitaria del covid-19 las actividades turísticas están suspendidas desde el mes de marzo, por tal motivo los establecimientos turísticos no han iniciado actividades económicas.

Se estableció contacto con el Sr. Segundo Bedoya, propietario de la Hostería El Gran Cañón, para proponer el análisis de implementación de los protocolos de bioseguridad en el establecimiento.

Para realizar el análisis situacional se procedió a realizar las siguientes actividades: reconocimiento de áreas del sitio de manera virtual y análisis del establecimiento de instalaciones sanitarias, alojamiento, alimentos y bebidas y actividades de recreación (proporcionado por el propietario).

Producto del reconocimiento de las áreas y su análisis se identificó falencias de señalética que impiden que el establecimiento reactive sus servicios turísticos durante la emergencia sanitaria del covid-19.

La observación principal es la falta de señalética ligada al distanciamiento social y los protocolos de bioseguridad, en especial en las áreas de alimentos y bebidas, instalaciones sanitarias y alojamiento, no permitiendo el funcionamiento bajo las condiciones actuales (covid-19). La carencia de señalética informativa, de dispositivos y equipamiento de prevención, impiden la prestación de servicios.

2.5. Formulación del problema

La Hostería El Gran Cañón ubicada en la comunidad Mondayacu km 10, en la parroquia Cotundo, cantón Archidona, provincia de Napo, debido a la emergencia sanitaria por el covid-19, debe aplicar protocolos de bioseguridad en sus instalaciones para reactivar actividades.

¿La elaboración de una guía de implementación de protocolos de bioseguridad contribuirá en la reactivación económica de la Hostería El Gran Cañón, cantón Archidona?

2.6. Justificación

Considerando las condiciones actuales que enfrenta el país, originadas por la pandemia, el presente trabajo contribuirá a la implementación de protocolos de bioseguridad en la Hostería El Gran Cañón, permitiendo la reactivación económica y turística, a través de la elaboración de una guía de implementación de protocolos de bioseguridad basados en la normativa vigente, establecida por parte de las instituciones reguladoras. La propuesta se realizará en las instalaciones sanitarias, alojamiento, alimentos y bebidas.

Su importancia radica en prevenir el riesgo de contagio diario y generar confianza máxima en los potenciales clientes que visiten al establecimiento, y de esta manera trasmitir seguridad y protección antes y durante la prestación de los servicios a los turistas. Los resultados obtenidos fortalecerán la calidad del servicio y la reactivación turística en la Hostería El Gran Cañón.

Desde el punto de vista práctico, el establecimiento debe dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad establecidos para operar turísticamente, este motivo da soporte a la investigación del tema, contribuyendo a la reactivación del territorio.

Los beneficiarios directos del establecimiento turístico es el propietario y los colaboradores que brinda servicios turísticos, mientras los turistas son los beneficiarios indirectos quienes harán uso de la implementación de los protocolos de bioseguridad. Por lo cual es uno de los deberes utilizar técnicas que resguarden su propia vida.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

a) Elaboración de una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la reactivación turística de la Hostería El Gran Cañón.

3.2. Objetivos Específicos

a) Reconocer las áreas que conforman la Hostería El Gran Cañón
b) Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento.
c) Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Conceptos – Terminología Turística

4.1.1. Turismo

"El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros" (Sancho , 2011, p. 11).

4.1.2. Destino turísticos

"El destino turístico es el lugar hacia donde tiene que desplazarse la demanda para consumir el producto turístico. El desplazamiento es uno de los elementos determinantes de la experiencia turística" (Bull, 1994, p. 55).

4.1.3. Alojamiento

El alojamiento es una actividad turística que puede ser desarrollada por personas naturales o jurídicas, que consiste en la prestación remunerada del servicio de hospedaje no permanente, a huéspedes nacionales o extranjeros, para lo cual se considerarán los requisitos correspondientes a su clasificación y categoría, determinados en el presente. (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2016, p. 60)

4.1.4. Alimentos y bebidas

Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento. (León , 2017, p.3)

4.1.5. Instalación sanitaria

“Los establecimientos turísticos, las baterías sanitarias y los servicios higiénicos deben contar, según su categoría, deberán encontrarse en un área independiente a la de preparación de alimentos y servicios de alimentación” (Ehlers & Mafla , 2011, p. 4).

4.1.6. Turismo de aventura

El turismo de aventura es un tipo de turismo que normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza. A continuación, se tipos de aventura. (Organización Mundial de Turismo , 2017, p. 37)

a) **Ascenso y descenso de cañones:** Modalidad turística de aventura cuyo fin es el descenso de cañones, cascadas y cursos de agua, de diverso nivel de dificultad y compromiso, mediante el uso de técnicas de escalada, tales como rapel, cruces con cuerda, anclajes y aseguramiento bajo caídas de agua.

b) **Escalada:** Modalidad turística de aventura que consiste en realizar ascensos sobre paredes naturales o artificiales valiéndose de diferentes elementos para la progresión.

c) **Senderismo:** Modalidad turística de aventura cuyo fin es recorrer o visitar un terreno de condiciones geográficas y meteorológicas diversas que puede requerir el uso de equipo especializado de montaña, con o sin pernoctación.

4.2. Términos relacionados con los protocolos de bioseguridad

4.2.1. Emergencia sanitaria

"Propende por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad y de actuar de manera solidaria ante situaciones que ponga en peligro de vida y la salud de las personas" (Ruiz , 2020, p. 1).

4.2.2. Bioseguridad

"Se entiende por sus componentes: "bio" de bios (griego) que significa vida, y seguridad que se refiere a la calidad de ser seguro, libre de daño, riesgo o peligro" (Espinoza, 2010, p. 38).

4.2.3. Principios de bioseguridad

La bioseguridad está integrada por medidas y normas que tratan de preservar la seguridad del medio ambiente en general y de los trabajadores y visitantes.

Universalidad: "Las medidas de bioseguridad deben involucrar a todas las dependencias de la institución. Todo el personal, pacientes (si los hubiera) y visitantes deben cumplir de rutina con las normas establecidas para prevenir accidentes"

Uso de barreras: Establece el concepto de evitar la exposición directa a todo tipo de muestras potencialmente contaminantes, mediante la utilización de materiales o barreras adecuadas que se interpongan al contacto con las mismas, minimizando los accidentes.

Medidas de eliminación del material contaminado: Es el conjunto de dispositivos y procedimientos a través de los cuales se procesan y eliminan muestras biológicas sin riesgo para los operadores y la comunidad.

4.3. Señales de seguridad

Las señales de seguridad sirven para informar o advertir de la existencia de un riesgo o peligro, de la conducta a seguir para evitarlo, de la localización de salidas y elementos de protección o para indicar la obligación de seguir una determinada conducta (Villalba , 2018).

4.3.1. Tipos de señales de seguridad

4.3.1. 1. Señales de protección

Indica la obligariedad de utilizar protecciones adecuadas para evitar accidentes. Tiene forma circular, fondo de color azul y los dibujos de color blanco. Pueden tener el borde también de color blanco. El color azul deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal. (Facultad de Ciencias de Cadíz, 2017, p. 1)

4.3.1.2. Señales de prevención

Prohíben un comportamiento susceptible de provocar un peligro impidiendo ciertas actividades que ponen en peligro la salud propia. Tienen forma redonda y pictograma negro sobre fondo blanco con borde rojo y banda roja transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 45º respecto a la horizontal. (Facultad de Ciencias de Cadíz, 2017, p. 2)

4.3.1.1. Colores

- Azul: Para las acciones obligatorias
- Rojo: como color de prohibición
- Amarillo: como color de prudencia
- Verde: para las acciones positivas

4.3.1.2. Formas

- Discos o Circulo: se usa para las prohibiciones o instrucciones.
- Triangulo: se usa para las advertencias
- Cuadrados y rectangular: se usa para la señalización de emergencia y de información

4.3.2. Señaléticas de prevención frente al covid-19

4.3.2.1. Señales para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19

- Conservar la distancia
- Mantenga la distancia de seguridad entre persona

4.3.2.2. Señales covid-19 de medidas para prevenir el contagio

- Uso obligatorio de mascarilla
- Control de temperatura
- Lávese las manos con seguridad
- Uso obligatorio de gel hidroalcohólico
- Séquese bien las manos con una toallita de un solo uso
- Paso obligatorio por la alfombra desinfectante

4.3.2.3. Señales de covid-19 para evitar contacto

- Suprima los contactos directos y mantenga una distancia de 2 metros
- Prohibido el paso a personas con síntomas de gripe o fiebre
- Prohibido formar aglomeraciones
- Prohibido fumar

4.3.2.4. Señal para limitar el aforo

- Aforo máximo permitido

4.3.2.5. Carteles informativos

- ¿Cómo lavarse las manos?
- ¿Cómo desinfectarse las manos?
- Número de emergencia

4.3.3. Equipos de protección personal (EPP)

El EPP es una barrera primaria que garantiza la seguridad al realizar cualquier procedimiento; entre ellos tenemos a los guantes, gorro, gafas, botas y el cubre bocas. Siendo de importancia que el personal utilice el EPP y confiado a las barreras secundarias. (Navarro , 2016, p. 10)

- Guantes: Su propósito es impedir el contacto de la piel de las manos con fuentes contaminadas.

- Mascarillas: Cubren la boca y la nariz, pero a diferencia de la mascarilla, filtran el aire disminuyendo la inhalación de partículas y protegen al personal.
- Protector ocular: Impiden el contacto de aerosoles, salpicaduras y gotitas con la mucosa conjuntival.
- Pantalla o protector facial: A diferencia de las gafas estas cubren toda la cara desde la región frontal hasta el mentón y la zona frontoparietal.
- Pechera: Es una pieza de material impermeable que cubre la cara anterior del cuerpo, desde el cuello hasta las rodillas, sin cubrir los brazos.

5. MARCO LEGAL

5.1. Constitución de la República del Ecuador

En su Título II, Capítulo segundo; Derechos del Buen Vivir menciona lo siguiente:

En el Art. 32.- La salud es derecho que garantiza el estado cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir. (Asamblea Constituyente de la República del Ecuador , 2008)

5.2. Ley Orgánica de Salud

En su Título preliminar, Capítulo I, Que Art. 6.- Es responsabilidad del Ministerio de Salud señala que:

13. Regular, vigilar y tomar las medidas destinadas a proteger la salud humana ante los riesgos y daños que pueden provocar las condiciones del ambiente;14. Regular, vigilar y controlar la aplicación de las normas de bioseguridad, en coordinación con otros organismos competente;16. Regular y vigilar, en coordinación con otros organismos competentes, las normas de seguridad y condiciones ambientales en las que desarrollan sus actividades los trabajadores, para la prevención y control de las enfermedades ocupacionales y reducir al mínimo los riesgos y accidentes del trabajo. (Ley Orgánica de la Salud, 2015)

5.3. Ley de Seguridad y del Estado

Por su parte, Art. 28.- Los estados de excepción son la respuesta a graves amenazas de origen natural o antrópico que afectan a la seguridad pública y del Estado. El estado de excepción es un régimen de legalidad y por lo tanto no se podrán cometer arbitrariedades a pretexto de su declaración. (Ley de Seguridad y del Estado, 2014)

5.4. Ley de Turismo

En su Título primero, Capítulo II Ministerio de Turismo menciona lo siguiente:

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: Alojamiento; Servicio de alimentos y bebidas; Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento. (Ley de Turismo, 2014)

6. METODOLOGÍA APLICADA

6.1. Tipo de investigación

Esta investigación es de tipo exploratoria orientada a determinar los conceptos no profundizados, en este caso el tema central son los protocolos de bioseguridad.

“La investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento” (Zambrano , 2015, p. 3).

A través de la revisión documental se identificó los protocolos de bioseguridad ligados con las áreas del establecimiento, dichos protocolos son emitidos por parte de las entidades reguladoras, mostrando datos relevantes acerca de las medidas de bioseguridad.

“La revisión documental permite hacerse una idea del desarrollo y las características de los procesos y también de disponer de información que confirme o haga dudar de lo que el grupo entrevistado ha mencionado” (Gómina , 2012).

6.2. Métodos de investigación por cada uno de los objetivos específicos

6.2.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón

Para el desarrollo del primer objetivo se empleó el método de observación indirecta. A través del reconocimiento de áreas del establecimiento de manera virtual, determinando las características de las instalaciones.

La información se obtuvó aplicando una entrevista al Sr. Segundo Bedoya, propietario de la Hostería El Gran Cañón ubicada en el cantón Archidona.

6.2.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento.

Para la obtención del segundo objetivo específico se aplicó el método deductivo-inductivo, respaldado por la revisión bibliográfica de la normativa vigente.

Se procedió a revisar normativas con el aval del Ministerio de Turismo relacionadas con los protocolos de bioseguridad, se obtuvó conocimiento general y particular, permitiendo identificar el lugar estratégico para la ubicación correcta de los protocolos de bioseguridad en las áreas a intervenir, basándose en la realidad actual de la hostería.

6.2.3. Estructura una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón

Se aplicó el método cualitativo y descriptivo para obtener el tercer objetivo específico, se efectuó la revisión bibliográfica de folletos similares para familiarizarse con la estructura, permitiendo establecer un formato para elaborar la guía.

Luego se procedió a articular los dos productos generados en el objetivo uno y dos con la guía de protocolos de bioseguridad final.

"La metodología cualitativa como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable" (Quecedo & Castaño , 2002, p. 7).

6.3. Técnicas de investigación

6.3.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón

Para reconocer las áreas de la Hostería El Gran Cañón de aplicó el método exploratorio a través de la técnica "La entrevista no estructurada", utilizando medios de comunicación como: llamadas telefónicas y mensaje de texto (WhatsApp), la misma que permitió obtener información precisa y confiable con el propietario de la Hostería El Gran Cañón.

6.3.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento.

Para identificar las áreas de implementación de protocolos de bioseguridad del establecimiento se aplicó el método deductivo- inductivo, realizando la revisión de los documentos vigentes sobre los protocolos de bioseguridad, se utilizó la técnica de "observación indirecta" para el análisis (reconocimiento de áreas) donde se estableció lugares estratégicos para la implementación de los protocolos de bioseguridad.

6.3.4. Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón.

Para estructurar una guía de protocolos de bioseguridad del establecimiento, la aplicación fue el método cualitativo y descriptivo se utilizó la técnica de "Análisis documental" a través de documentos digitales para obtener datos, referencias y distribución empleada en otros documentos previo a elaborar la guía de protocolos de bioseguridad.

7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

El proyecto se denomina “Guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón del cantón Archidona”, luego de realizar la recopilación de información, elaboración, consolidación, revisión y validación del documento, se logró desarrollar una guía que plasma los protocolos de bioseguridad para las áreas de alojamiento, alimentos y bebidas, e instalaciones sanitarias de la Hostería El Gran Cañón. A continuación de adjuntan los resultados obtenidos en el transcurso de la intervención por cada objetivo específico:

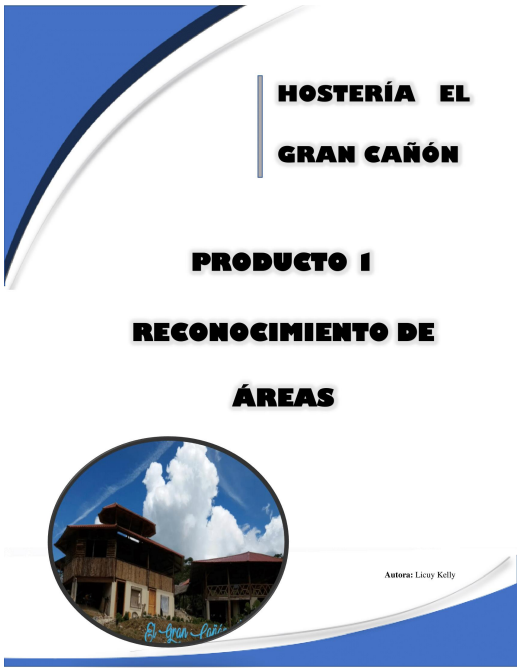
7.1. Reconocer las áreas que conforma la Hostería El Gran Cañón

Para cumplir con este objetivo se realizó de manera inicial una entrevista al propietario (anexo 1), recopilación de las fotografías proporcionado por el propietario (correo electrónico), se procedió el reconocimiento de áreas de manera virtual de instalaciones sanitarias, alojamiento, alimentos y bebidas (anexo 2).

El documento generado se denomina Producto 1. Reconocimiento de área (Anexo 2), contiene 12 páginas.

Figura 2

Portada del producto 1. Reconocimiento de área



Nota: Producto 1. Reconocimiento de áreas que contiene la Hostería El Gran Cañón.
Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

7.2. Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento.

Una vez reconocida las áreas de intervención, se realizó la revisión de los documentos emitidos por las entidades reguladoras con el fin de familiarizarse con los protocolos de bioseguridad, la identificación facilitó establecer los protocolos en las diferentes áreas. Debiendo implementar señaléticas, carteles de prevención, dispositivos y equipos de protección. A continuación, se adjunta el cuadro 1 denominado protocolos de bioseguridad, el cuadro detalla información del nombre y la cantidad de señalética.

Tabla 2

Descripción de protocolos de señalética de prevención

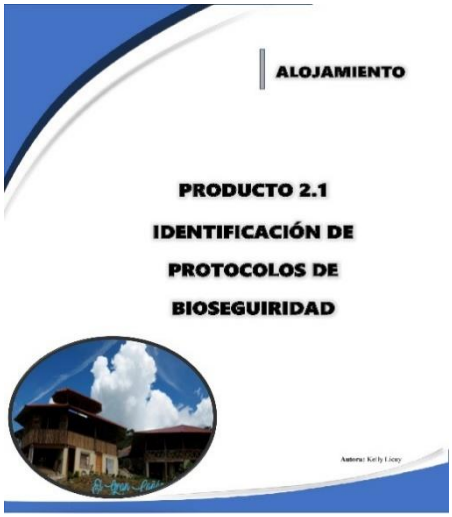
PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**
Señaléticas para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19.	2
Señaléticas de covid-19 para evitar contacto	5
Señalética para limitar el aforo	1
Carteles informativos	3
Adhesivos para sillas y mesas	2
Elementos de prevención	5
Equipos de protección personal	4

Nota: Detalle de las señaléticas, elementos y equipamientos de prevención para las áreas a intervenir 2020.

El documento generado se denomina Producto 2. Se generó 3 documentos (2.1 alojamiento contiene 33 páginas, 2.2 Alimentos y bebidas contiene 14 páginas, 2.3 Instalación sanitaria contiene 10 páginas

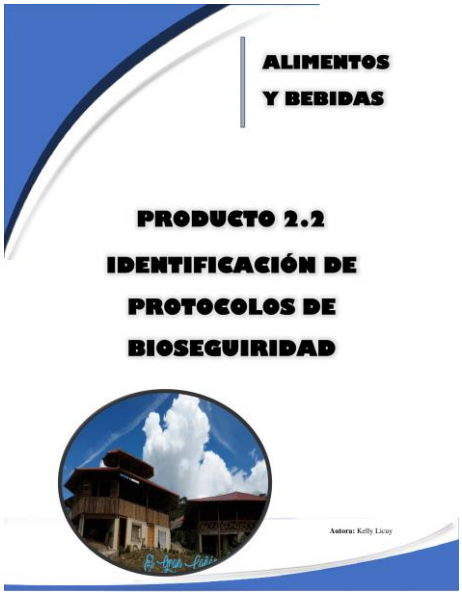
Figura 3

Portada del producto 2.1. Área de alojamiento



Nota: Producto 2. Documento 2.1 Identificación de protocolos de bioseguridad del área de alojamiento. Elaborado por: Licuy Kelly (2020).

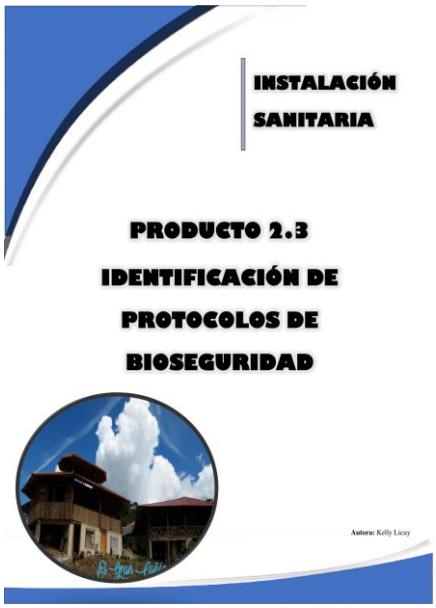
Figura 4 *Portada del producto 2.2. Área de Alimentos y bebidas*



Nota: Producto 2. Documento 2.2 Identificación de protocolos de bioseguridad del área de alimentos y bebidas. Elaborado por: Licuy Kelly (2020).

Figura 5

Portada del producto 2.3. Área de instalaciones sanitarias



Nota: Producto 2. Documento 2.3 Identificación de protocolos de bioseguridad de instalaciones sanitarias. Elaborado por: Licuy Kelly (2020).

7.3. Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón.

La estructura de la guía de protocolos de bioseguridad contiene: portada, crédito, índice de contenido, introducción, definiciones/abreviaturas, lineamientos generales y específicos de protocolos de bioseguridad y bibliografía.

Se diseñó 22 tablas que resumen la siguiente información: descripción de tipo de señal, medios y medidas de la señalética, recomendaciones, modelo de señaléticas de prevención, y el respectivo diseño (imágenes). Luego se realizó el montaje de la señalética en las fotografías de las áreas para la adecuada implementación en el sitio. Generando así una guía de protocolos de bioseguridad con 64 páginas para la hostería el Gran Cañón (Anexo3)

El documento generado se denomina guía de protocolos de bioseguridad contiene 64 páginas

Figura 6

Portada de la guía de protocolos de bioseguridad

Nota: Muestra portada de la guía de protocolos de bioseguridad para la hostería el Gran Cañón (2020). Elaborado por: Licuy Kelly (2020).

8. RECURSOS, COSTOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO

8.1. Humanos

El proyecto de investigación contó con la participación de 3 personas, detalladas a continuación:

- Tutor académico (docente del ISTT)
- Estudiante investigador
- Propietario de la Hostería El Gran Cañón (actor secundario)

Tabla 3

Descripción de recursos, costos y fuentes de financiamiento

RECURSOS CANTIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL (USD)
MATERIALES			
Hojas de papel bond	75	0,02	1,60
Libreta	1	1,00	2,00
Impresión a color	75 hojas	0, 20	15,00
Adquisición de señalética	20	2,00	40,00
Anillado	1	2,00	2,00
TECNOLÓGICOS			
Alquiler de computadora	127 horas	0,50	63,50
Internet	127 horas	0,60	76,20
OTROS			
Refrigerios	23	1,00	23,00
Transporte	2	5,00	10,00
SUBTOTAL		**12,32**	233,30
		IMPREVISTO 10%	23,33
		IVA 12%	28,00
		TOTAL	**284,63**

Nota: Detalle de los costos que se utilizó para el proyecto de TIC 2020.

9. CONCLUSIONES

Se realizó el reconocimiento de las áreas de manera virtual de la Hostería El Gran Cañón que permitió determinar un total de 4 instalaciones de alimentos y bebidas, instalaciones sanitarias, alojamiento y actividades de recreación.

La revisión bibliográfica fue importante dentro del proceso de investigación por que permitió identificar las áreas y los protocolos de bioseguridad a implementarse, las medidas están relacionadas al distanciamiento social, señalética prevención, carteles informativos, dispositivos y equipamiento de protección.

El resultado final del proceso de investigación concluyó con la elaboración y estructuración de una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería El Gran Cañón que contiene con 64 páginas. La guía de protocolos de bioseguridad cumple con la normativa vigente y las recomendaciones solicitadas por parte del propietario del establecimiento de acuerdo a la entrevista realizada.

10. RECOMENDACIONES

Se recomienda al administrador de la Hostería El Gran Cañón, llevar un registro de visitantes para determinar la afluencia de turistas en el sitio, y sirva de fuente para la toma de decisiones a futuro.

Se recomienda al propietario del establecimiento realizar un análisis de implementación de protocolos de bioseguridad para las actividades de recreativas, con el propósito de precautelar la seguridad durante la prestación de servicios.

Se recomienda al propietario implementar los protocolos de bioseguridad sugeridos en la guía y difundir la información a los colaboradores y turistas que visitan al establecimiento acerca del mismo.

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asamblea Constituyente de la República del Ecuador . (2008). *Ambiente sano.* Lexis. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Bull, A. (1994). *La Economía del Sector Turístico.* Madrid: Alianza editorial. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf

Ehlers, F. A., & Mafla , C. V. (2011). *Reglamento Sustitutivo para el Control del Funcionamiento de Servicios Higiénicos.* Quito. Recuperado el 01 de Octubre de 2020

Espinoza, B. (2010). *Bioseguridad, riesgos laborales y protección personal.* Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/rlac/resources/LocalContent/64/1/Espinosa-BIOSEGURIDAD.pdf

Facultad de Ciencias de Cadíz. (2017). *Señales de proteción.* Obtenido de https://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2017/03/senales.pdf?u

Gómina , C. (09 de Agosto de 2012). *Comunicación e Investigación 3 Facultad de Comunicación Social – UAO*. Recuperado el 19 de Octubre de 2020

León , E. P. (2017). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.* Quito. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Reglamento%20Tur%C3%ADstico%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas.pdf

Ley de Seguridad y del Estado. (2014). *Capitulo II, De la definición y declaratoria de los estados de excepción.* Quito: Lexis. Obtenido de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic5_ecu_panel5_sercop_1.3._ley_seg_p%C3%BAblica.pdf

Ley de Turismo. (2014). *CAPITULO II, DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN.* Quito: Lexis.

Ley Orgánica de la Salud. (2015). *Es responsabilidades del Ministerio de la Salud Pública.* Lexisfinder. Obtenido de https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf

Navarro , M. C. (2016). Equipos de porteccion y lavado de mano. *Revista Médica MD*, 10. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de https://www.medigraphic.com/pdfs/revmed/md-2016/md161c.pdf

Organización Mundial de Turismo . (2017). *Definiciones operativas utilizadas en la cadena de valor del turismo.* Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858

Quecedo , R., & Castaño , C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica* , 7.

Reglamento de Alojamiento Turístico. (2016). *Actividad Turística de Alojamiento o Alojamiento Turístico.* Ministerio de Turismo. Quito: Lexis. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de https://siete.turismo.gob.ec/reglamento/REGLAMENTO%20DE%20ALOJAMIENTO%20TURISTICO.pdf

Ruiz , F. (2020). *Declaratoria de emergencia sanitaria.* Recuperado el 13 de Octubre de 2020

Sancho , A. (2011). *El turismo como actividad económica.* Salvador: Untitled. Recuperado el 12 de Octubre de 2020

Villalba , A. (18 de Febrero de 2018). *PREVERLAM, servicio de prevención ajeno*. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de https://www.preverlab.com/senalizacion-de-peligro/#:~:text=Las%20se%C3%B1ales%20de%20seguridad%20sirven,4.1).

Zambrano , A. (octubre de 2015). *Academia.* Obtenido de https://www.academia.edu/18122652/TIPOS_DE_INVESTIGACION

12. ANEXOS

Anexo 1.

Entrevista al propietario Sr. Segundo Bedoya

ENTREVISTA

ENTREVISTADORA: Kelly Licuy **Fecha:**17/08/2020

ENTREVISTADO: Segundo Belisario Salazar Bedoya **Edad:** 64 años

1. **¿Como se identifica?**

   Mestizo X Blanco Indígena Kichwa

2. **¿Cuántas áreas contiene la hostería el Gran Cañón?**

   "La hostería el Gran Cañón cuenta con 5 áreas de alojamiento, alimentos y bebidas, recepción, instalaciones sanitarias y actividades de recreación".

3. **¿Tiene conocimiento de los protocolos de bioseguridad que deben aplicarse en establecimientos turísticos?**

   No. Tenemos conocimientos básicos de protocolos de bioseguridad personal como mascarillas, guantes, visor fácil, alcohol/ gel de 70%, pero para implementarlas en la instalación nos falta informarnos.

4. **¿Cuáles son las áreas con mayor demanda de los turistas?**

   Las áreas con mayor demanda son la de alimentos y bebidas, las instalaciones sanitarias y el área de alojamiento.

5. **¿El establecimiento cuenta con un documento sobre protocolos de bioseguridad?**

   No existen documentos en los que podamos guiarnos para aplicar los protocolos de bioseguridad de una manera correcta, pero tenemos el conocimiento básico del mismo.

6. **¿Cree que una guía ayudará la aplicación correcta de los protocolos de bioseguridad?**

   Sí, sería una gran ayuda contar con una guía de protocolos de bioseguridad para el establecimiento y para el conocimiento de los colaboradores por que fortalecerá la comprensión de las medidas a implementar.

7. **¿Qué elementos considera usted que debería tener la guía?**

   Me gustaría que la guía permita visualizar las áreas a intervenir, que contenga la señalética de prevención, elementos y equipamiento de protección, y además conste las recomendaciones generales de bioseguridad.

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Anexo 2.

Producto 1. Reconocimiento de áreas del establecimiento

HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN

PRODUCTO 1

RECONOCIMIENTO DE ÁREAS

Autora: Licuy Kelly

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 1
2. DESCRIPCIÓN DE ÁREAS 1
3. REGISTRO FOTOGRÁFICO 2
   3.1. ÁREA DE ALOJAMIENTO 2
   3.2. ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4
   3.3. ÁREA DE RECEPCIÓN 6
   3.4. INSTALACIÓN SANITARIA 7
   3.5. ACTIVIDADES RECREATIVAS 8
4. BIBLIOGRAFÍA 10

1. INTRODUCCIÓN

La hostería el Gran Cañón está bajo la administración del señor Segundo Bedoya, funcionando por un periodo aproximado de 10 años. Se encuentra ubicado en el km 10 en la comunidad de Mondayacu, aproximadamente 30 minutos de la ciudad de Archidona, provincia de Napo, la vía de acceso es la troncal amazónica esta vía es de tercer orden permite un fácil acceso a la hostería, está rodeado de un entorno natural, mágico y pintoresco.

2. DESCRIPCIÓN DE ÁREAS

Se realizó el reconocimiento de las áreas a través de fotografías, identificando las secciones de alojamiento y restaurante. La capacidad de carga del restaurante es de aproximadamente 50 personas y cuenta con dos cabañas para el hospedaje.

La información y las fotografías utilizadas para esta descripción fueron proporcionadas por el señor Segundo Bedoya, propietario del sitio.

A continuación, se describe las áreas que contiene la hostería el Gran Cañón.

3. REGISTRO FOTOGRÁFICO

3.1. ÁREA DE ALOJAMIENTO

Tabla N° 01.

Registro fotográfico del área de alojamiento

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Localización:	Comunidad Mondayacu
Establecimiento:	Hostería el Gran Cañón
Área:	Alojamiento
Capacidad de carga:	12 huéspedes
Estado de infraestructura:	Excelente
Descripción: La hostería el Gran Cañón brinda servicio de alojamiento, posee dos cabañas familiares en buen estado, la infraestructura está construido a base de recursos naturales de la zona (Bambú). La cabaña tiene: • 2 literas • 3 camas dobles • 2 camas individual • 1 baños privados por cada cabaña	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Fotografía N° 1.

Instalación de la cabaña

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 2.

En el interior de las cabañas (habitaciones)

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 3.

En el interior de las cabañas (instalación sanitaria)

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

3.2. ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tabla N° 02.

Registro fotográfico del área de alimentos y bebidas

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Localización:	Comunidad Mondayacu
Establecimiento:	Hostería el Gran Cañón
Área:	Restaurante (Comedor y cocina)
Capacidad de carga:	50 turistas
Estado de infraestructura:	Excelente
Descripción: La hostería el Gran Cañón brinda el servicio de restaurante cuenta con una infraestructura construida con materiales de la zona. ✓ Tienen muebles y enseres (mesa, sillas plásticas, bancas largas) para el uso de los clientes. ✓ Ofrece un menú variado desde plato típicos de la localidad (maito de tilapia, tucumana, maito de pollo criollo) hasta platos nacionales bajo pedido. ✓ Cuenta con personal para el área de producción: 1 cocinero, 1 mesero y 1 cajero.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Fotografía N° 4.

Infraestructura del restaurante en buen estado.

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 5.

Espacio del comedor del restaurante

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 6.

Mesas y sillas para la ocupación de sus comensales

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

3.3. ÁREA DE RECEPCIÓN

Tabla N° 03.

Registro fotográfico de la infraestructura de recepción

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Localización:	Comunidad Mondayacu
Establecimiento:	Hostería el Gran Cañón
Área:	Recepción
Capacidad de carga:	20 turistas
Descripción: Cuenta con una infraestructura en buen estado, construido con materiales de la zona (Bambú) posee un espacio adecuado para la atención el cliente. Se provee la información de los servicios que presta la hostería, reservaciones online o presencial.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Fotografía N° 7.

Instalaciones de la recepción

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

3.4. INSTALACIÓN SANITARIA

Tabla N° 04.

Registro fotográfico del área de instalación sanitaria

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Localización:	Comunidad Mondayacu
Establecimiento:	Hostería el Gran Cañón
Área:	Servicios higiénicos
Estado de infraestructura	Excelente
Descripción: El servicio higiénico cuenta con una infraestructura en buen estado, está ubicada cerca al restaurante el espacio es amplio, posee con: ✓ 3 inodoros, 3 tachos de basureros, ✓ 2 lavabos de mano, 1 vestidor para el uso de los clientes.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Fotografía N° 8.

Instalaciones sanitarias del establecimiento.

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 09.

Zona de lavado de manos

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

3.5. ACTIVIDADES RECREATIVAS

Tabla N° 05.

Registro fotográfico del área de recreación

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Localización:	Comunidad Mondayacu
Establecimiento:	Hostería el Gran Cañón
Área:	Actividad de recreación
Capacidad de carga:	30 turistas (10 personas por grupo)
Descripción: La hostería el Gran Cañón ofrece actividades recreativas, la entrada al sitio tiene un costo de $3,00 adulto, $ 1,50 tercera edad y niños. La principal actividad consta en realizar senderismo durante 30 minutos hacia la casada el Gran Cañón, donde se puede disfrutar de las aguas cristalinas de atractivo natural. Además, cuentan con servicio de guianza para las actividades de aventura como: tarabita, cañoning, rapel, visita a la casada Gran Cañón.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Fotografía N° 10.

Actividad des guianza con los turistas.

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 11.

Actividad de tarabita.

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Fotografía N° 12.

Visita a la cascada el Gran Cañón.

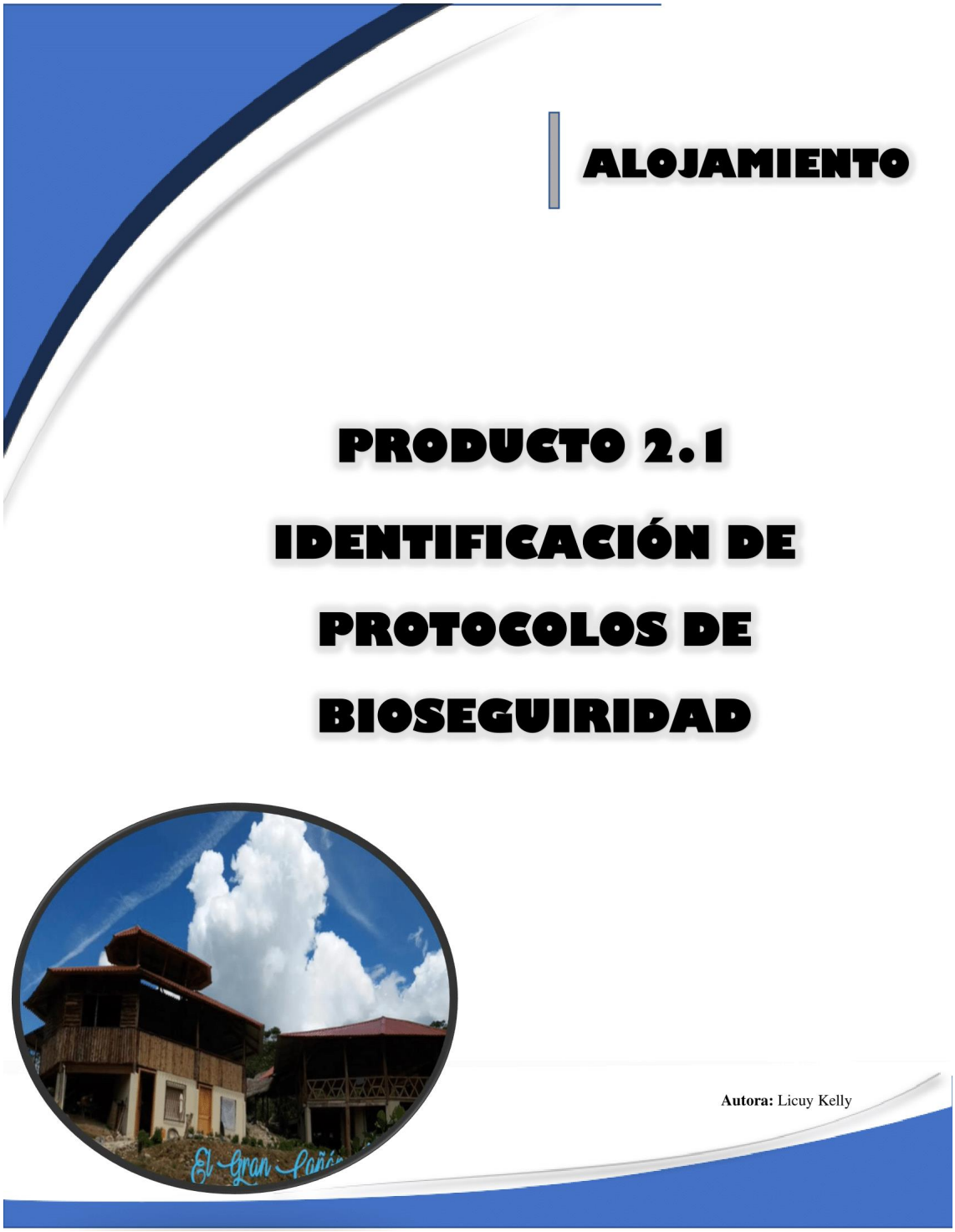
Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

4. BIBLIOGRAFÍA

Bedoya, M. (10 de Septiembre de 2020). Diálogo con el administrador de la hostería el Gran Cañón. Napo, Ecuador .

Anexo 3

ALOJAMIENTO Producto 2.1 Identificación de los protocolos de bioseguridad



CONTENIDO

1. IDENTIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD 1
2. CONCEPTOS BÁSICOS 1
2.1. Bioseguridad 1
2.2. Equipos de protección Personal. (EPP) 1
3. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN 2
3.1. Tipos de señaléticas 2
4. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA 4
4.1 ÁREA DE ALOJAMIENTO 4
4.1.1. Condiciones actuales en área de alojamiento 4
4.1.2. Zona de servicio sanitario de alojamiento 5
5. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN 6
5.1. Señales para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19 6
5.2. Señales covid-19 de medidas para prevenir el contagio 8
5.3. Señales de covid-19 para evitar contacto 14
5.4. Señal para limitar el aforo 19
5.5. Carteles informativos 20
5.6. Elementos de prevención 23
5.7. Equipos de protección personal 28
6. BIBLIOGRAFÍA 32

3. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN

Se entiende por señalización de seguridad y salud en el trabajo una señalización que, referida a un objeto, actividad o situación determinadas, proporcione una indicación o una obligación relativa a la seguridad o la salud en el trabajo mediante una señal en forma de panel, un color, una señal luminosa o acústica, una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda (Borobia , 2011).

3.1. Tipos de señaléticas

Existe 5 tipos principales señales de seguridad como: señales de obligación, señales de peligro, señales de auxilio, señal de prohibición y señales de equipos contraincendios.

Colores:

- Azul: Para las acciones obligatorias
- Rojo: como color de prohibición
- Amarillo: como color de prudencia
- Verde: para las acciones positivas

Formas

- Discos o círculo: se usa para las prohibiciones o instrucciones.
- Triángulo: se usa para las advertencias
- Cuadrados y rectangular: se usa para la señalización de emergencia y de información.

Ilustración 1. Instalaciones de alojamiento

Color	Significado	Indicaciones y precisiones
Rojo	Señal de prohibición	Comportamientos peligrosos
	Peligro-alarma	Alto, parada, dispositivos de desconexión de emergencia.Evacuación
	Material y equipos de lucha contra incendios	Identificación y localización
Amarillo, o amarillo anaranjado	Señal de advertencia	Atención, precaución.Verificación
Azul	Señal de obligación	Comportamiento o acción específica.Obligación de utilizar un equipo de protección individual
Verde	Señal de salvamento o de auxilio	Puertas, salidas, pasajes, material, puestos de salvamento o de socorro, locales
	Situación de seguridad	Vuelta a la normalidad

Fuente: Daniel Silva (2017)

4. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA

Las instalaciones de la hostería el Gran Cañón están en buenas condiciones, debido a la situación actual que enfrenta el país por la emergencia sanitaria del covid-19, actualmente no está en funcionamiento porque carece de protocolos de bioseguridad.

4.1 ÁREA DE ALOJAMIENTO

4.1.1. Condiciones actuales en área de alojamiento

Cuadro N° 01.

Identificación de protocolos de bioseguridad en el área del restaurante

DESCRIPCIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	APLICA	
	SI	NO
✓ Filtro sanitario en la entrada de la habitación		X
✓ Señalización en el piso de distanciamiento social de al menos 2 metros en el pasillo de las cabañas.		X
✓ Rótulos de prevención de: uso de mascarilla, mantenga el distanciamiento, uso obligatorio de gel antibacterial, esta debería colocarse en la pared.		X
✓ Cubos de basura con tapa accionada con pedal en el exterior de la cabaña.		X
✓ Carteles informativos sobre: número de emergencia 1-7-1 y 9-1-1, medios de comunicación oficiales del país, página web, redes sociales, establecimientos de salud, hospital y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turísticos, esta debería colocarse en la pared.		X
✓ Instalaciones físicas: optimizar la ventilación del lugar		X
✓ Registro de limpieza y desinfección de las cabañas		X

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

4.1.2. Zona de servicio sanitario de alojamiento

Cuadro N° 02.

Identificación de protocolos de bioseguridad en el área alojamiento

DESCRIPCIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	APLICA	
	SI	NO
✓ Productos de prevención como: jaboncillo antibacterial, gel/ alcohol antibacterial en baño privado		X
✓ Folletos de información de protocolos de bioseguridad para el uso personal de los huéspedes.		X
✓ Rótulos de protocolos de lavado de manos, estornudo y tos establecido en español e inglés		X
✓ Cubos de basura con tapa accionada con pedal en cada habitación.		X
✓ El servicio higiénico de la habitación cuenta con jabón antibacterial o alcohol en el mostrador.		X
✓ Poseen Elementos de Protección Personal (EPP) para limpieza de habitación.		X
✓ Registro de limpieza y desinfección de la habitación.		X
✓ Basurero con tapa accionada con pedal en el baño privado		X
✓ Registro del proceso de desinfección por aspersión y máquina para los colaboradores.		X
✓ Utilización de paños para la limpieza y desinfección		X
✓ Toallas de papel desechables para secarse las manos		X
✓ Registro de desinfección de las habitaciones para los colaborados de la limpieza.		X
✓ Registro de procesos de lavado de ropa de cama y toallas		X

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

5. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN

5.1. Señales para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19

Tabla N° 01.

Identificación de señalética de prevención "Conservar la distancia"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente: Akermos (2020)**
1	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Conservar la distancia	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señalética se emplea para prevenir tanto a los usuarios como el personal. El color de fondo de la señal es amarillo, el color de contraste es negro, este tipo de señal es de forma circular y el pictograma es la figura de un par de calzados esperando turno e incluye texto (Morales , 2018)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

6

Tabla N° 02.

Identificación de señalética de prevención "Mantenga la distancia de seguridad entre personas"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Sister-soft (2020)
2	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Mantenga la distancia de seguridad entre personas	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer el distanciamiento social. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco. Este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de silueta humanos de pie y la señal incluye texto (Morales , 2018)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

7

5.2. Señales covid-19 de medidas para prevenir el contagio

Tabla N° 03.
Identificación de señalética de prevención "Uso obligatorio de mascarilla"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
3	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Uso obligatorio de mascarilla	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para indicar la utilización de mascarillas en alguna área específica. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de humana caminado e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

8

Tabla N° 04.
Identificación de señalética de prevención "Control de temperatura"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
4	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Control de temperatura	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar toma de temperatura. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de silueta humanos de pie demostrando la frente de la cabeza y termómetro infrarrojo e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

9

Tabla N° 05.

Identificación de señalética de prevención "Lávese las manos con seguridad"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Sister-soft (2020)
5	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Lávese las manos con seguridad	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer la obligación de lavarse la mano. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de unas manos lavándose bajo el grifo e incluye texto. (Morales , 2018)	

Elaborador por Licuy Kelly (2020)

10

Tabla N° 06.

Identificación de señalética de prevención "Uso obligatorio de gel hidroalcohólico"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Sister-soft (2020)
6	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Uso obligatorio de gel hidroalcohólico	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer la obligación de desinfectarse las manos. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de unas manos desinfectando con dispensador de gel/alcohol e incluye texto. (Morales , 2018)	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

11

Tabla N° 07.

Identificación de señalética de prevención "Séquese bien las manos con una toallita de un solo uso"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
7	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Séquese bien las manos con una toallita de un solo uso	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer la obligación de secarse las manos. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de unas manos secando con una tolla e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

12

Tabla N° 08.

Identificación de señalética de prevención "Paso obligatorio por la alfombra desinfectante"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
8	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Paso obligatorio por la alfombra desinfectante	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer la obligación de desinfectar el calzado. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de unos par de calzados e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

13

5.3. Señales de covid-19 para evitar contacto

Tabla N° 09.

Identificación de señalética de prevención "Suprima los contactos directos y mantenga una distancia de 2 metros"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
9	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Suprima los contactos directos y mantenga una distancia de 2 metros	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición dar mano entre personas, este tipo de señal es de forma circular con una diagonal y el pictograma es la figura de manos, además incluye texto. (Morales , 2018)	

Fuente: Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

14

Tabla N° 10.

Identificación de señalética de prevención "Evitar tocarse la cara"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
10	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Evitar tocarse la cara.	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición tocar el rostro, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de silueta humanos de pie demostrando la frente marcada una "X" e incluye texto (Morales , 2018).	

Fuente: Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

15

Tabla N° 11.

Identificación de señalética de prevención "Prohibido el paso a personas con síntomas de gripe o fiebre"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
11	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Prohibido el paso a personas con síntomas de gripe o fiebre	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición personas con síntomas del covis-19, este tipo de señal es de forma circular con una diagonal y el pictograma es la figura de silueta humano con manos, además incluye texto. (Morales , 2018)	

Fuente: Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

16

Tabla N° 12.

Identificación de señalética de prevención "Prohibido formar aglomeraciones"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
12	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Prohibido formar aglomeraciones	
	Medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición de aglomeración entre huéspedes, este tipo de señal es de forma circular con una diagonal y el pictograma es la figura humanos de pie centrados, además incluye texto. (Morales , 2018)	

Fuente: Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

17

Tabla N° 13.

Identificación de señalética de prevención "Prohibido fumar"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
13	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Prohibido fumar	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición de fumar donde no puede causar contagio a través del humo, este tipo de señal es de forma circular con una diagonal y el pictograma es la figura de cigarrillo encendido, además incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

18

5.4. Señal para limitar el aforo

Tabla N° 14.

Identificación de señalética de prevención "Aforo máximo permitido"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
14	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Aforo máximo permitido	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la capacidad máxima de personas en alguna área específica. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de silueta humanos de pie e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

19

5.5. Carteles informativos

Tabla N° 15.

Identificación de señalética de prevención "¿Cómo lavarse las manos?"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Ministerio de Salud (2020)
15	**Tipo de medio:**	Carteles de prevención	
	Nombre de señalética:	¿Cómo lavarse las manos?	
	Medida:	30 x 38 cms	
	Función:	Este cartel de información de prevención contiene proceso de lavado correcto de manos. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura manos lavándose las manos además incluye texto. (Ministerio de Salud Pública, 2020)	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

20

Tabla N° 16.

Identificación de señalética de prevención "¿Cómo desinfectarse las manos?

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo De Señal:**	Informativa	**Fuente:** Ministerio de Salud (2020)
16	**Tipo De Medio:**	Carteles de prevención	
	Nombre de Señalética:	¿Cómo desinfectarse las manos?	
	Medida:	30 x 38 cms	
	Función:	Este cartel de información de prevención contiene proceso de desinfección correcto de manos, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura manos colocándose gel antibacterial además incluye texto. (MINISTERIO DE TURISMO, 2020)	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

21

Tabla N° 17.

Identificación de señalética de prevención "Número de emergencia"

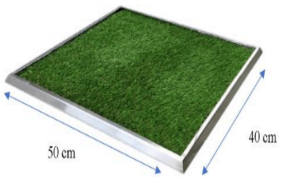
DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
17	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Número de emergencia	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señalética detalla el número de emergencia nacional. (MINISTERIO DE TURISMO, 2020)	**Fuente:** Ministerio de Salud (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

5.6. Elementos de prevención

Tabla N° 18.

Identificación de elemento de prevención "Bandeja de desinfección"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Bandeja de desinfección	
18	**Medida:** 40 x 50 cm	
	Características: • Acero inoxidable • Estructuras resistente, liviana y durable. • Bandeja con recipiente interno con césped.	
	Descripción: Es material para desinfectar calzados que se ubica en la entrado o salida del establecimiento. Se utiliza en las entradas del establecimiento.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 19.

Identificación de elemento de prevención "Lavabo de mano automático"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Lavabo de mano automático	
19	**Medida:** 40 x 40 cm	
	Características: • Acero inoxidable • Estructuras resistente, liviana y durable.	
	Descripción: El lavabo automático ayudará a desinfectar y a lavar manos sin que haya la necesidad de presionar el instrumento. De esta manera evitar a la alteración de contagio (covid-19) del mismo.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

24

Tabla N° 20.

*Identificación de elemento de prevención "*Dispensador Gel Antibacterial*"*

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Dispensador Gel Antibacterial para manos	
20	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Sistema anti vandálico, con chapa de seguridad que mantiene el producto protegido. • Diseño moderno y práctico. • En pocos segundos se puede reemplazar el contenido.	
	Descripción: Dispensador de pocas piezas, lo que lo hace higiénico y fácil de limpiar, manteniendo el producto protegido.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

25

Tabla N° 21.

Identificación de elemento de prevención "Termómetro digital"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Termómetro infrarrojo	
21	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Toma de lecturas precisa de temperatura sin contacto • Lectura instantánea en menos de un segundo • Rango de medición: Cuerpo 32°C-42.9 °C • Distanciamiento efectivo: 2-3 cm • Apagado automático en 15 segundos	
	Descripción: Ligero y portátil El termometro infrarojo facilita detectar tecmperaturas precisos, se puede medir frente/ oído. Para la aplicación de ella no es necesario tener contactos con personas.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

26

Tabla N° 22.

Identificación de elemento de prevención "Contenedor de desechos peligrosos"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Tacho de basura con pedal	
22	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Capacidad: 12 litros • Medidas: 31.5 x 27.5 x 36.5 cm • Color: Rojo • Tacho con pedal para levantar la tapa	
	Descripción: Tiene una gran capacidad y de siseño compaxto que ayurada a almacenar los desperdicios. Cuenta con tapa caida lenta.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

27

5.7. Equipos de protección personal

Tabla N° 23.

Identificación de equipos de protección personal "Mascarilla"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Mascarilla	
23	**Características:** • Marca: Kn95 macarrila • Material: Algodón • Tipo de agarre: Elastico	
	Descripción: Se sugiere utilizar la mascarilla de uso personal que cubre boca y nariz durante la actividad que desarrolla personal para evitar contagio (covid-19).	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

28

Tabla N° 24.

Identificación de equipos de protección personal "Guante"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Guantes	
24	**Características:** • Guantes quirurjicos	
	Descripción: Se seguiere utilizar guantes nitrilo al personal de limpieza de habitaciones para evitar contagios (covid-19).	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

29

Tabla N° 25.

Identificación de equipos de protección personal "Visor facial"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Visor transparente	
25	**Características:** • Modelo: FC1 • Material: ACRILICO CON PLASTICO • Altura 22 cm • Ancho 32 cm	
	Descripción: Se utiliza como un escudo de seguridad para proteger la cara y los ojos. Diseño envolvente, plástico fuerte y ligero que se asemeja al cristal en la claridad.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

30

Tabla N° 26.

Identificación de equipos de protección personal "Delantal plástico"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Delantal plástico	
26	Características: • Medida: Largo 70cm, Ancho 110cm. • Material: plástico	
	Descripción: Ideal para proteger su prenda de vestir y así mantenerla limpio.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

31

6. BIBLIOGRAFÍA

Ministerio de Salúd Pública. (2020). *PROTOCOLOS GENRAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGUIRDAD Y MEDIDAS SANIATARIAS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO.* GUAYAQUIL.

Borobia , C. (2011). *Colores, señales de seguridad.* Obtenido de https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2014-11-27-Tema%201%20(3%C2%AA%20parte).pdf

Espinoza, B. (2010). *Bioseguridad, riesgos laborales y protección personal.* Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/rlac/resources/LocalContent/64/1/Espinosa-BIOSEGURIDAD.pdf

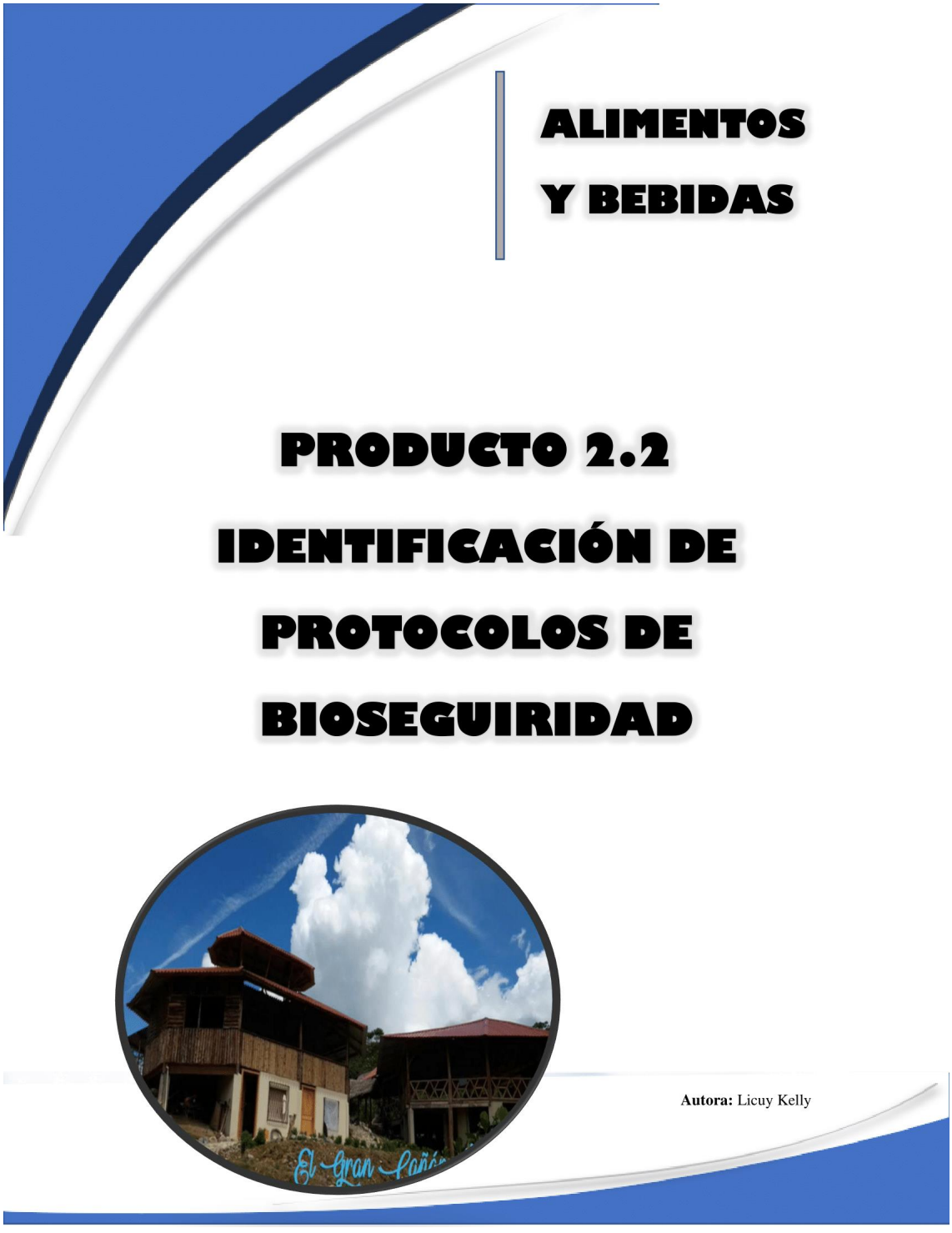
Ministerio de Salud Pública. (2020). *¿Como desinfectarse las manos ?* Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

MINISTERIO DE TURISMO. (2020). *PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO.* Quito. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

Morales , G. (2018). *GUIA TECNICA DE SEÑALES Y AVISOS DE PROTECCION CIVIL PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALUS.* San Salvador. Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/guia/Guia_proteccion_civil_establecimientos_salud.pdf

Anexo 4

ALIMENTOS Y BEBIDAS: Producto 2.2 Identificación de los protocolos de bioseguridad



CONTENIDO

1. IDENTIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD 1
2. CONCEPTOS BÁSICOS 1
2.1. BIOSEGURIDAD 1
2.2. Equipos de protección Personal. (EPP) 1
3. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN 1
3.1. Tipos de señaléticas 2
4. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA 3
4.1. ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 3
5. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN 5
5.1. Señales para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19 5
5.2. Adhesivo para sillas y mesas 6
5.3. Elementos de prevención 8
5.4. Dispositivos informativos 9
5.5. Equipos de protección personal 10
6. BIBLIOGRAFÍA 14

1. IDENTIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Previo a la intervención se realizó el reconocimiento del área de manera no presencial, con la colaboración del señor Marcelo Bedoya quien proporcionó fotografías del sitio, permitiendo identificar falencias en la señalética, que impiden que el establecimiento reactive sus servicios turísticos durante la emergencia sanitaria del covid-19. Se propone protocolos de bioseguridad en lugares estratégicos de acuerdo a la necesidad de cada área:

- Señaléticas de prevención
- Equipos de protección personal
- Materiales de prevención

2. CONCEPTOS BÁSICOS

2.1.BIOSEGURIDAD

"La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico" (Espinoza, 2010)

2.2. Equipos de protección Personal. (EPP)

Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye, pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad. (Ministerio de Salúd Pública , 2020)

3. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN

Se entiende por señalización de seguridad y salud en el trabajo una señalización que, referida a un objeto, actividad o situación determinadas, proporcione una indicación o una obligación relativa a la seguridad o la salud en el trabajo mediante una señal en forma de panel, un color, una señal luminosa o acústica, una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda (Borobia , 2011)

3.1. Tipos de señaléticas

Existe 5 tipos principales señales de seguridad como: señales de obligación, señales de peligro, señales de auxilio, señal de prohibición y señales de equipos contraincendios.

Colores:

- Azul: Para las acciones obligatorias
- Rojo: como color de prohibición
- Amarillo: como color de prudencia
- Verde: para las acciones positivas

Formas

- Discos o círculo: se usa para las prohibiciones o instrucciones.
- Triángulo: se usa para las advertencias
- Cuadrados y rectangular: se usa para la señalización de emergencia y de información.

Ilustración 1. Instalaciones de alojamiento

Color	Significado	Indicaciones y precisiones
Rojo	Señal de prohibición	Comportamientos peligrosos
	Peligro-alarma	Alto, parada, dispositivos de desconexión de emergencia.Evacuación
	Material y equipos de lucha contra incendios	Identificación y localización
Amarillo, o amarillo anaranjado	Señal de advertencia	Atención, precaución.Verificación
Azul	Señal de obligación	Comportamiento o acción específica.Obligación de utilizar un equipo de protección individual
Verde	Señal de salvamento o de auxilio	Puertas, salidas, pasajes, material, puestos de salvamento o de socorro, locales
	Situación de seguridad	Vuelta a la normalidad

Fuente: Daniel Silva (2018)

4. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA

4.1. ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cuadro N° 01.

Identificación de protocolos de bioseguridad del área restaurante

DESCRIPCION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	**APLICA**	
	SI	**NO**
Comedor		
✓ Alfombras de desinfección de calzado en la entrada y salida del restaurante.		X
✓ Lavabo instalado a la entrada o salida del comedor		X
✓ Termómetro infrarrojo digital en la entrada del comedor (Clientes)		X
✓ Tachos de basura a la entrada o salida del comedor		X
✓ Señalización de distanciamiento social de al menos 2 metros en el piso del comedor		X
✓ Divisiones acrílicas entre mesas y sillas del comedor		X
✓ Menú digital para pedidos para evitar contacto con los turistas		X
✓ Carteles informativos en la pared como: número de emergencia 1-7-1 y 9-1-1, medios de comunicación oficiales del país, página web, redes sociales, establecimientos de salud, hospital y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turísticos.		X

✓ Rótulos español-inglés sobre protocolos de lavado de manos, estornudo, distanciamiento, etc.		X
✓ Equipos de protección personal para los colaboradores del restaurante como: mascarilla (N95), malla para el cabello, guantes y retrovisor.		X
✓ Registro de desinfección y limpieza del comedor		X
✓ Papeles para la limpieza de mesa y sillas		
✓ Pagos electrónicos		X
Producción		
✓ Equipos de protección personal de cocina del restaurante como: mascarilla (N95), malla para el cabello, guantes.		X
✓ Termómetro infrarrojo digital en la entrada de la cocina (colaboradores).		X
✓ Dispensador de solución desinfectante al ingreso a la cocina		X
✓ Pediluvio con rampla con material absorbente para secado del calzado para el personal de producción		X
✓ Alfombras de desinfección de calzados en la entrada y salida destinados para el personal de producción		X
✓ Área de vestuario para el personal		X
✓ Lavabo de manos para el personal de producción		X

✓ Lavabo de manos para el personal de producción		X
✓ Señalización de distanciamiento social de al menos 2 metros en el piso de la cocina		X
✓ Tachos de basura y fundas con distintivos para los desechos de la cocina		X
✓ Registro de procedimiento de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería.		X
✓ Uso de mascarillas por parte del personal de producción y comedor		X

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

5. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN

(Para observar más señales necesarias en la implementación de las áreas revisar el producto 2.1 en esta misma sección)

5.1. Señales para recordar la distancia de seguridad frente al covid-19

Tabla N° 01.

Identificación de señalética de prevención "Vectorial de rojo, verde flechas arriba y abajo"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
01	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Vectorial de rojo, verde flechas arriba y abajo	
	Medida:	42.3 cm x 27.7 cm	
	Función:	Esta señal se emplea para establecer el direccionamiento social. Normalmente se utiliza para guiar a la persona de manera visual, la vectorial roja hacia "arriba" y verde "arriba". (123FR, 2018)	**Fuente:** Gloria Morales (2018)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

5

5.2. Adhesivo para sillas y mesas

Tabla N° 02.

Identificación de señalética de prevención "Asiento habilitado"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
02	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Asiento habilitado	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la que pueden ocupar la silla. El color de fondo de la señal es blanco, el color de contraste es negro, este tipo de señal es de forma circular y el pictograma es la figura de silueta humanos de sentado en la silla e incluye texto. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

6

Tabla N° 03.

Identificación de señalética de prevención "Asiento inhabilitado"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	
03	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Asiento inhabilitado	
	Medida:	20 x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar que la silla está inhabilitada. El color de fondo de la señal es blanco, el color de contraste es negro, este tipo de señal es de forma circular y el pictograma es la figura de silueta humanos de sentado en la silla. (Morales , 2018)	**Fuente:** Sister-soft (2020)

Elaborador por Licuy Kelly (2020)

7

5.3. Elementos de prevención

Tabla N° 04.

Identificación de elemento de prevención "Contenedor de desechos peligrosos"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Tacho de basura con pedal	
04	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Capacidad: 12 litros • Medidas: 31.5 x 27.5 x 36.5 cm • Color: Rojo • Tacho con pedal para levantar la tapa	
	Descripción: Tiene una gran capacidad y de siseño compaxto que ayurada a almacenar los desperdicios. Cuenta con tapa caida lenta.	**Imagen N° 04.** Tachos de basura

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

8

5.4.Dispositivos informativos

Tabla N° 05.

Identificación de elemento de prevención "Pizarra informativa"

DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Pizarra de madera	
05	**Medida:** 1x 1.50 m	
	Características: • Madera	
	Descripción: Se utiliza para redactar menú del día mediante la pizarra manual.	

Imagen N° 05. Pizarra de madera

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

5.5. Equipos de protección personal

Tabla N° 06.

Identificación de equipos de protección personal "Mascarilla"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Mascarilla	
06	**Características:** • Marca: Kn95 macarrila • Material: Algodón • Tipo de agarre: Elastico	
	Descripción: Se sugiere utilizar la mascarilla de uso personal que cubre boca y nariz durante la actividad que desarrolla personal para evitar contagio (covid-19).	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 07.

Identificación de equipos de protección personal "Guante"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Guantes	
07	**Características:** • Guantes quirurjicos	
	Descripción: Se seguiere utilizar guantes nitrilo al personal de limpieza de habitaciones para evitar contagios (covid-19).	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

11

Tabla N° 08.

Identificación de equipos de protección personal "Visor facial"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Visor transparente	
08	**Características:** • Modelo: FC1 • Material: ACRILICO CON PLASTICO • Altura 22 cm • Ancho 32 cm	
	Descripción: Se utiliza como un escudo de seguridad para proteger la cara y los ojos. Diseño envolvente, plástico fuerte y ligero que se asemeja al cristal en la claridad.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

12

Tabla N° 09.

Identificación de equipos de protección personal "Delantal plástico"

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
N°	**Material:** Delantal plástico	
09	Características: • Medida: Largo 70cm, Ancho 110cm. • Material: plástico	
	Descripción: Ideal para proteger su prenda de vestir y así mantenerla limpio.	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

13

6. BIBLIOGRAFÍA

123FR. (2018). *Vectoriales rojo y verde* . Obtenido de https://es.123rf.com/photo_37293690_ilustraci%C3%B3n-vectorial-de-rojo-verde-flechas-arriba-y-abajo-crecimiento-deterioro-levante-disminuir-.html

Borobia , C. (2011). *Colores, señales de seguridad.* Obtenido de https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2014-11-27-Tema%201%20(3%C2%AA%20parte).pdf

Espinoza, B. (2010). *Bioseguridad, riesgos laborales y protección personal.* Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/rlac/resources/LocalContent/64/1/Espinosa-BIOSEGURIDAD.pdf

Ministerio de Salúd Pública . (2020). *PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: RESTAURANTES.* Quito. Recuperado el 18 de Septiembre de 2020

Ministerio de Salud Pública. (2020). *¿Como desinfectarse las manos ?* Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

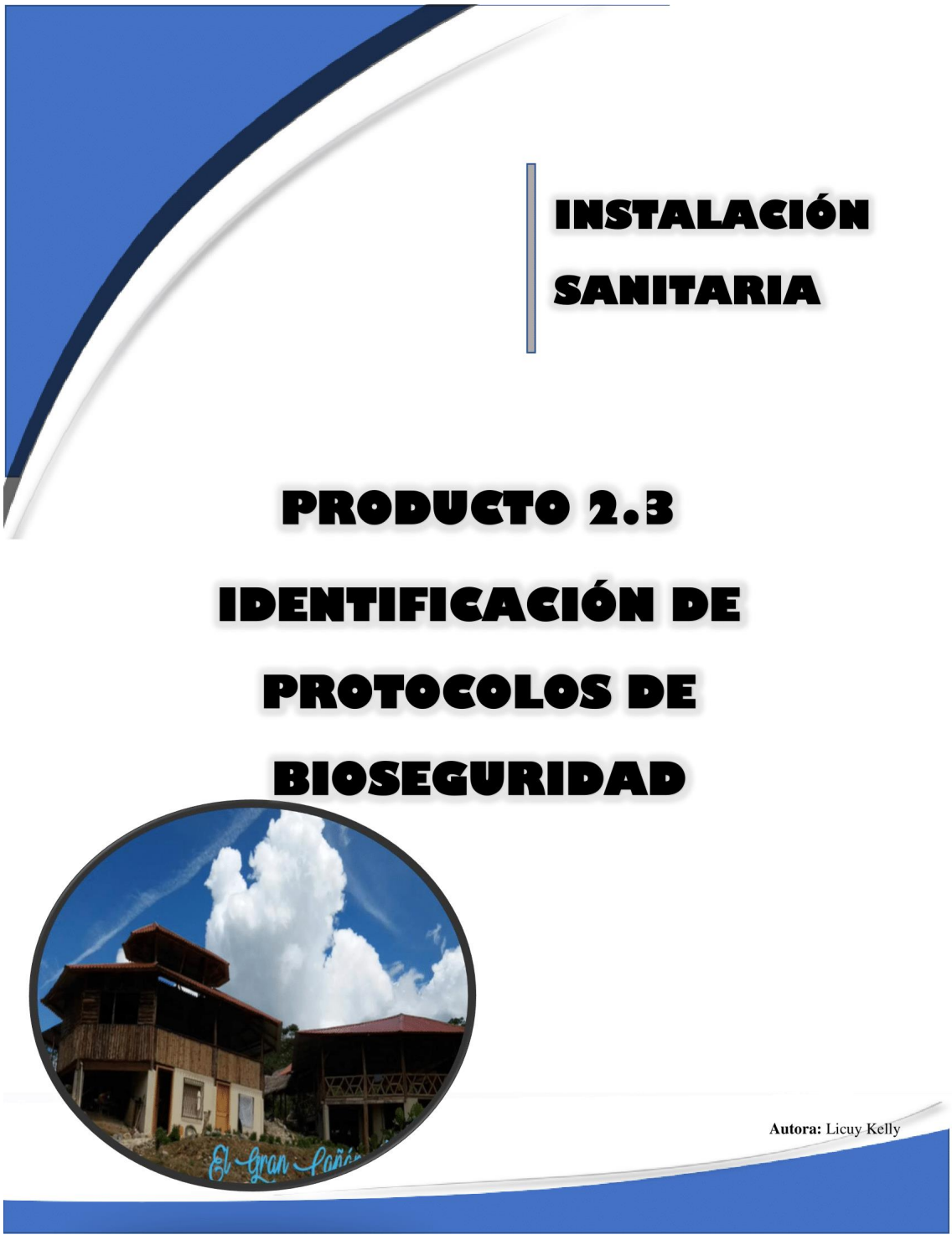
MINISTERIO DE TURISMO. (2020). *PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO.* Quito. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

Morales , G. (2018). *GUÍA TÉCNICA DE SEÑALES Y AVISOS DE PROTECCIÓN CIVÍL PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.* San Salvador. Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/guia/Guia_proteccion_civil_establecimientos_salud.pdf

14

Anexo 5

INSTALACIÓN SANITARIA: Producto 2.3 Identificación de los protocolos de bioseguridad



CONTENIDO

1. IDENTIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD 1
1. CONCEPTOS BÁSICOS 1
1.1. BIOSEGURIDAD 1
1.2. Equipos de protección Personal. (EPP) 1
2. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN 1
2.1. Tipos de señaléticas 2
3. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA 3
3.1. INSTALACIÓN SANITARIA 3
4. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN 4
4.1. Señales de covid-19 para evitar contacto 4
4.2. Carteles informativos 5
4.3. Elementos de prevención 7
5. BIBLIOGRAFÍA 10

1. IDENTIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Previo a la intervención se realizó el reconocimiento del área de manera no presencial, con la colaboración del señor Marcelo Bedoya quien proporcionó fotografías del sitio, permitiendo identificar falencias en la señalética, que impiden que el establecimiento reactive sus servicios turísticos durante la emergencia sanitaria del covid-19. Se propone protocolos de bioseguridad en lugares estratégicos de acuerdo a la necesidad de cada área:

- Señaléticas de prevención
- Equipos de protección personal
- Materiales de prevención

1. CONCEPTOS BÁSICOS

1.1. BIOSEGURIDAD

La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico. (Espinoza, 2010)

1.2. Equipos de protección Personal. (EPP)

Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye, pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad (Ministerio de Salúd Pública , 2020).

2. SEÑALÉTICAS DE PREVENCIÓN

Se entiende por señalización de seguridad y salud en el trabajo una señalización que, referida a un objeto, actividad o situación determinadas, proporcione una indicación o una obligación relativa a la seguridad o la salud en el trabajo mediante una señal en forma de panel, un color, una señal luminosa o acústica, una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda (Borobia , 2011).

2.1. Tipos de señaléticas

Existe 5 tipos principales señales de seguridad como: señales de obligación, señales de peligro, señales de auxilio, señal de prohibición y señales de equipos contraincendios.

Colores:

- Azul: Para las acciones obligatorias
- Rojo: como color de prohibición
- Amarillo: como color de prudencia
- Verde: para las acciones positivas

Formas

- Discos o círculo: se usa para las prohibiciones o instrucciones.
- Triángulo: se usa para las advertencias
- Cuadrados y rectangular: se usa para la señalización de emergencia y de información.

Ilustración 1. Instalaciones de alojamiento

Color	Significado	Indicaciones y precisiones
Rojo	Señal de prohibición	Comportamientos peligrosos
	Peligro-alarma	Alto, parada, dispositivos de desconexión de emergencia.Evacuación
	Material y equipos de lucha contra incendios	Identificación y localización
Amarillo, o amarillo anaranjado	Señal de advertencia	Atención, precaución.Verificación
Azul	Señal de obligación	Comportamiento o acción específica.Obligación de utilizar un equipo de protección individual
Verde	Señal de salvamento o de auxilio	Puertas, salidas, pasajes, material, puestos de salvamento o de socorro, locales
	Situación de seguridad	Vuelta a la normalidad

Fuente: Daniel Silva (2017)

3. CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD DEL ÁREA

3.1. INSTALACIÓN SANITARIA

Cuadro N° 01.

Identificación de protocolos de bioseguridad del área instalación sanitaria

DESCRIPCION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	**APLICA**	
	SI	**NO**
✓ Alfombras de desinfección de calzado en la entrada y salida del servicio higiénico		**X**
✓ Señalización de distanciamiento social de al menos 2 metros en el piso		**X**
✓ Productos de desinfección como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70%		**X**
✓ Paños de colores con distintivo para el servicio higiénico en el mesón		**X**
✓ Productos de prevención como el jabón antibacterial y alcohol en el lavabo		**X**
✓ Tachos de basura y fundas con distintivos para los desechos higiénicos.		**X**
✓ Rótulos de prevención de: uso de mascarilla, mantenga el distanciamiento, uso obligatorio de gel antibacterial, colocadas en la pared		**X**

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

4. IDENTIFICACIÓN Y DISEÑO DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN

(Para observar más señales necesarias en la implementación de las áreas revisar el producto 2.1 en esta misma sección)

4.1. Señales de covid-19 para evitar contacto

Tabla N° 01.

Identificación de señalética de prevención "Evitar tocarse la cara"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Sister-soft (2020)
01	**Tipo de medio:**	Señalética de prevención	
	Nombre de señalética:	Evitar tocarse la cara.	
	medida:	20x 28 cms	
	Función:	Esta señal se utiliza para indicar la prohibición tocar el rostro, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura de silueta humanos de pie demostrando la frente marcada una "X" e incluye texto (Morales , 2018).	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

4

4.2. Carteles informativos

Tabla N° 02.

Identificación de señalética de prevención "¿Cómo lavarse las manos?"

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo de señal:**	Informativa	**Fuente:** Ministerio de Salud (2020)
02	**Tipo de medio:**	Carteles de prevención	
	Nombre de señalética:	¿Cómo lavarse las manos?	
	Medida:	30 x 38 cms	
	Función:	Este cartel de información de prevención contiene proceso de lavado correcto de manos. El color de fondo de la señal es azul, el color de contraste es blanco, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura manos lavándose las manos además incluye texto. (Ministerio de Salud Pública, 2020)	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

5

4.3. Elementos de prevención

Tabla N° 04.

*Identificación de elemento de prevención "*Dispensador Gel Antibacterial*"*

DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Dispensador Gel Antibacterial para manos	
04	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Sistema anti vandálico, con chapa de seguridad que mantiene el producto protegido. • Diseño moderno y práctico. • En pocos segundos se puede reemplazar el contenido.	
	Descripción: Dispensador de pocas piezas, lo que lo hace higiénico y fácil de limpiar, manteniendo el producto protegido.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

7

Tabla N° 03.

Identificación de señalética de prevención "¿Cómo desinfectarse las manos?

DESCRIPCIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN			
N°	**Tipo De Señal:**	Informativa	
03	**Tipo De Medio:**	Carteles de prevención	
	Nombre de Señalética:	¿Cómo desinfectarse las manos?	
	Medida:	30 x 38 cms	
	Función:	Este cartel de información de prevención contiene proceso de desinfección correcto de manos, este tipo de señal es de forma rectangular y el pictograma es la figura manos colocándose gel antibacterial además incluye texto. (Ministerio de Salúd Pública , 2020)	

Fuente: Ministerio de Salud (2020)

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

6

Tabla N° 05.

Identificación de elemento de prevención "Tacho de basura con pedal"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Tacho de basura con pedal	
05	**Medida:** 250 ml	
	Características: • Capacidad: 12 litros • Medidas: 31.5 x 27.5 x 36.5 cm • Color: Rojo • Tacho con pedal para levantar la tapa	
	Descripción: Tiene una gran capacidad y de siseño compaxto que ayurada a almacenar los desperdicios. Cuenta con tapa caida lenta.	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

8

Tabla N° 06.

Identificación de elemento de prevención "Secador electrónico de manos"

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTO DE PREVENCIÓN		
N°	**Material:** Secador eléctrico de manos	
06	**Medida:** 250 x 230 mm	
	Características: • Voltaje: 110 voltios 50hz • Peso: 2,3 kg • Encendido automático	
	Descripción: Secador de manos (o simplemente Secador) es un dispositivo eléctrico que se encuentra frecuentemente en baños de uso común	

Elaborador por: Licuy Kelly (2020)

5. BIBLIOGRAFÍA

Borobia , C. (2011). *Colores, señales de seguridad.* Obtenido de https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2014-11-27-Tema%201%20(3%C2%AA%20parte).pdf

Espinoza, B. (2010). *Bioseguridad, riesgos laborales y protección personal.* Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias. Recuperado el 01 de Octubre de 2020, de http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/rlac/resources/LocalContent/64/1/Espinosa-BIOSEGURIDAD.pdf

Ministerio de Salúd Pública . (2020). *PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO.* Quito. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

Ministerio de Salud Pública. (2020). *¿Como desinfectarse las manos ?* Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turi%CC%81stico.pdf

Morales , G. (2018). *GUIA TECNICA DE SEÑALES Y AVISOS DE PROTECCIÓN CIVÍL PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.* San Salvador. Recuperado el 18 de Septiembre de 2020, de http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/guia/Guia_proteccion_civil_establecimientos_salud.pdf

Anexo 6

Producto final: Guía de protocolos de bioseguridad

GUÍA DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN

La presente guía es producto del trabajo de titulación para la obtención del título de Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas – Instituto Superior Tecnológico Tena, la investigación se realizó en la hostería el Gran Cañón

Autora: Licuy Kelly

GUÍA DE PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA EL GRAN CAÑÓN

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO TENA

Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas

ISTT GOT Primera Edición- Archidona, 08 de octubre de 2020

SIN ISBN

Instituto Superior Tecnológico Tena
Km 1 1/2 Vía Tena-Archidona
Tena, Ecuador

Este texto ha sido sometido a un proceso de evaluación por pares internos. El contenido se puede citar y reproducir, siempre que se reconozca los créditos correspondientes, refiriendo.

CRÉDITOS
AUTORA- REDACCIÓN Y FORMULACIÓN DEL CONTENIDOS
Kelly Yesenia Licuy Grefa

FOTOGRAFÍAS
Marcelo Bedoya

EDICIÓN, REVISIÓN TÉCNICA Y APROBACIÓN
Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante, Mg.
(Directora de Trabajo de Integración Curricular para la obtención del título de Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas)

REVISIÓN TÉCNICA
Ing. María Fernanda Oñate Pazmiño, Mg.

FECHA DE ELABORACIÓN: 08 de octubre de 2020

Impreso y hecho en Ecuador

CONTENIDO

CRÉDITOS 2

1. INTRODUCCIÓN 3

2. DEFINICIONES/ ABREVIATURAS 4

3. LINEAMIENTOS GENERALES 6

3.1. TRABAJADORES/AS QUE NO DEBEN ASISTIR AL LUGAR DE TRABAJO 7

3.2. DESPLAZAMIENTO AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR 8

3.3. REQUISITOS EN EL LUGAR DE TRABAJO 8

3.4. PROTOCOLO DE ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO 9

3.5. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL 10

4. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS 14

..... 15

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ÁREA DE ALOJAMIENTO 15

4.1. RECEPCIÓN 16

4.2. HABITACIÓN 17

4.3. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN 17

4.4. INTEGRACIÓN DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO 18

4.5. INTERACCIÓN CON CLIENTES 18

4.6. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO 19

4.7. MANEJO DE DESECHOS 19

4.8. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP 20

4.9. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN 21

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ÁREA DE ALIMENTOS & BEBIDAS 34

4.10. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 35

4.11. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN 35

4.12. INTERACCIÓN CON CLIENTES 36

4.13. MANEJO DE DESECHOS 37

4.14. REQUISITOS EN EL LUGAR DE TRABAJO 38

4.15. MESERO 39

4.16. CAJERO 39

4.17. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40

4.18. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 40

4.19. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 40

4.20. PROCEDIMIENTO PARA DESCONTAMINACIÓN DEL EPP 41

4.21. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIÓN 41

4.22. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP 42

4.23. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN 43

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA INSTALACIÓN SANITARIA 55

4.24. INSTALACIÓN SANITARIA 56

4.25. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN 56

4.26. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP 57

4.27. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN PARA EL ÁREA INSTALACIÓN SANITARIA 58

BIBLIOGRAFÍA 63

1. INTRODUCCIÓN

La Hostería el Gran Cañón esta ubica en la comunidad de Mondayacu, cantón Archidona, Provincia de Napo, el lugar ofrece servicios de alojamiento, guianza, alimentos y bebidas y actividades recreativas.

El propósito de esta guía es impulsar la aplicación de los protocolos de bioseguridad para la reactivación turística del sitio, los protocolos son una herramienta para prevenir la exposición a agentes potencialmente infecciosos. Además, propone modelos para la implementación de la señalética ligada al distanciamiento social y a los protocolos de bioseguridad, en especial en las áreas de alojamiento, alimentos y bebidas, instalaciones sanitarias y vestidores, permitiendo el funcionamiento bajo las condiciones actuales del covid-19.

La Guía de Protocolos de Bioseguridad será un medio de consulta para el personal, fortaleciendo el conocimiento, asimismo se compartirá de forma directa e indirecta a la audiencia que visite el sitio. La implementación de la propuesta está compuesta por etapas con la intención de prevenir, a través de medidas preventivas sanitarias, protocolos de higiene, identificación de áreas específicas y utilización de equipos de protección personal.

2. DEFINICIONES/ ABREVIATURAS

Bioseguridad: "La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico" (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

Caso sospechoso:

- Persona con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo/síntoma de enfermedad respiratoria p. ej., tos, dificultad para respirar), y sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica y un historial de viaje o residencia en un país/área o territorio que informa la transmisión local de la enfermedad COVID-19 durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas.
- Un paciente con alguna enfermedad respiratoria aguda y que haya estado en contacto con un caso COVID-19 confirmado o probable en los últimos 14 días antes del inicio de los síntomas;
- Un paciente con enfermedad respiratoria aguda grave (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar; y que requiere hospitalización y en ausencia de un diagnostico etiológico confirmado que explique completamente la presentación en clínica. (Organización Panamenrica de la Salud, 2020)

Caso probable:

Un caso sospechoso para el cual la prueba para COVID-19 no es concluyente o si da positivo usando un ensayo de pan-coronavirus y sin evidencia de laboratorio de otros patógenos respiratorios. (Organización Panamenrica de la Salud, 2020)

Caso confirmado:

Persona con confirmación de laboratorio de la infección COVID-19, independientemente de los signos clínicos y los síntomas. (Organización Panamenrica de la Salud, 2020)

Contaminación cruzada:

La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajena (Ruiz, 2019)

Distanciamiento Social:

Mantener al menos 2 metros (6 pies) de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquella que tosan, estornuden y tengan fiebre. (Organización Mundial de la Salud, 2020).

Empresas Turísticas / Prestadores de servicio turísticos:

"Toda persona natural o jurídica que se encuentre legamente registrada en el Ministerio de Turismo y tenga su LUAF otorgada por el GAD Municipal o Metropolitano donde se encuentre ubicado, de acuerdo a la normativa nacional y local vigente" (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015).

Establecimiento Turístico:

Se consideran establecimientos turísticos a las instalaciones abiertas al público en general, que prestan servicios y actividades turísticas y están acondicionados de conformidad con la normativa según el caso que corresponda, ofreciendo diversos servicios al turista (Reglamento General de Actividad Turística , 2011)

Servicio Turístico:

Consiste en la prestación de un servicio que se contrata para satisfacer las necesidades de clientes en el marco del respeto y las leyes como resultado de una actividad turística. Surgen por la necesidad de atender las demandas de los usuarios y conlleva a la satisfacción de las mismas. (Moreno, 2011)

Turismo:

Es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos, en períodos de tiempo inferiores a un año, cuya motivación es el esparcimiento, ocio, recreación y otras similares a éstas, diferentes a la de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado (Ley de Turismo, 2014)

EPP: Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye, pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad. (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

3. LINEAMIENTOS GENERALES

En atención a la declaración de la emergencia en Salud Pública con tiempo a la pandemia por el Covid-19 realizada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 30 de enero del 2020, por tanto, mediante Acuerdo Ministerial No 00126-2020 emitido el 11 de marzo por la Ministra de Salud, se declara el Estado de Emergencia Sanitaria en el Sistema Nacional de Salud. (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

Por otro lado, el Gobierno Nacional mediante Suplemento del Registro Oficial Nro. 160 de la fecha 12 de marzo de 2020 público el Acuerdo Nro. 00126-2020 mediante el cual se declara el estado de emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del COVID-19 (Moreno, 2020).

El Ministerio de Turismo emitió los lineamientos para el uso de equipos de protección personal, normas de bioseguridad tanto para el personal como para los usuarios y normas de manejo de desechos en establecimientos que contengan áreas de alojamiento, y alimentos y bebidas, deberán utilizar al mantener contacto con la colectividad para la reapertura de los mismo, conforme a la semaforización que establezca el COE Nacional, en el marco de la emergencia sanitaria y estado de excepción (Ministerio de Turismo, 2020)

Los establecimientos de alojamientos y establecimientos turísticos, deberán observar los horarios de atención establecidos por el COE Nacional. De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de la aglomeración máxima de personas establecida con la semaforización del cantón, así como el distanciamiento entre personas.

Es importante poseer una guía de protocolos de bioseguridad estructurada en áreas específicas; aplicar las normas de bioseguridad emitidas por las entidades reguladoras y plantear las estrategias alternativas y actividades necesarios para minimizar o mitigar la transmisión del virus COVID-19, de manera que asegurar la protección del personal y de sus turistas.

Este debe incluir la descripción del trabajo a ejecutar; etapas de prevención, actividades con sus respectivas medidas de prevención sanitaria; los protocolos de higiene; la identificación de las áreas específicas dentro de la hostería; los equipos de protección personal.

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

3.1. TRABAJADORES/AS QUE NO DEBEN ASISTIR AL LUGAR DE TRABAJO

- Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros) que pudiera estar asociada con COVID-19.
- Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guarda la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19 (Ministerio de Salúd Pública, 2020).

3.2. DESPLAZAMIENTO AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR

- Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter, es necesario que lleve mascarilla quirúrgica. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

3.3. REQUISITOS EN EL LUGAR DE TRABAJO

- Evaluar la salud el estado de la salud de sus trabajadores con frecuencia diaria:
- Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo.
- Si la temperatura está encima por los treinta y ocho (38) grados deberán observarse los lineamientos establecidos en cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 (Ministerio de Salúd Pública, 2020)
- Se recomienda adaptar en el área de lavado de manos que tengan los siguientes implementos:
  - Dispensador de jabón liquido
  - Dispensador de papel toalla o secadora de mano
  - Dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos
- Colocar carteles de información de prevención en la pared y en un lugar visible:
  - Números de emergencia 1-7-1 y 9-1-1
  - Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.
- Se recomienda utilizar señalética para el distanciamiento en el piso fuera del establecimiento de alojamiento turístico.
  - Señalética “Dirección”
  - Señalética “Conserve la distancia”
  - Señalética “Paso obligatorio por la alfombra desinfectante”

- Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas usuarias de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.
- Colocar cubos de basura con tapa accionada con pedal en el interior y exterior del establecimiento:
  - Tacho de basura orgánico
  - Tacho de basura inorgánico
  - Tacho de basura peligro
- Colocar filtro sanitario en la entrada o entradas al establecimiento para la desinfección de calzados.
  - Bandeja de desinfección
- Para la toma de temperatura se debe adaptar:
  - Termómetro infrarrojo
- La capacidad y aforo de los establecimientos estará acorde al distanciamiento social (2 metros) (Ministerio de Turismo, 2020).

3.4. PROTOCOLO DE ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO

- Informar al público y colocar información en un lugar visible de zonas comunes sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.
- Verificar el ingreso con mascarilla de todos los huéspedes.
- Facilitar alcohol gel al 70% a los huéspedes, previo a su ingreso al establecimiento.
- Colocar una ficha o panel informativo visible al ingreso sobre el procedimiento de ingreso y registro en dicho establecimiento.
  - Colocar el cuestionario de sintomatología para que el huésped responda.
  - En caso de existir una o más respuestas afirmativas al cuestionario o temperatura mayor a 38ºC, para que una persona del lobby atienda al huésped fuera del establecimiento (debe cambiar todo su EPP para el reingreso al establecimiento).
- Se recomienda llevar, en la medida de las posibilidades del establecimiento, un registro de toda persona que ingrese al establecimiento de alojamiento turístico, preferiblemente realizar un registro digital, en el cual incluya: nombre completo, número de teléfono y correo electrónico. (Ministerio de Turismo, 2020).

3.5. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Mascarilla

El uso de la mascarilla toma importancia como un método de barrera que limita la expulsión de gotas de secreciones nasales o bucales (COSEDE , 2020).

Ilustración 1.

Máscaras de protección

Fuente: Ministerio de Salud Pública (2020)

Indicaciones para el uso de mascarillas

- Uso Individual.
- Mantener ajustado al marco facial.
- Uso estricto para los servidores y trabajadores.
- Desecharlos cuando se observen manchas, estado humedecido y con porosidad. (COSEDE , 2020)

Uso de mascarilla

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la mascarilla.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón. (COSEDE , 2020)

Ilustración 2.

Uso de mascarilla

Fuente: Ministerio de Salud Pública (2020)

Cuidados y Limpieza de Equipos de Protección Personal

Cuidados

- Las mascarillas deben estar guardadas lejos del polvo, luz, extrema, exceso de humedad.
- Las mascarillas, una pieza del equipo de protección personal (EPP), deben estar guardadas lejos de la ropa personal y áreas o superficies contaminadas.

Limpieza y Desinfección Mascarilla N95.

- Es muy importante que las mascarillas que se vayan a descontaminar no estén degradadas o rotas y que estén limpias para disminuir la carga bacteriana.

Métodos de desinfección:

- Meter la mascarilla N95 o FFP2 en el horno a 70 grados durante 5 minutos.
- Calentarla al vapor sobre agua hirviendo durante 10 minutos. (COSEDE , 2020)

Guantes

El uso de guantes toma importancia en la protección de las manos, actuando como una segunda piel, por lo tanto, cuando estemos con superficies contaminada o no sabemos si lo está, debemos usarlos, pero recordemos que no tenemos que tocarnos los ojos, la boca o la nariz. (COSEDE , 2020)

Ilustración 3.

Tipos de guantes

Fuente: COSEDE (2020)

Indicaciones para el uso de guantes

- Tener las manos libres de objetos como anillos, relojes, pulseras, sin cremas, con las uñas cortas y sin esmalte; ya que los factores antes mencionados podrían romper el guante o disminuir las características de protección.
- Las manos deben lavarse o descontaminarse antes y después de usar guantes.

Uso de guantes

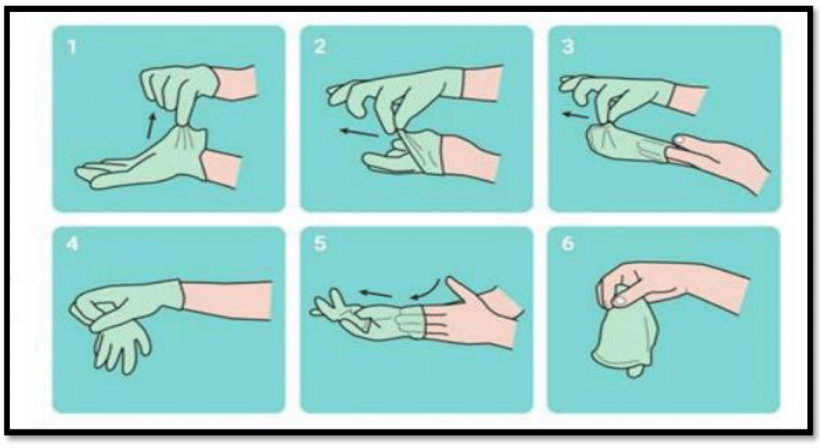
- Antes de ponerse los guantes, debe retirarse todo tipo de joyas (anillos, pulseras y reloj).
- Lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- A la hora de ponerse los guantes estériles, debemos coger una talla adecuada de guantes y verificar que el envoltorio está indemne y que mantiene el correcto viraje del control químico externo, observando la fecha de caducidad.

Retirada de guante

- Es importante retirarse los guantes de forma correcta para que no exista una posible contaminación del elemento hacia el servidor o trabajador, a continuación, se indica la técnica de como quitarlos. (COSEDE , 2020)

Ilustración 3.

Guantes: Posterior al retiro de los guantes, lavarse las manos con agua y jabón



Fuente: COSEDE (2020)

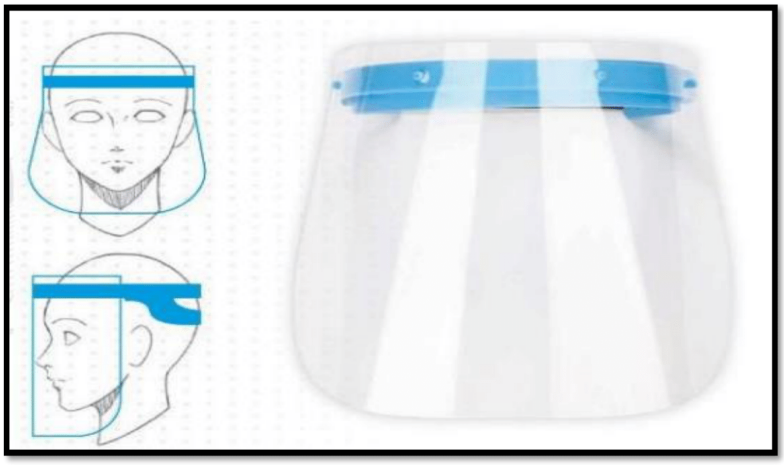
PANTALLAS FACIALES

En el diseño y fabricación de las pantallas faciales COVID-19 se debe garantizar, por lo menos el cumplimiento de los ensayos críticos:

- Calidad óptica del ocular
- Protección frente a salpicaduras (zona protegida y dimensión vertical)

Ilustración 4.

Uso correcto de pantalla facial



Fuente: COSEDE (2020)

Uso de pantalla facial

- Antes de ponerse la pantalla facial, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Recójase el cabello en virtud de que el mismo puede estorbar en la visualización.
- Evite tocar la pantalla facial mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Para quitarse la pantalla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la pantalla); colóquela en una superficie limpia y proceda a desinfectar la parte delantera con alcohol (COSEDE , 2020).

4. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ÁREA DE ALOJAMIENTO

4.1.RECEPCIÓN

- Disponer a la entrada del establecimiento, alcohol mínimo del 70% para realizar la desinfección de manos de todos los huéspedes.
- Adecuar un espacio de transición para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar la desinfección con alcohol gel al 70% las bolsas, equipaje y equipos de los huéspedes, previo al registro.
- Llevar un registro de todos los huéspedes, tanto extranjeros, como nacionales, que incluya: nombre, identificación, cuidad de residencia etc.
- Utilizar equipos de rociador con producto desinfectantes para equipaje de los huéspedes, comunicándoles la implementación de estas medidas.
- Toma de temperatura a los huéspedes en el momento de ingreso a la instalación de recepción.
- Desinfectar llaves de acceso a las habitaciones antes de ser entregadas a los huéspedes y cada vez que sea necesario.
- Colocar información de prevención en un lugar visibles (protección básica y propagación del COVID-19)
- Quitar temporalmente periódicos y revistas de la recepción ya que estos representan un vehículo de contagio del virus e incentivar al uso de aparatos electrónicos personales; sin perjuicio, que estos puedan generarse a través de medios digitales.
- Colocar alcohol gel en las manos del huésped; así como colocar dispensadores de alcohol gel en lugares estratégicos para uso del personal y huéspedes.
- Colocar bandeja de desinfección al ingreso de la instalación de la recepción, para la desinfección de calzados.
- Desinfectar el mostrador de forma frecuente, obligatoriamente antes de atender a un huésped y después de hacerlo.
- Evitar acceso a personas externas que no se encuentren registradas en el establecimiento (Ruiz, 2020)

4.2. HABITACIÓN

- Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural.
- Tener a disposición equipos de protección personal como: mascarillas, guantes (látex o nitrilo) y alcohol mínimo al 70%, para ser entregados a solicitud del huésped.
- Utilizar protectores anti fluidos para colchones y almohadas.
- Garantizar entre cada uso de las habitaciones, el cambio total de sabanas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos para el uso de los clientes.
- Definir la capacidad máxima por habitación, de acuerdo con el tipo de acomodación, para garantizar el distanciamiento físico. (Ruiz F. , 2020)

4.3. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- Realizar el procedimiento de recolección de residuos con mayor frecuencia.
- Realizar limpieza, desinfección y aislamiento de las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación.
- Barrer con mopa (estilo hospitalario), mas no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula del virus.
- Realizar limpieza y desinfección de piso y paredes, cortinas y ambiente general cuando se realice el check out.
- Durante el proceso del arreglo de la habitación, limpiar y desinfectar con agua y jabón o con un paño limpio, todos los elementos de manipulación diaria como: teléfonos fijos, controles remotos, mobiliario, escritorios, espejos e interruptores de luz, entre otros.
- Deberá aumentar con frecuencia el lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes, y deberá ventilar los colchones antes de volver a usarlos.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado de manera constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60 a 90 °C con detergente comercial.

4.2. HABITACIÓN

- Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural.
- Tener a disposición equipos de protección personal como: mascarillas, guantes (látex o nitrilo) y alcohol mínimo al 70%, para ser entregados a solicitud del huésped.
- Utilizar protectores anti fluidos para colchones y almohadas.
- Garantizar entre cada uso de las habitaciones, el cambio total de sabanas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos para el uso de los clientes.
- Definir la capacidad máxima por habitación, de acuerdo con el tipo de acomodación, para garantizar el distanciamiento físico. (Ruiz F. , 2020)

4.3. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- Realizar el procedimiento de recolección de residuos con mayor frecuencia.
- Realizar limpieza, desinfección y aislamiento de las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación.
- Barrer con mopa (estilo hospitalario), mas no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula del virus.
- Realizar limpieza y desinfección de piso y paredes, cortinas y ambiente general cuando se realice el check out.
- Durante el proceso del arreglo de la habitación, limpiar y desinfectar con agua y jabón o con un paño limpio, todos los elementos de manipulación diaria como: teléfonos fijos, controles remotos, mobiliario, escritorios, espejos e interruptores de luz, entre otros.
- Deberá aumentar con frecuencia el lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes, y deberá ventilar los colchones antes de volver a usarlos.
- La mantelería, ropa de cama y toallas deben lavarse por separado de manera constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60 a 90 °C con detergente comercial.

- Aplicación por nebulización ambiental como amonio cuaternario y desinfección para las habitaciones.
- Promover el uso de toallas de papel desechables para secarse las manos. De no haberlas, se utilizará toallas de telas limpias, que se deberán cambiar cuando estén húmedas.
- Utilizar paños para limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza.
- Uso de toallas de papel desechable para secarse las manos.
- Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.
- Realizar limpieza y desinfección de superficies, cualquier superficie que este expuesta a los clientes y empleados como: maquinas dispensadores y manijas de puertas. (Ruiz F. , 2020)

4.4. INTEGRACIÓN DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO

- Utilizar los equipos de protección personal individual adecuados como: mascarillas, bata resistente al líquido, guantes anti salpicaduras para el ingreso a las habitaciones por parte del personal del autorizado para la limpieza y desinfección. Luego el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos cuando hayan salido de las habitaciones.
- Desechar los amenities y elementos de aseo en cada uso de huéspedes.
- El personal encargado de manipulación de elementos que se va a lavar (cobijas, toallas, almohadas, etc.) para evitar entrar en contacto partículas del virus que puedan estar en dichos elementos (Ruiz F. , 2020)

4.5. INTERACCIÓN CON CLIENTES

- Usar de manera parmente Equipos de Protección Personal como: mascarilla, guantes largos, gafas o careta por parte de quien desempeña la labor de camarera.
- Utilizar señalización en el piso de distanciamiento social de al menos 2 metros.
- Prohibir el ingreso de los botones a la habitación de los huéspedes. (Ruiz F. , 2020)

4.6. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

- Disponer de los números de teléfono de emergencia, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria en caso de que los huéspedes o trabajadores presenten algunos síntomas de COVID-19 y colocar letreros informativos en zona de habitaciones sobre:
- Numero de emergencia 1-7-1- y 9-1-1.
- Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del covid.19
- Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP)
- Productos de prevención (gel/alcohol de 70% antibacterial)
- Asegurar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas y persona en las áreas comunes de los alojamientos.
- Deberá seguir las normas en cuanto al ingreso y limpieza de habitaciones contagiados o con sintomatología sospechosa de COVID-19.
- Aplicación por nebulización ambiental como amonio cuaternario y desinfección para las habitaciones. (Ministerio de Turismo , 2020)

4.7. MANEJO DE DESECHOS

- Los desechos que se generan como guantes, pañuelo, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico (funda 1) en el tacho de basura (preferible con tapa de pedal de apertura) dispuestos en lugar de desechos.
- Cuando se haya llenado las tres cuartas partes (3/4) de la funda1, los desechos deberán ser rociadas cuidadosamente con solución desinfectante (mezclar tras cucharas de cloro comercial liquido en un litro de agua), no se debe humedecer en exceso los desechos, a fin de evitar que escurra líquido por la funda; posterior a esto se deber cerrar la funda con doble nudo.
- La funda 1 debe ser introducida en una segunda funda de plástico (funda2). De igual forma que en el caso anterior se rociar cuidadosamente solución

desinfectante (mezclar tres cucharas (30 ml) de cloro comercial liquido o al 50% en un litro de agua) en los desechos de la funda 2 lo más uniforme posible, a fin de evitar que escurra líquido por la funda, y posteriormente esta se cerrar fuertemente con doble nudo, evitando que la funda 1 interfiera con el cierre de la funda 2.

- La funda 2, se depositará en la funda de plástico (funda 3) con el resto de los residuos, en la cual no se deberá incluir residuos que puedan causar ruptura en la funda, así como también se cerrar fuertemente con doble nudo para evitar que la abran, evitando que la funda 2 interfiera con el cierre de la funda de la funda 3.
- Posterior de rociado de la funda 3 con la solución desinfectante, de ser el caso, esta debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas un tiempo no menor a 72 horas (3 días).
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice el Gobierno Autónomo Descentralizado dentro de su jurisdicción.
- Nos deber realizar la disipación de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencia de recolección. (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

4.8. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP

- Dar instrucciones a los trabajadores y hacer cegamiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP (Limpio con limpio/ sucio con sucio).
- Usar EPP como mascarillas y guantes en el proceso de manipulación de alimentos, de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Todos los personales deben utilizar mascarillas de manera permanente durante su jornada laboral.
- Capacitar a los trabajadores que quieran usar vestimenta y quipo de protección sobre la forma de colocar, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema (Ruiz F. , 2020).

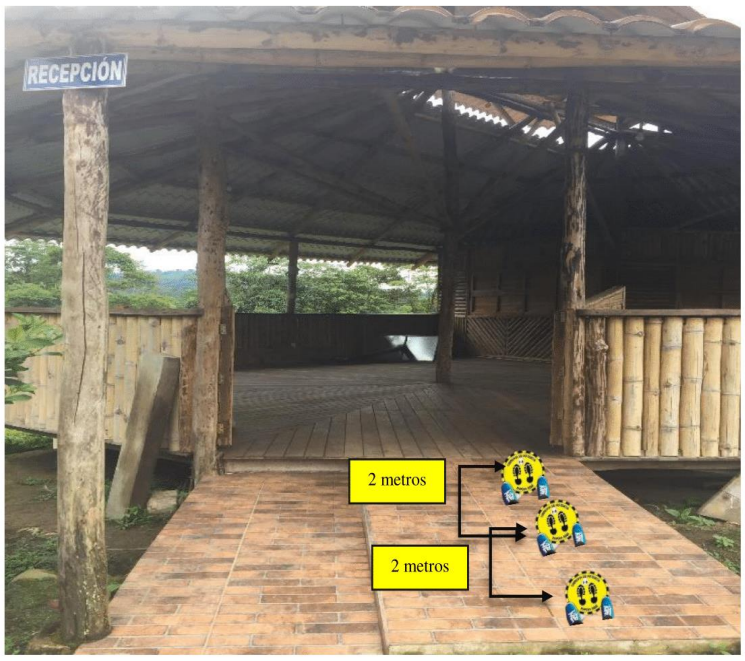
4.9. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN

Tabla N° 01.

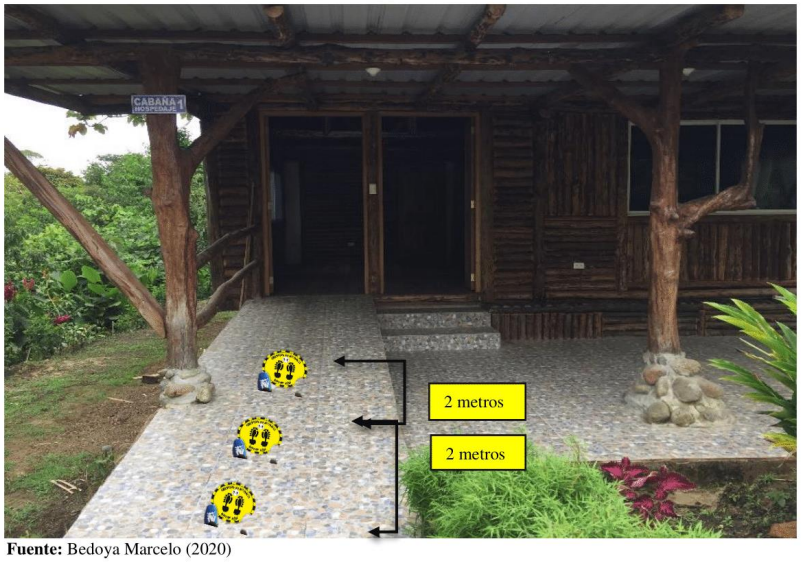
Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRÁFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Akermos (2020)	**Ubicación:** Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Se sugiere utilizar la señalética de prevención "CONSERVAR LA DISTANCIA", esta permite el distanciamiento social y turno de espera de atención al turistas o huéspedes. • Colocar en el piso la señalética de distanciamiento social. • Colocar al menos 2 metros de distancia, permitiendo mayor visibilidad
ÁREA DE ALOJAMIENTO	

Fotografía N° 01. Ubicación de señaléticas en la entrada principal de recepción



Fotografía N° 02. Ubicación de señalética en el pasillo de la cabaña



Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 02.

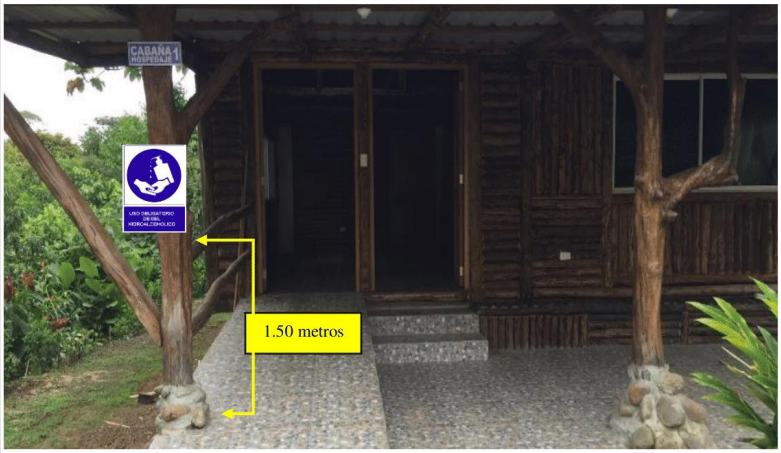
Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRÁFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	**Ubicación:** Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Utilizar la señalética de prevención "LAVESE LAS MANOS CON REGULARIDAD" y "USO OBLIGATORIEDAD DE GEL HIDROALCOHOLICO", esta señal emplea para establecer la obligación de desinfección de manos. • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética. • Colocar la señalética al margen derecho de la puerta de la instalación de recepción • Ubicar en el poste del margen izquierdo del pasillo de la cabaña, esto permite la observación directa.

ÁREA DE ALOJAMIENTO

Fotografía N° 03. Ubicación de la señalética de prevención en la entrada principal de recepción

Fotografía N° 04. Ubicación de señalética "Uso obligatoriedad de gel" en el pasillo de la cabaña



Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

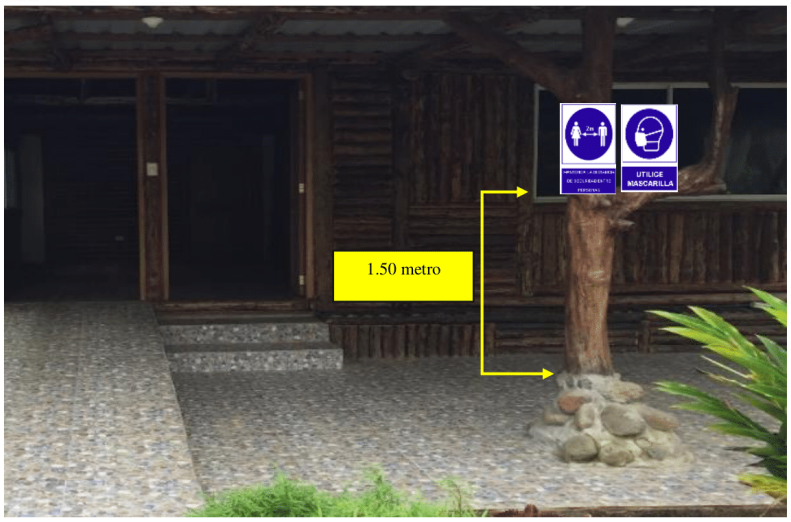
Tabla N° 03.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRÁFICO	**RECOMENDACIÓN**
 Fuente: Sister-soft (2020)	• Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Se sugiere utilizar la señalética de prevención "UTILICE MASCARILLA" "MANTENGA LA DISTANCIA DE SEGURIDAD ENTRE PERSONAS", establece la obligatoriedad de uso de mascarilla personal y de distanciamiento social entre personas • Ubicar la señalética en el pilar del centro de la recepción, esto permite la observación directa. • Ubicar la señalética en el pilar de zona de descanso de la cabaña • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.
ÁREA DE ALOJAMIENTO	

Fotografía N° 05. Ubicación de señalética en el interior de la recepción

Fotografía N° 06. Ubicación de señalética en el pilar de zona de descanso de la cabaña



Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 04.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• **Ubicación:** Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Utilizar la señalética de prevención "PASO OBLIGATORIO POR LA ALFOMBRA DESINFECTANTE", esta señal emplea para establecer la obligación de desinfección de calzados. • Ubicar en la entrada principal al ingreso de la habitación y recepción. • Colocar en el piso permitiendo mayor visibilidad de la señalética.

ÁREA DE ALOJAMIENTO

Fotografía N° 07. Ubicación de señalética en la entrada principal de la recepción

Fotografía N° 08. Ubicación de señalética en la entrada principal de la cabaña

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

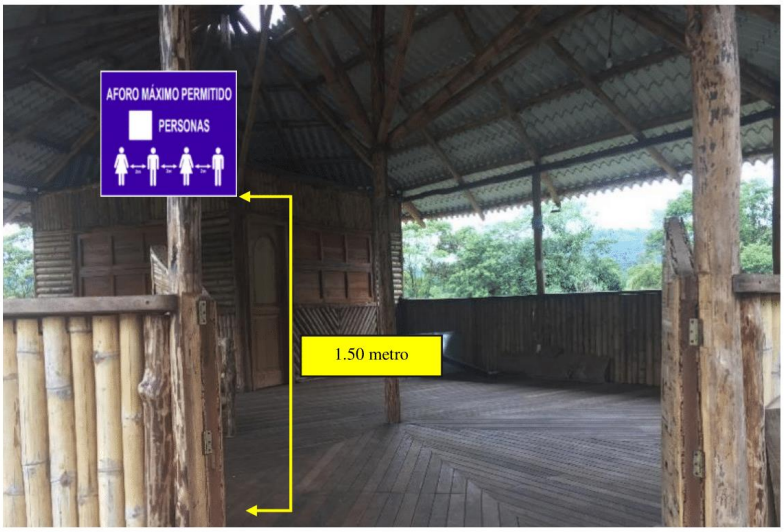
Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 05.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• **Ubicación:** Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Es necesario utilizar la señalética de información "AFORO MÁXIMO DE PERSONAS", establece la obligatoriedad de la capacidad máxima de carga de personas. • Colocar la señalética al margen izquierdo de la puerta de la instalación de recepción y habitación • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.
ÁREA DE ALOJAMIENTO	

Fotografía N° 09. Ubicación de señalética en el margen izquierdo de la entrada a la recepción



Fotografía N° 10. Ubicación de señalética en el margen derecho a la entrada de cabaña

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 06.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• Ubicación: Justo antes a la entrada de recepción y habitación • Es necesario utilizar la señalética de prevención "ES OBLIGATORIO TOMARSE LA TEMPERATURA", la cual permite identificar el grado de la temperatura de los huéspedes • Colocar la señalética al margen derecho de la puerta de la instalación. • Colocar al menos 1.5 metros de altura, para mejor visibilidad de la señalética.

ÁREA DE ALOJAMIENTO

Fotografía N° 11. Ubicación de señalética "Es obligatorio tomarse la temperatura" en recepción

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

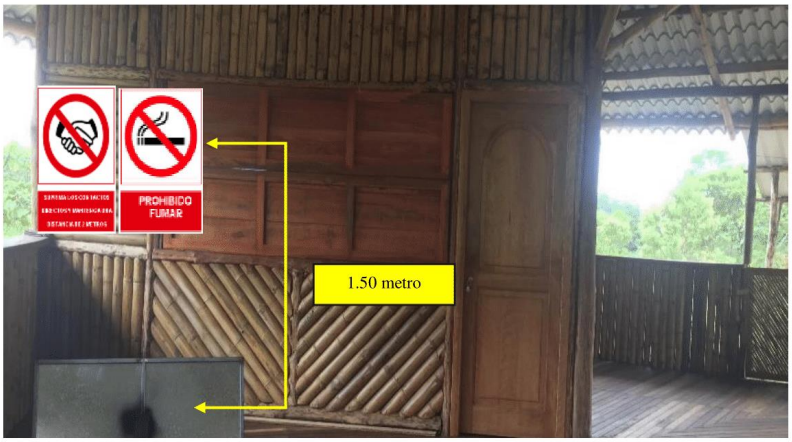
Tabla N° 07.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
	RECOMENDACIÓN
Fuente: Sister-soft (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "EVITE SUPRIMIR LOS CONTACTOS DIRECTOS Y MANTENGA UNA DISTANCIA DE 2 METROS" "PROHIBIDO FUMAR", en lugares cerrado. • Es preferible ubicar en la pared (zona de atención al cliente y en sala de la cabaña), ya que este lugar permite la observación directa. • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.

ÁREA DE ALOJAMIENTO

Fotografía N° 12. Ubicación de señalética de prohibición a lado de la ventana de atención al cliente.



Fotografía N° 13. Ubicación señalética de prohibición en la pared de la habitación

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 08.

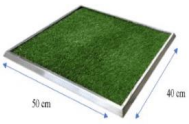
Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Carteles informativos
Medidas:	30 x 38 cm
	RECOMENDACIÓN
Fuente: Ministerio de Salud Pública (2020)	• Se sugiere utilizar carteles informativos de prevención ¿CÓMO LAVARSE LA MANO? Y ¿CÓMO DESINFECTAR LA MANO? "LO QUE NO DEBES HACER CON LA TAPABOCAS" en donde se detalla el proceso de lavado y desinfección de manos de manera correcta. • Colocar al menos 1.50 metro de altura permitiendo mayor visibilidad del cartel informativo. • Ubicar en interior de la pared del baño de habitación
ÁREA DE ALOJAMIENTO	
Fotografía N° 14. Servicio sanitario de la habitación **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 09.

Propuesta de materiales de prevención

ELEMENTOS DE PREVENCIÓN	
Tipo de medio:	Equipos de prevención
 **Imagen N° 01.** Bandeja de desinfección **Fuente:** Pediluvios (2020) **Imagen N° 02.** Bandeja de desinfección **Fuente:** Pediluvios (2020)	**Se sugiere utilizar los materiales de prevención como:** • Dispensador de gel antibacterial, • El personal y el huésped harán uso del elemento, sin la necesidad de tener contacto físico. • Primero, el personal / huésped realizara el lavado de mano de manera correcta, sin la necesidad de tocar el grifo del lavabo. • El dispensador de gel antibacterial, tendrá la función de ofrecer gel antibacterial el personal / huésped • La bandeja de desinfección de calzados • La limpieza y desinfección del lavabo de manos y dispensador debe realizar antes y después de la jordana laboral. • El personal encargado de limpieza de elementos de prevención deberá adoptar los equipos de protección personal: mascarilla, guantes largos y bata plástico.
ÁREA DE ALOJAMIENTO	
Fotografía N° 15. Ubicación de materiales en la entrada principal a la recepción **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Fotografía N° 16. Ubicación de materiales cerca del pasillo de la cabaña

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ÁREA DE ALIMENTOS & BEBIDAS

4.10. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Las medidas que se relaciona a continuación serán aplicables cuando este autorizado para operar en el establecimiento el servicio A&B.

- Disponer a la entrada del restaurante lugar donde se provean A&B, de un espacio para el suministro de alcohol mínimo al 70% y de toallas desechables.
- Distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, en el área de las barras o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de tal manera que el aforo ajuste a la medida del establecimiento.
- Distribución de las mesas, sillas barras, y áreas comunes, deberán señalizarse y colocar donde corresponde, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.
- 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 un metro de espacio abiertos.
- Prestar servicios a la mesa o a la habitación (estilo hospitalario)
- Organizar horarios para el acceso del restaurante, con miras a evitar la concentración de personas.
- El servicio de alimento y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y cerrados completamente y que su temperatura este controlada. El personal que preste dicho servicio debe estar dotado de todos los EPP (Ministerio de Turismo, 2020)

4.11. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.
- Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección de los pisos, paredes, unidades de frio y todas las áreas de cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima., utilizando para tal fin desinfectantes con actividad viricida.
- Lavar mínimo una vez al día las esponjas utilizadas para el lavado de menaje preferible con agua caliente o desinfectante.

- Lavar prolijamente los utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Utilizar siempre jabón y agua limpia.
- La vajilla y cristalería utilizada en la preparación de alimentos no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado y eliminar los guantes y posteriormente el lavado de manos.
- Mesas, mantelería, individuales lavables:

- Aumentar la frecuencia de cambio entre comensal
- Eliminar residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

- La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usado una configuración caliente o plancha de vapor.

- La mantelería sucia no debe sacudir y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
- Use guantes desechables

- Lávese las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia. Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos; si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realiza la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

4.12. INTERACCIÓN CON CLIENTES

- Asegurar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros, pero el cálculo del aforo máximo en zonas húmedas.
- Mantener el distanciamiento mínimo de dos (2) metros por parte del personal.
- Recomendar a los clientes desinfectarse sus manos con alcohol mínimo al 70% a la entrada y salida de las áreas.

- Colocar la información en un lugar visible de zonas comunes y dentro de la cocina sobre las medidas de protección básicas, para evitar contagio del COVID-19.
- Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo ventanas.
- Podrá realizar el servicio en vajilla desechable y con los alimentos cubiertos.
- Aplicar desinfectante en manos del cliente antes y durante de entregar el pedido.
- Mantener la distancia entre el personal y el turista, al momento de entrega del pedido.

4.13. MANEJO DE DESECHOS

- Las personas encargado de manipular los desechos deberán poseer conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.
- El personal tiene la obligación de realizar el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades
- Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con:

- Contenedores específicos
- Recipientes
- Fundas, en número y tamaño suficiente acorde a la operación.

- Los desechos que se generan como guantes, pañuelo, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico} en el tacho de basura (preferible con tapa de pedal de apertura) dispuestos en lugar de desechos.
- Los desechos deberán ser rociadas cuidadosamente con solución desinfectante.
- Inmediatamente después de que el encargado saca los residuos para la disposición de la recolección de los mismos, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón al menos de 40 a 60 segundos.
- Debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas un tiempo no menor a 72 horas (3 días).
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes (GAD)
- Nos deber realizar la disipación de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencia de recolección (Ministerio de Salúd Pública, 2020)

4.14. REQUISITOS EN EL LUGAR DE TRABAJO

a) El empleador debe:

- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores con frecuencia diaria.
- Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo)
- Se recomienda designar un área de vestuario para el personal.
- Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.
- El personal deberá utilizar equipos de protección personal:
- Mascarilla
- Guantes
- Alcohol personal 70%
- Se recomienda adaptar en área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos:
- Dispensador de jabón liquido
- Dispensador de toalla o secadora de manos
- Dispensador de alcohol o desinfectante de manos
- Hacer cumplido la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacio abiertos, deberán mantener distancia de al menos un metro entre personas y personas, incluido los empleados, (dos metros en espacios cerrados)

b) El personal debe:

- Desinfectar el calzado
- Aumentar de la frecuencia de lavado de manos con una duración de cuarenta (40) segundos en cada lavado, y desinfección de las misma.

  ¿Cuándo lavar y desinfectar la mano?

  - Al ingreso del área de preparación de los alimentos;
  - Después de ir al baño
  - Después de toser o estornudar
  - Después de manipular dinero
  - Después de cargar cajas u objetos sucios
  - Después de recoger o manejar desechos
  - Antes y después de usar mascarilla

- Después de utilizar productos de limpieza
- Antes y después de la recepción de producto
- Después de ingerir alimentos o bebidas
- Cada vez que ensucie por alguna actividad

- Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes.
- En caso de utilizar de manera imprescindible mascarilla quirúrgicas por un periodo máximo de 4 horas.
- La mascarilla de cubrir boca y nariz:

- Se debe desechar una vez que esta mojada sucia, depositando en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos.

- En caso de utilizar guantes los mismo debe utilizar cando la actividad lo amerite.
- Colocarse ropa de trabajo limpia y buen estado, en caso de no contar con uniforme, utilizar mandil.
- El personal que manipula alimentos deberá estar correctamente uniformado para acceder adecuadamente a su área de trabajo.
- Utilizar protector de cabello
- Mantener una aplicación constante de alcohol o alcohol gel al 70% (Ministerio de Turismo, 2020)

4.15. MESERO

- Deberá limitar la comunicación oral a lo necesario
- Desinfectar los menús/cartas/ esferos después de cada uso.
- Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias en sus mesas
- Recomienda adoptar un medio (menú impreso y medio digital)

4.16. CAJERO

- Deberá tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, preferible medios de pagos electrónicos.
- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia

- Alcohol
- Paños húmedos

- Toallas/ papel
- Esfero de uso personal y desinfección con mayor frecuencia

4.17. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Asegurar el uso de equipos de protección del personal.
- Colocar la información en un lugar visible de zonas comunes y dentro de la cocina sobre las medidas de protección básicas, para evitar contagio del COVID-19.
- Asegurar informativos en áreas de alimentos y bebidas sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarillas
- Al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas, debe realizar una desinfección total del ambiente
- Desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos
- Está prohibido el ingreso de personas externas a cocina, en caso estrictamente necesarios deben ingresar con el EPP.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia los desagües de la cocina, trampa de grasa (Ministerio de Turismo, 2020)

4.18. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar alimentos
- Si no mantener en lugar secos, fresco, ventilado, limpio separados de paredes.
- Refrigeración si lo requiere.

4.19. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Utilizar agua y materia prima fresco
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras
- Separar alimentos crudos de cocidos
- Lavarse las manos con agua y jabón

4.20. PROCEDIMIENTO PARA DESCONTAMINACIÓN DEL EPP

- Los EPP descartables deben colocarse en contenedores adecuados y correctamente identificados.
- Aquellos que pueden reutilizarse se deben desinfectar después del uso diario y guardarse en un lugar alejado de personas que puedan ser propensas a contagios
- Los cascos y gafas deben limpiarse con agua y jabón, para luego ser desinfectados con un trapo humedecido en alcohol o alcohol gel
- El personal deberá diariamente reemplazar la protección respiratoria que sea de un solo uso, según el área que corresponda.
- Las mascarillas que no sean desechables deberán limpiarse diariamente con agua y jabón y luego desinfectarse (Servicio Nacional de Gestión de Riesgos y Emergencia, 2020)

4.21. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIÓN

Con base en la realidad en cada establecimiento se levantará procedimientos de limpieza y llevar registros relacionados como garantía de cumplimiento.

- Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento como el baño, cocina etc.
- Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección.
- Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.
- Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Se recomienda reforzar la limpieza de: computadores, pantalla, mouse, teclado, puertas manubrios, interruptores de luz, llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadores de manos, superficies de trabajo, menús, esferos, mesas, sillas, trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de

cocina, baños y vestidores, sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento), otras que se consideren un riesgo.

- Se deberá realizar la limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas, dispensadores, picaportes de puertas, mostradores de bufetes, etc., y en general, cualquier superficie que este expuesta a los clientes como empleados.
- Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar, las concentraciones y tiempos de retención para garantizar la limpieza y desinfección de cada área.
- Para las actividades de limpieza y desinfección se recomienda el uso de paños desechables.
- Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección (Ministerio de Turismo, 2020)

4.22. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP

- Dar instrucciones a los trabajadores y hacer cegamiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP (Limpio con limpio/ sucio con sucio).
- Usar EPP como mascarillas y guantes en el proceso de manipulación de alimentos, de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Capacitar a los trabajadores que quieran usar vestimenta y quipo de protección sobre la forma de colocar, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema.
- Asegurar que el personal que atiende al público, así como el que manipule alimentos y bebidas, se lave las manos con agua y jabón y las seque con toallas de un solo, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora (Ruiz F. , 2020)

4.23. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN

Tabla N° 10.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Akermos (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "CONSERVAR LA DISTANCIA", esta permite el distanciamiento social y turno de espera atención al turistas o huéspedes. • Colocar en el piso la señalética de distanciamiento social para mejor visibilidad. • Colocar al menos 2 metros de distancia permitiendo mayor visibilidad de la señalética
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fotografía N° 17. Ubicación de señalética en el piso de la entrada al restaurante **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

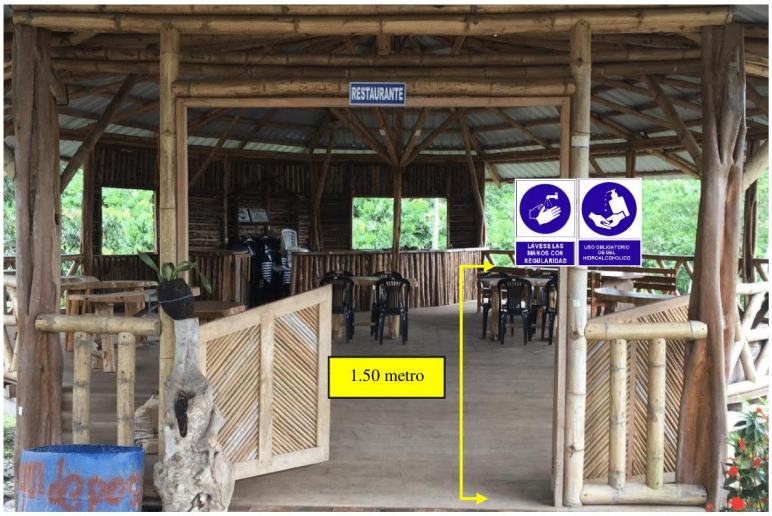
Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 11.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• Utilizar la señalética de prevención "LAVESE LAS MANOS CON REGULARIDAD" y "USO OBLIGATORIEDAD DE GEL HIDROALCOHOLICO", esta señal emplea para establecer la obligación de desinfección de manos. • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética. • Colocar la señalética al margen derecho de la puerta del restaurante.
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Fotografía N° 18. Ubicación de señalética en la entrada del restaurante



Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 12.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "UTILICE MASCARILLA" "MANTENGA LA DISTANCIA DE SEGURIDAD ENTRE PERSONAS", establece la obligatoriedad de uso de mascarilla personal y de distanciamiento social entre personas. • Colocar al menos 1.50 metro de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética. .
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fotografía N° 19. Ubicación de señalética en el margen izquierdo y pared de la barra **Fuente**: Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 13.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DDISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
 Fuente: Sister-soft (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "PASO OBLIGATORIO POR LA ALFOMBRA DESINFECTANTE", esta señal emplea para establecer la obligación de desinfección de calzados. • Ubicar justo antes a la entrada de recepción y habitación • Colocar en el piso o pared permitiendo mayor visibilidad de la señalética.
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fotografía N° 20. Ubicación de señalética en el piso 	

Fotografía N° 21. Ubicación de señalética en la pared de la entrada a la cocina

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

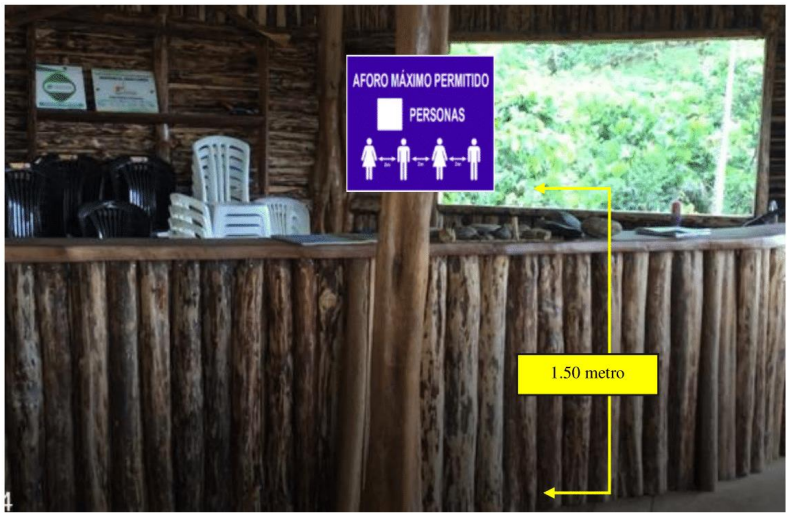
Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 14.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (202	• Es necesario utilizar la señalética de información "AFORO MAXIMO DE PERSONAS", establece la obligatoriedad de la capacidad máxima de carga de personas. • Ubicar justo antes de ingreso a la entrada o centro del restaurante • Es preferible ubicar en la pared, al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética. • La capacidad máxima es 75 personas en el comedor • Aforo máximo permitido es de 4 personal en cocina
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Fotografía N° 22. Señalética de aforo máximo de personas ubicada en el centro del comedor



Fotografía N° 23. Ubicación de señalética en la entrada de la cocina

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 15.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "EVITE SUPRIMIR LOS CONTACTOS DIRECTOS Y MANTENGA UNA DISTANCIA DE 2 METROS" "PROHIBIDO FUMAR", en lugares cerrado. • Es preferible ubicar en la pared (zona de atención al cliente), ya que este lugar permite la observación directa. • Colocar al menos 1.50 metro de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fotografía N° 24. Ubicación de señalética en la pared de la zona de barra. **Fuente**: Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 16.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señal de prevención
Color:	Rojo y verde
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
. **Fuente: 123FR (2018)**	• Se sugiere utilizar la señalética VECTORIAL DE TOJO Y VERDE con direccionamiento social, ya que esta se usa para guiar a la persona de manera visual. • La vectorial roja hacia "abajo" y la verde "arriba" • Generalmente se debe utilizar en el piso al menos de una distancia de 1 metro
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Fotografía N° 25. Espacio de circulación en el comedor

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 17.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética de prevención
Color:	Rojo y verde
	RECOMENDACIÓN
Fuente: Gloria Morales (2018)	• Se sugiere utilizar la señalética "Asiento habilitado" "Asiento inhabilitado". • 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 un metro de espacio abiertos. • Es preferible ubicar en la mesa al menos de una distancia mínima de 1metro.
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Fotografía N° 26. Distribución de señalética en mesas redondas y sillas

Fotografía N° 27. Distribución de señalética en mesas y bancas largas

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 18.

Propuesta de distanciamiento de mesas y sillas

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética de prevención
Color:	Rojo y verde
RECOMENDACION	
• Se recomienda ubicar las mesas y sillas a una distancia de 2 metros entre las demás mesas y sillas. • 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 un metro de espacio abiertos.	
ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fotografía N° 28. Distribución de señalética en mesas redondas y sillas **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 19.

Propuesta de materiales de prevención

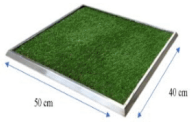
<table>
<tr><th colspan="2">ELEMENTOS DE PREVENCIÓN</th></tr>
<tr><td>Tipo de medio:</td><td>Equipos de prevención</td></tr>
<tr><th>DISEÑO DE ELEMENTO</th><th>RECOMENDACIÓN</th></tr>
<tr><td> 

Imagen N° 01. Bandeja de desinfección
Fuente: Pediluvios (2020)

Imagen N° 02. Dispensador de gel antibacterial
Fuente: Pediluvios (2020)</td><td>Se sugiere utilizar los materiales de prevención como:
- Dispensador de gel antibacterial,
• El personal y el huésped harán uso del elemento, sin la necesidad de tener contacto físico.
• Primero, el personal / huésped realizara el lavado de mano de manera correcta, sin la necesidad de tocar el grifo del lavabo.
• El dispensador de gel antibacterial, tendrá la función de ofrecer gel antibacterial el personal / huésped
• La bandeja de desinfección de calzados
• La limpieza y desinfección del lavabo de manos y dispensador debe realizar antes y después de la jordana laboral.
• El personal encargado de limpieza de elementos de prevención deberá adoptar los equipos de protección personal: mascarilla, guantes largos y bata plástico</td></tr>
<tr><th colspan="2">ÁREA DE ALOJAMIENTO</th></tr>
<tr><td colspan="2">Fotografía N° 29. Ubicación de materiales en la entrada principal del restaurante

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)</td></tr>
</table>

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA INSTALACIÓN SANITARIA

4.24. INSTALACIÓN SANITARIA

- Implementar estaciones en las que se disponga de alcohol mínimo al 70%
- Informar el número de personas permitidas para su uso, asegurando la distancia física de dos (2) metros entre personas.
- Realizar la limpieza de instalación sanitaria entre cada uso. Por su parte, la instalación deberá desinfectarse de manera permanente.
- Disponer de alcohol mínimo al 70% en las instalaciones sanitaria y garantizar que se cumpla el distanciamiento físico de dos (2) metros, entre personas de acuerdo a la capacidad del lugar.
- Disponer de señalización recordando las medidas preventivas.
- Disponer de tachos de basura de pedal, para evitar la manipulación de tapas (Ministerio de Turismo, 2020)

4.25. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- Manejar una mayor concentración de productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por un mayor tiempo del acostumbrado.
- Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños y áreas de usos de huéspedes.
- Establecer un horario para la limpieza y desinfección de la instalación, con un registro de cumplimiento.
- Realizar la limpieza y desinfección por lo menos tres (3) veces al día, manteniendo el abastecimiento necesario de productos para el efecto.
- Destinar elementos de aseo exclusivos para baños y, por lo tanto, no usuarios para otras áreas del establecimiento (Ministerio de Turismo, 2020)

4.26. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP

- Dar instrucciones a los trabajadores y hacer cegamiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP (Limpio con limpio/ sucio con sucio).
- Usar EPP como mascarillas y guantes en el proceso de manipulación de alimentos, de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Capacitar a los trabajadores que quieran usar vestimenta y quipo de protección sobre la forma de colocar, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema.
- Asegurar que el personal que atiende al público, se lave las manos con agua y jabón y las seque con toallas de un solo, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, y después de a cualquier contacto eventual con algunos elementos de los clientes o cuando sea necesario, acudiendo a las pausas para esta actividad (Ruiz F. , 2020)

4.27. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN PARA EL ÁREA INSTALACIÓN SANITARIA

Tabla N° 20.

Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
RECOMENDACIÓN	
• Utilizar la señalética de prevención “LAVESE LAS MANOS CON REGULARIDAD” y “USO OBLIGATORIEDAD DE GEL HIDROALCOHOLICO” “UTILICE MASCARILLA” “MANTENGA LA DISTANCIA DE SEGURIDAD ENTRE PERSONAS” • Colocar al menos 1.50 metros de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.	
DISEÑO GRÁFICO DE SEÑALÉTICA	

Fuente: Sister-soft (2020)

Fuente: Sister-soft (2020)

Fuente: Sister-soft (2020)

Fuente: Sister-soft (2020)

INSTALACIÓN SANITARIA

Fotografía N° 30. Ubicación de señalética general en el baño

Fuente: Bedoya Marcelo (2020)

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 21.

Propuesta de carteles de información

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Carteles informativos
Medidas:	30 x 38 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Ministerio de Salud Pública (2020)	• Se sugiere utilizar carteles informativos de prevención ¿CÓMO LAVARSE LA MANO? Y ¿CÓMO DESINFECTAR LA MANO? en donde se detalla el proceso de lavado y desinfección de manos de manera correcta. • Colocar en la pared al menos 1.50 metro de altura permitiendo mayor visibilidad del cartel informativo.
INSTALACIÓN SANITARIA	
Fotografía N° 31. Ubicación de los carteles de información en el margen izquierdo del restaurante **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 22.

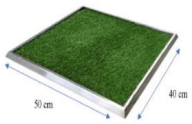
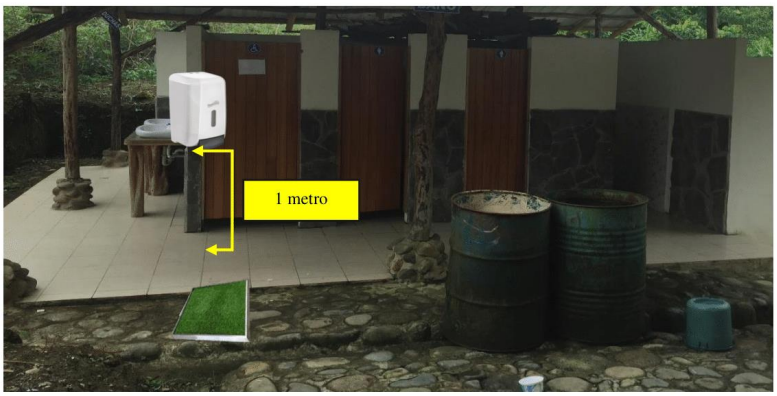
Propuesta de señalética

SISTEMA DE SEÑALÉTICA DE PREVENCIÓN	
Tipo de señal:	Informativa
Tipo de medio:	Señalética prevención
Medidas:	20 x 28 cm
DISEÑO GRAFICO	**RECOMENDACIÓN**
Fuente: Sister-soft (2020)	• Se sugiere utilizar la señalética de prevención "PROHIBIDO FUMAR", en lugares cerrado. • Es preferible ubicar en la pared, ya que este lugar permite la observación directa. • Colocar al menos 1.50 metro de altura permitiendo mayor visibilidad de la señalética.
INSTALACIÓN SANITARIA	
Fotografía N° 32. Ubicación de señalética en la pared de la instalación sanitaria **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

Tabla N° 23.

Propuesta de materiales de prevención

ELEMENTOS DE PREVENCIÓN	
Tipo de medio:	Equipos de prevención
 **Imagen N° 01.** Bandeja de desinfección **Fuente:** Pediluvios (2020) **Imagen N° 02**. Bandeja de desinfección **Fuente:** Pediluvios (2020)	**Se sugiere utilizar los materiales de prevención como:** • Dispensador de gel antibacterial, • El personal y el huésped harán uso del elemento, sin la necesidad de tener contacto físico. • Primero, el personal / huésped realizara el lavado de mano de manera correcta, sin la necesidad de tocar el grifo del lavabo. • El dispensador de gel antibacterial, tendrá la función de ofrecer gel antibacterial el personal / huésped • La bandeja de desinfección de calzados • La limpieza y desinfección del lavabo de manos y dispensador debe realizar antes y después de la jordana laboral. • El personal encargado de limpieza de elementos de prevención deberá adoptar los equipos de protección personal: mascarilla, guantes largos y bata plástico
INSTALACIÓN SANITARIA	
Fotografía N° 33. Ubicación de materiales de prevención  **Fuente:** Bedoya Marcelo (2020)	

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)

BIBLIOGRAFÍA

Ministerio de Salúd Pública. (2020). *Protocolos general para el uso de equipos de bioseguirdad y medidas saniatarias en establecimientos de alojamiento turístico.* GUAYAQUIL.

Boehmwald, Á. (2018). *La importancia de la señalética de seguridad.* Instituto de Políticas Públicas en Salud. Recuperado el 23 de Septiembre de 2020, de http://www.ipsuss.cl/ipsuss/columnas-de-opinion/alvaro-boehmwald/la-importancia-de-la-senaletica-de-seguridad/2018-06-25/171349.html

COSEDE . (2020). *Manual de medidas necesarias de cumplimiento obligatorio sobre Seguridad y Salud Ocupacional por Emergencia Sanitaria – Covid 19.* Quito-Ecuador .

Ley de Turismo. (2014). *Capítulo I, Generalidades.* Lexis. Recuperado el 25 de Septiembre de 2020

MINISTERIO DE SALUD. (2015). *Capítulo v de las definiciones.* Quito. Obtenido de https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf

Ministerio de Salúd Pública. (2020). *Declárese el Estado de Emergencia Sanitaria en todos los establecimientos del Sistema Nacional de Salud.* Quito. Obtenido de https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/SRO160_2020_03_12.pdf

Ministerio de Turismo . (2020).*Protocolo para establecimientos de alojamiento turísticos en posibles casos sospechosos de covid-19.* Quito-Ecuador. Recuperado el 21 de Septiembre de 2020, de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/Protocolo-COVID19-Alojamientos-Turisticos.pdf

Ministerio de Turismo. (2020). *Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterias.* Quito. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-_ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-V2.pdf

Moreno, L. (2020). *Estado de emergencia en Ecuador.* Quito: Telecomunicaciones. Obtenido de https://www.telecomunicaciones.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Decreto_No._1017_20200216213105-1.pdf

Moreno, M. (2011). *Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación.* Merida, Venezuela: Versión Gerencial. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf

Organización Mundial de la Salud. (2020). *Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus.* Recuperado el 24 de Septiembre de 2020

Organización Panamenrica de la Salud. (2020). *COVID-19 Novel Coronavirus 2019.* Argentina: Users. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/arg-covid-19-2020-05-13.pdf

Reglamento General a la Ley de Turismo. (2015). *Capitulo II, De las actividades turísticas y su categorización.* Recuperado el 24 de Septiembre de 2020

Reglamento General de Actividad Turística . (16 de Septiembre de 2011). *Establecimiento Turístico* . Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-DE-ACTIVIDADES-TUR%C3%8DSTICAS.pdf

Ruiz , F. (2020). *Adopta protocolos de bioseguridad manejo control riesgo-Covid-19--Actividades de Alojamiento.* Bogotá.

Ruiz, B. (29 de Octubre de 2019). *Ganiveteria Roca*. Obtenido de https://www.ganiveteriaroca.com/blog/la-contaminacion-cruzada-la-cocina/#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20cruzada%20se%20produce%20cuando%20alimentos%20de%20un%20tipo,por%20el%20medio%20que%20sea.

Elaborado por: Licuy Kelly (2020)