

# REPÚBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO TENA**  
Tecnología, Innovación y Desarrollo

## **CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS**

### **GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA**

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

**AUTOR:** Tania Lorena González Guzmán

**TUTOR:** Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante

**Tena - Ecuador**

**2021**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

**LCDA. ODRÁ CAROLINA GUERRERO ESCALANTE**  
**DOCENTE DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA**

### **CERTIFICA:**

En calidad de Tutora del Proyecto Integrador denominado: **GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA**, de autoría de la señorita **TANIA LORENA GONZÁLEZ GUZMÁN** con CC. 150107305-8 estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena, CERTIFICO que se ha realizado la revisión prolija del Trabajo antes citado, cumple con los requisitos de fondo y de forma que exige el respectivo reglamento de la Unidad de Integración Curricular y Proceso de Titulación de la carrera.

Tena, 28 de abril de 2021



Firmado electrónicamente por:  
**ODRA CAROLINA**  
**GUERRERO**  
**ESCALANTE**

Lcda. Odra Carolina Guerrero Escalante  
**TUTORA**

## CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR

Tena, 09 de junio de 2021

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 RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA”**, presentado por **TANIA LORENA GONZÁLEZ GUZMÁN**, 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 electrónicamente por:  
**GARY PATRICIO  
RIVADENEYRA  
OLALLA**

Magíster. Gary Patricio Rivadeneyra Olalla  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



Firmado electrónicamente por:  
**FAUSTO VINICIO  
OVIEDO CEVALLOS**

Ingeniero. Fausto Vinicio Oviedo Cevallos  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



Firmado electrónicamente por:  
**RUDY JONATHAN  
PARRAGA  
SOLORIZANO**

Lic. Rudy Jonathan Párraga Solorzano  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## AUTORÍA

Yo, TANIA LORENA GONZÁLEZ GUZMÁN, declaro ser autor del presente Trabajo de Titulación denominado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA 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.

**AUTORA:**



TANIA LORENA GONZÁLEZ GUZMÁN  
**CÉDULA:** 150107305-8

**FECHA:** 09 de junio de 2021

## CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LA AUTORA

Yo, TANIA LORENA GONZÁLEZ GUZMÁN, declaro ser autora del Trabajo de Integración Curricular titulado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA, 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 plagio o copia del presente trabajo que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Tena, 09 de junio de 2021, firma la autora.

**AUTORA:** Tania Lorena González Guzmán.

**FIRMA:**



**CÉDULA:** 150107305-8

**DIRECCIÓN:** Barrio Plan de Salud

**CORREO ELECTRÓNICO:** tania.gonzalez0622@gmail.com

**TELÉFONO:** 062 2 846 529 **CELULAR:** 095 885 4988

## DEDICATORIA

Dedico esta tesis en primera instancia a Dios por sus múltiples bendiciones que derrama sobre mí, a mi familia, particularmente a mis padres Nicanor e Imelda por su confianza constante, apoyo en todas las circunstancias, gracias infinitas por ser incondicionales y comprensivos, por enseñarme a ver el valor de cada vivencia humana. A mi hermana Katya Mishell por ser mi compañera de vida y ser parte de los motivos de mi superación, ella es mi auxiliar de investigación. A mis viejitos de roble, mis abuelitos Ángel y Carmen por enseñarme el valor de la humildad, lealtad y perseverancia, por reiterarme una y otra vez que el que verdaderamente quiere, siempre puede. A mi esposo por impulsar mis decisiones y por tantas horas de estudios compartidas. También es necesario nombrar aquí a un ser vivo maravilloso quien día a día alegraba mi corazón con su presencia y sobre todo me dejó la más hermosa experiencia de amor, Peeter mi ángel prohibido. Los nombres citados en esta dedicatoria forman parte de mi más noble riqueza; son alma, corazón y vida, nada más. A todos quienes han contribuido en mi camino personal y profesional.

A todos los amigos que con su tiempo y solidaridad han formado parte de mi vida. A todos ellos les dedico este trabajo.

*Tania Lorena González Guzmán*

## **AGRADECIMIENTO**

Al Instituto Superior Tecnológico Tena, especialmente a los docentes de la Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, por su formación y acompañamiento en este proceso de formación.

Mención especial para mi familia, por todo su apoyo que hoy ve los frutos de su amor.

A la Directora de Tesis, Lcda. Carolina Guerrero, por su acompañamiento en la consecución del presente trabajo.

*Tania Lorena González Guzmán*

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>APROBACIÓN DEL TUTOR .....</b>                          | <b>ii</b>   |
| <b>CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR .....</b>        | <b>iii</b>  |
| <b>AUTORÍA .....</b>                                       | <b>iv</b>   |
| <b>CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LA AUTORA .....</b>  | <b>v</b>    |
| <b>DEDICATORIA .....</b>                                   | <b>vi</b>   |
| <b>AGRADECIMIENTO.....</b>                                 | <b>vii</b>  |
| <b>ÍNDICE DE CONTENIDOS .....</b>                          | <b>viii</b> |
| <b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>                             | <b>xi</b>   |
| <b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>                              | <b>xii</b>  |
| <b>ÍNDICE DE CUADROS .....</b>                             | <b>xiii</b> |
| <b>2. TEMA .....</b>                                       | <b>14</b>   |
| <b>RESUMEN .....</b>                                       | <b>15</b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                      | <b>16</b>   |
| 2.1. Localización Geográfica del Proyecto.....             | 17          |
| 2.2. Tiempo de Ejecución del Proyecto .....                | 17          |
| 2.3. Beneficiarios .....                                   | 18          |
| 2.3.1. <i>Directos</i> .....                               | 18          |
| 2.3.2. <i>Indirectos</i> .....                             | 19          |
| 2.4. Análisis Situacional .....                            | 19          |
| 2.5. Formulación del Problema.....                         | 19          |
| 2.6. Justificación .....                                   | 20          |
| <b>3. OBJETIVOS .....</b>                                  | <b>21</b>   |
| 3.1. Objetivo General.....                                 | 21          |
| 3.2. Objetivos Específicos .....                           | 21          |
| <b>4. MARCO TEÓRICO .....</b>                              | <b>22</b>   |
| 4.1. Conceptos – Terminología Turística .....              | 22          |
| 4.1.1. <i>Turismo</i> .....                                | 22          |
| 4.1.2. <i>Turismo de Bienestar</i> .....                   | 22          |
| 4.1.3. <i>Turismo Recreativo</i> .....                     | 22          |
| 4.1.4. <i>Alojamiento</i> .....                            | 22          |
| 4.1.5. <i>Establecimiento de Alimentos y Bebidas</i> ..... | 22          |

|   |           |
|---|-----------|
| 4.1.6. <i>Salón de Eventos</i> .....                                      | 23        |
| 4.1.7. <i>Sendero</i> .....   | 23        |
| 4.1.8. <i>Parqueadero</i> .....   | 23        |
| 4.1.9. <i>Canchas Deportivas</i> .....                                    | 23        |
| 4.1.10. <i>Asaderos</i> .....   | 23        |
| 4.1.11. <i>Diques</i> .....   | 23        |
| 4.2. <i>Varias definiciones</i> .....                                     | 24        |
| 4.2.1. <i>Emergencia Sanitaria</i> .....                                  | 24        |
| 4.2.2. <i>Concepto de Prevención</i> .....                                | 24        |
| 4.2.3. <i>Bioseguridad</i> .....  | 24        |
| 4.2.4. <i>Principios de Bioseguridad</i> .....                            | 24        |
| 4.2.5. <i>Protocolo de Bioseguridad</i> .....                             | 25        |
| 4.2.6. <i>Tipos de protocolos de Bioseguridad</i> .....                   | 25        |
| 4.2.7. <i>Aislamiento</i> .....   | 26        |
| 4.2.8. <i>Distanciamiento Social</i> .....                                | 26        |
| 4.2.9. <i>Elementos Generales de los Protocolos de Bioseguridad</i> ..... | 26        |
| 4.2.10. <i>Caso Sospechoso</i> .....                                      | 27        |
| 4.2.11. <i>Caso Probable</i> .....  | 27        |
| 4.2.12. <i>Caso Confirmado</i> .....                                      | 27        |
| 4.2.13. <i>Establecimiento Turístico</i> .....                            | 27        |
| 4.2.14. <i>Servicio Turístico</i> .....                                   | 27        |
| 4.2.15. <i>Clasificación de los Agentes Biológicos</i> .....              | 28        |
| 4.3. <i>Tipos de Señalética:</i> .....                                    | 28        |
| <b>5. MARCO LEGAL</b> .....   | <b>30</b> |
| 5.1. <i>Constitución de la República del Ecuador 2008</i> .....           | 30        |
| 5.2. <i>Ley Orgánica de Salud</i> .....                                   | 31        |
| 5.3. <i>Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021</i> .....                   | 31        |
| 5.4. <i>Ordenanzas Municipales del GAD Cantonal de Tena</i> .....         | 31        |
| <b>6. METODOLOGÍA APLICADA</b> .....                                      | <b>33</b> |
| 6.1. <i>Materiales</i> .....  | 33        |
| 6.1.1. <i>Insumos de Oficina</i> .....                                    | 33        |
| 6.1.2. <i>Recursos Tecnológicos</i> .....                                 | 33        |
| 6.1.3. <i>Instrumentos</i> .....  | 33        |
| 6.2. <i>Tipo de Investigación</i> .....                                   | 33        |

|   |           |
|---|-----------|
| 6.2.1. <i>Investigación Exploratoria</i> .....  | 33        |
| 6.2.2. <i>Investigación Cualitativa</i> .....   | 34        |
| 6.2.3. <i>Investigación Bibliográfica</i> .....   | 34        |
| 6.3. Métodos de Investigación por cada uno de los Objetivos Específicos .....   | 35        |
| 6.3.1. <i>Metodología para Reconocer las Áreas de la Hostería Rancho Isla Canela:</i> .....   | 35        |
| 6.3.2. <i>Metodología para Identificar las áreas de Implementación de los Protocolos de Bioseguridad en la Hostería Rancho Isla Canela:</i> ..... | 35        |
| 6.3.3. <i>Metodología para Estructurar una Guía de Protocolos de Bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela:</i> .....                      | 36        |
| 6.4. Técnicas de Investigación .....  | 36        |
| <b>7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS</b> .....  | <b>37</b> |
| 7.1. Reconocimiento de las Áreas que conforman la Hostería Rancho Isla Canela: .....  | 37        |
| 7.2. Identificar las Áreas de Implementación de los Protocolos de Bioseguridad del Establecimiento.....   | 38        |
| 7.3. Estructurar una Guía de Protocolos de Bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela: .....  | 53        |
| <b>8. RECURSOS, COSTOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO</b> .....  | <b>54</b> |
| <b>9. CONCLUSIONES</b> .....  | <b>55</b> |
| <b>10. RECOMENDACIONES</b> .....  | <b>56</b> |
| <b>11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....   | <b>57</b> |
| <b>12. ANEXOS</b> .....   | <b>62</b> |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1. Ubicación del área de estudio .....      | 17 |
| Figura 2. Croquis de reconocimiento de áreas ..... | 37 |
| Figura 3. Guia de protocolos de bioseguridad.....  | 53 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1. Cronograma de actividades .....                         | 18 |
| Tabla 2. Recursos utilizados en la realización del proyecto..... | 54 |

## ÍNDICE DE CUADROS

|  |    |
|--|----|
| Cuadro 1. Ficha técnica del parqueadero.....               | 39 |
| Cuadro 2. Ficha técnica de la cancha de fútbol .....       | 40 |
| Cuadro 3. Ficha técnica de la cancha de indor .....        | 41 |
| Cuadro 4. Ficha técnica de la cancha de vóley.....         | 42 |
| Cuadro 5. Ficha técnica de la cocina .....                 | 43 |
| Cuadro 6. Ficha técnica del comedor .....                  | 45 |
| Cuadro 7. Ficha técnica de alojamiento (habitaciones)..... | 46 |
| Cuadro 8. Ficha técnica del bar o recepción.....           | 48 |
| Cuadro 9. Ficha técnica de los asaderos .....              | 49 |
| Cuadro 10. Ficha técnica de los diques .....               | 50 |
| Cuadro 11. Ficha técnica de los baños y vestidores .....   | 52 |

## **2. TEMA**

**GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  
PARA LA HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA**

## RESUMEN

El presente proyecto tiene como objetivo elaborar una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la reactivación turística de la Hostería Rancho Isla Canela. En la propuesta del proyecto se aplicó la investigación exploratoria para el reconocimiento de las áreas, originando así un croquis donde se visualizan las áreas que contiene el establecimiento. También se utilizaron como instrumentos la entrevista al Sr. propietario y fichas técnicas para el levantamiento de información. Posteriormente se utilizó el método cualitativo que fue aplicado para la elaboración de una guía de protocolos de bioseguridad, por lo tanto, se realizó la toma de fotografías, selección y edición de las mismas, se concluyó con las áreas que serían implementadas dentro de la Hostería Rancho Isla Canela. Finalmente, se analizó la investigación bibliográfica basándose en las normativas locales, nacionales y guías de protocolos de bioseguridad emitidas por organismos como el MINTUR, ARCOSA, MAE. Como resultado de esta investigación se obtuvo una guía de protocolos de bioseguridad para ser aplicada en las distintas áreas que conforma la Hostería Rancho Isla Canela y con ello contribuir en la reapertura y reactivación turística.

**Palabras clave:** bioseguridad, protocolos, implementación, reapertura, reactivación.

## ABSTRACT

The aim of this project is to elaborate a guide for the implementation of biosafety protocols for the tourist reactivation of the Inn in Isla Canela Ranch. In the proposal of this project, exploratory research was applied for the recognition of the areas, thus creating a sketch where the areas that the establishment contains are visualized. The interview with the owner and technical files for gathering information were also used as instruments. Subsequently, the qualitative method was used that was applied for the elaboration of a guide of biosafety protocols, therefore, the taking of photographs, selection and editing of them was carried out, it was concluded with the areas that would be implemented within the Inn Isla Canela Ranch. Finally, the bibliographic research was analyzed based on local and national regulations and biosafety protocol guides issued by organizations such as Tourism Ministry (MINTUR by their acronyms in Spanish), National Agency for Regulation, Control and Surveillance (ARCSA by their acronyms in Spanish), Environmental Ministry (MAE by their acronyms in Spanish). As a result of this research, a guide to biosafety protocols was obtained to be applied in the different areas that make up the Isla Canela Ranch Inn and thereby contribute to the reopening and reactivation of tourism.

**Keywords:** biosafety, protocols, implementation, reopening, reactivation.

Reviewed by



Firmado  
digitalmente por  
GISSELA MARIA  
SOLORZANO  
INTRIAGO

BA. Gissela María Solórzano Intriago  
ID. 1313303941

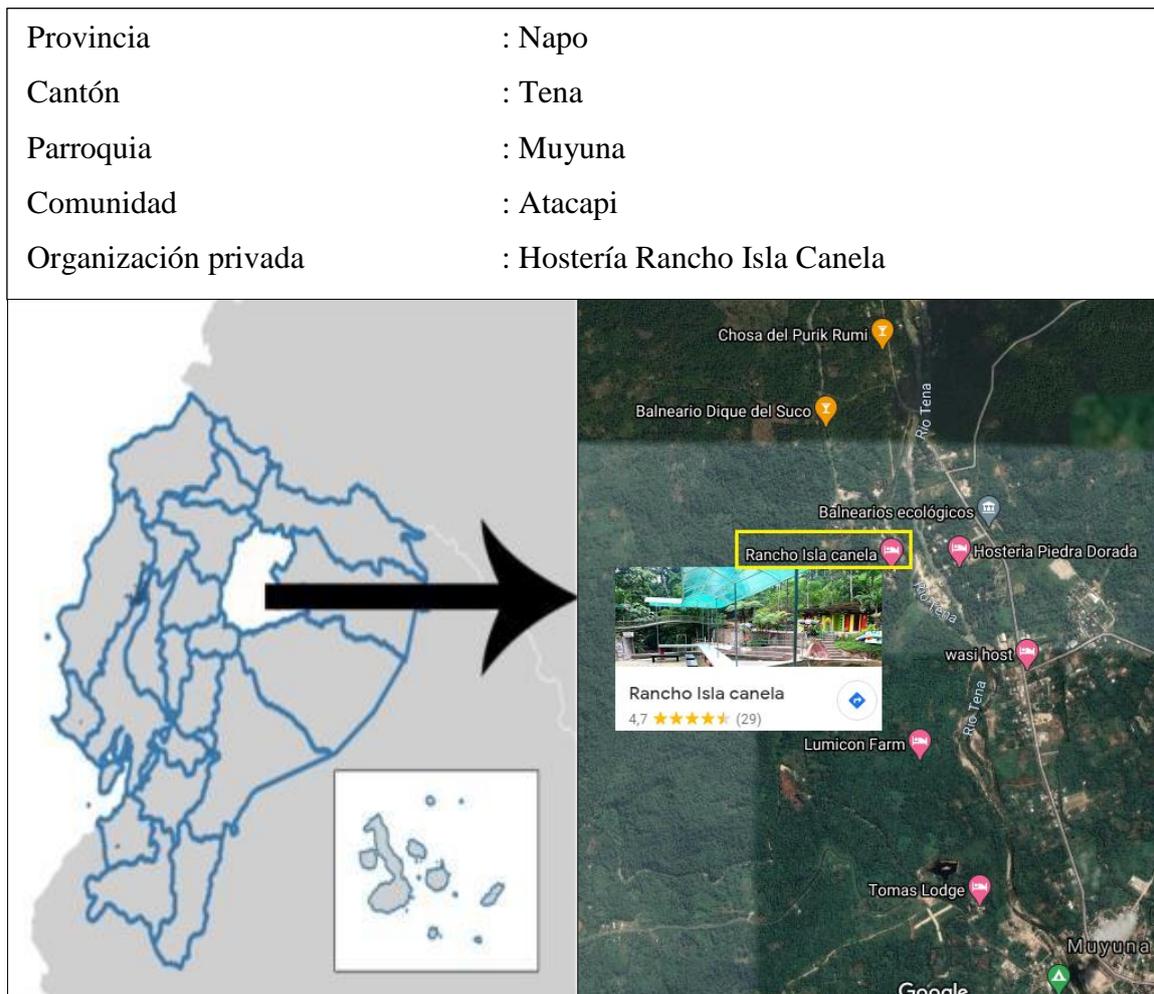
**English Teacher of IST Tena.**

## 2.1. Localización Geográfica del Proyecto

El presente proyecto se localiza en:

### Figura 1

*Ubicación del área de estudio.*



**Nota:** Localización geográfica de la Hostería Rancho Isla Canela extraído de Google maps, 2020

## 2.2. Tiempo de Ejecución del Proyecto

El desarrollo de las actividades comprende agosto 2020 y junio 2021, se indica en la Tabla:

**Tabla 1.***Cronograma de actividades*

| N° | ACTIVIDADES                                  | Año 2020 |      |      |      |      | Año 2021 |      |      |      |      |      |
|----|--|----------|------|------|------|------|----------|------|------|------|------|------|
|    |  | Ago.     | Sep. | Oct. | Nov. | Dic. | Ene.     | Feb. | Mar. | Abr. | May. | Jun. |
| 1  | Análisis de idea para el proyecto.           |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 2  | Recopilación de información inicial.         |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 3  | Elaboración del Perfil.                      |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 4  | Presentación y aprobación del Perfil.        |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 5  | Desarrollo del proyecto.                     |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 6  | Análisis e interpretación de la información. |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 7  | Desarrollo del informe final.                |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |
| 8  | Defensa del proyecto.                        |          |      |      |      |      |          |      |      |      |      |      |

Nota: Elaborado por la autora

### 2.3. Beneficiarios

#### 2.3.1. Directos

La Hostería Rancho Isla Canela cuenta con 7 personas que laboran en sus instalaciones, cuyas actividades se detallan de la siguiente manera:

- Dr. Bayardo Moreno Gerente - Propietario del establecimiento
- Sr. Diego González – Recepcionista
- Sras. Carmen Tiñe, Josefina Andi y Gloria Escobar – Cocina
- Sr. Ángel Alvarado – Mantenimiento Operacional
- Juan Grefa – Jardinero

### **2.3.2. Indirectos**

Visitantes locales, nacionales y extranjeros que acuden a las instalaciones con fines recreacionales.

## **2.4. Análisis Situacional**

La Hostería Rancho Isla Canela se ubica en la comunidad de Atacapi, cantón Tena, ofrece los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas y actividades de recreación. El reconocimiento del área, permitió identificar la carencia de señalética informativa y de prevención, bajo el contexto de la pandemia del covid-19 se establecen ciertos protocolos de bioseguridad que deben ser implementados para la autorización de reactivación de prestación de servicios turísticos.

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

Durante la pandemia, los lugares turísticos y negocios vinculados a esta actividad han sufrido un grave impacto en el número de visitas, esta situación afecta significativamente al establecimiento.

## **2.5. Formulación del Problema**

¿La elaboración de una guía de implementación de protocolos de bioseguridad contribuirá en la reactivación económica de la Hostería Rancho Isla Canela?

## **2.6. Justificación**

Se realizó una entrevista al propietario de la Hostería Rancho Isla Canela, el Dr. Bayardo Moreno González quien supo manifestar que su establecimiento no contaba con los protocolos de bioseguridad necesarios para prestar servicios de manera segura a sus visitantes.

El proyecto tiene como finalidad hacer del establecimiento turístico un lugar seguro que cuente con los protocolos de bioseguridad necesarios en cada una de sus áreas. La bioseguridad es un compromiso colectivo, ya que requiere de acciones preventivas por parte del personal que labora y de los visitantes.

La prevención es la mejor manera de evitar los accidentes laborales de tipo biológico y las enfermedades infectocontagiosas a las que se está expuesto de forma diaria.

El trabajo de integración curricular consiste en la elaboración de una Guía de Protocolos de Bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela, siendo los beneficiarios directos el propietario y 6 colaboradores, quienes conocerán el uso correcto de las medidas de bioseguridad que garantizarán la integridad de los clientes durante la prestación de servicios.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo General**

Elaborar una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la reactivación turística de la Hostería Rancho Isla Canela.

#### **3.2 Objetivos Específicos**

- Reconocer las áreas que conforman la Hostería Rancho Isla Canela.
- Identificar las áreas de implementación de los protocolos de bioseguridad del establecimiento.
- Estructurar una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela.

## 4. MARCO TEÓRICO

### 4.1. Conceptos – Terminología Turística

#### 4.1.1. *Turismo*

García (2005), nos dice que “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” (p.1).

#### 4.1.2. *Turismo de Bienestar*

Pacheco (2015) afirma que

El turismo de bienestar es un segmento perteneciente al turismo de salud con características diferenciadoras del turismo en el segmento médico-curativo. Se analiza el segmento de bienestar a partir de una aproximación teórica en materia de economía de la salud y del turismo que permite comprender de manera más rigurosa la dinámica de demanda, capacidad de oferta y causas de búsqueda de tratamientos alternativos como complemento a la medicina tradicional.

#### 4.1.3. *Turismo Recreativo*

Ponce (2021), nos dice “El turismo recreativo son los viajes que realiza la gente con fines de descanso y esparcimiento, entre otros. Sin otros fines que sean económicos solo aquellos que le permitan despejarse del estrés cotidiano descansar, conocer otros sitios, en fin, vacacionar” (p. 12).

#### 4.1.4. *Alojamiento*

Ucha (2014) afirma que

La palabra alojamiento dispone de un uso muy extendido en nuestro idioma y que nos permite designar a aquel lugar físico, instalación, construcción, ya sea temporal o constante, en el cual alguien vive, es decir, la emplea como vivienda para allí descansar, comer, asearse, entre otras actividades normales que se hacen. (p.1)

#### 4.1.5. *Establecimiento de Alimentos y Bebidas*

Ministerio de Turismo (2018) afirma que

Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo. (p. 4)

#### **4.1.6. *Salón de Eventos***

Rosales (1998) afirma que

Se entiende por salones de fiestas los locales especialmente dedicados para rentarse con la finalidad de realizar en ellos fiestas familiares o sociales de celebraciones especiales como bodas, XV años, bautizos, congresos, conferencias, simposios, cursos de capacitación, aniversarios, y toda clase de eventos permitidos por la ley. (p.2)

#### **4.1.7. *Sendero***

Sánchez (2020) afirma que

Los senderos turísticos están considerados como una ruta, itinerario, o un camino que puede estar señalizado o no, por el cual transitan las personas por lo general con el objetivo de atravesar y conocer el medio natural y cultural de un sector o comunidad en específico. Un sendero turístico tiene como finalidad un recorrido temático propio de una comunidad o área geográfica determinada.

#### **4.1.8. *Parqueadero***

“De acuerdo con la Real Academia Española, es un lugar destinado a aparcar vehículos como carros, motos, etc.” (Real Academia Española, 2014).

#### **4.1.9. *Canchas Deportivas***

Pérez (2019) afirma que

Una cancha deportiva es un espacio acotado especialmente utilizado para la práctica de los deportes, y según su uso existen diferentes tipos de canchas. Las canchas deportivas se caracterizan por el tipo de superficie empleada, lo cual determina su calidad y por sus dimensiones que suelen ser fijadas por los reglamentos de cada uno de los juegos que se practican en ellas.

#### **4.1.10. *Asaderos***

“Lugar cuyo propósito es asar, hornear o dorar ciertos alimentos, entendiéndose también como un paraje, un restaurante especializado en carnes asadas” (Definiciona, 2015).

#### **4.1.11. *Diques***

Zarza (2018), nos dice que “Un dique es una estructura (de hormigón, piedra, tierra y otro material) que se construye con el objetivo de contener el agua, impidiendo su paso. Pueden construirse de manera perpendicular o paralela al curso de agua que se pretende contener”.

## **4.2. Varias definiciones**

### **4.2.1. Emergencia Sanitaria**

(Registro Oficial Órgano de la República del Ecuador (2020) afirma que

Es toda situación de riesgo de afección de la salud originada por desastres naturales o por acción de las personas, fenómenos climáticos, ausencia o precariedad de condiciones de saneamiento básico que favorecen el incremento de enfermedades transmisibles. Requiere la intervención especial del Estado con movilización de recursos humanos, financieros u otros, destinados a reducir el riesgo o mitigar el impacto en la salud de las poblaciones más vulnerables.

### **4.2.2. Concepto de Prevención**

Significados (2016), nos dice que “Prevención significa acción y efecto de prevenir. Se refiere a la preparación con la que se busca evitar, de manera anticipada, un riesgo, un evento desfavorable o un acontecimiento dañoso”.

### **4.2.3. Bioseguridad**

Rivera (2005) afirma que

El significado de la palabra 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. Por lo tanto, bioseguridad es la calidad de que la vida sea libre de daño, riesgo o peligro. Es el conjunto de medidas preventivas que tienen como objeto proteger la salud y seguridad de los animales, vegetales y humanos a los diferentes riesgos producidos por agentes biológicos, físicos, químicos y mecánicos.

### **4.2.4. Principios de Bioseguridad**

#### **Universalidad:**

Rosas y Arteaga (2021) afirman que

Como el respeto a las normas, la toma de precauciones de las medidas básicas por todas las personas que pisan las instalaciones asistenciales, porque se consideran susceptibles a ser contaminadas, se refiere a la protección fundamentalmente de piel y mucosa, dado que puede ocurrir un accidente donde se tenga previsto el contacto con sangre y demás fluidos orgánicos.

**Uso de Barreras:**

López y García (2013) afirman que

Uso de implementos que representan obstáculos en el contacto con fluidos contaminados o sustancias peligrosas por su potencial para causar daño, ej., guantes, batas con manga largas, lentes, caretas o máscaras de protección.

**Medios de Eliminación de Material Contaminado:**

Cepit (2015), nos dice que “Comprende el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados a través de los cuales los materiales utilizados en la atención de pacientes, son depositados y eliminados sin riesgo”.

**4.2.5. Protocolo de Bioseguridad**

Brigard Urrutia (2018) afirma que

El protocolo de bioseguridad es un documento que incluye los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del COVID-19.

**4.2.6. Tipos de protocolos de Bioseguridad****Protocolo General de Bioseguridad:**

Brigard y Urrutia (2018), nos dice que “El protocolo general de bioseguridad es aplicable a todas las actividades económicas y sociales, con independencia del sector económico. Asimismo, debe ser implementado de manera obligatoria por todos los empleadores públicos y privados”.

**Protocolo Específico de Bioseguridad:**

Brigard y Urrutia (2018), nos dice que “Los protocolos específicos son complementarios al protocolo general y son aplicables a determinados sectores económicos, de acuerdo con las características y particularidades de cada industria”.

#### **4.2.7. Aislamiento**

Pérez y Merino (2014) afirman que

Aislamiento es la acción y efecto de aislar. Este verbo refiere a dejar algo solo y separado de otras cosas; apartar a una persona de la comunicación y el trato con los demás; abstraer la realidad inmediata de la mente o de los sentidos; o impedir el paso o la transmisión del calor, el sonido, etc.

#### **4.2.8. Distanciamiento Social**

Sánchez y de la Fuente (2020) afirman que

El distanciamiento social consiste en alejarse de lugares concurridos y restringir la interacción entre las personas tomando cierta distancia física o evitando el contacto directo entre ellas. Esta medida se implementa cuando en una comunidad existen personas infectadas que, al no haber sido identificadas ni aisladas, pueden seguir transmitiendo la enfermedad.

#### **4.2.9. Elementos Generales de los Protocolos de Bioseguridad**

##### **Trabajo en casa:**

“Identificar los trabajadores que pueden continuar trabajando desde casa, promover el uso de herramientas digitales y proteger su salud física y mental.” (Confecámaras, 2020)

##### **Medidas locativas:**

“Establecer lineamientos para el mantenimiento y desinfección, así como dotar a los trabajadores de las herramientas de protección personal idóneas.” (Confecámaras, 2020)

##### **Capital humano:**

“Adaptar jornadas laborales que minimicen la interacción entre los trabajadores y reglas de contacto en las instalaciones de la empresa (cafetería, baños, recepciones, etc.).” (Confecámaras, 2020)

##### **Plan de comunicaciones:**

“Comunicar y capacitar a los trabajadores sobre los protocolos, manejo, mitigación e higiene en el trabajo para la prevención del Coronavirus.” (Confecámaras, 2020)

## **Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio:**

(Confecámaras, 2020), nos dice que “Monitorear de manera permanente el estado de salud de los trabajadores, proveedores, clientes y aliados de manera conjunta con las Administradoras de Riesgos Laborales, garantizando los derechos laborales de los empleados en cuarentena.”

### ***4.2.10. Caso Sospechoso***

Ministerio de Turismo (Ministerio de Turismo, 2020) afirma que

Un paciente con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar), y un historial de viaje o residencia en un país o una localidad del Ecuador, que informa transmisión comunitaria de la enfermedad COVID-19, durante los 14 días antes del inicio de los síntomas.

### ***4.2.11. Caso Probable***

Ministerio de Turismo (2020), nos dice que “Un caso sospechoso para quien las pruebas de laboratorio (RT-PCR) para el virus COVID-19, no son concluyentes o dudoso, y no se pudo concluir con la investigación (2da muestra que solicita laboratorio) o fallece.”

### ***4.2.12. Caso Confirmado***

“Una persona con prueba de laboratorio (RT-PCR) COVID-19 positiva para infección, independientemente de los signos y síntomas clínicos.” (Ministerio de Turismo, 2020)

### ***4.2.13. Establecimiento Turístico***

Ministerio de Turismo (2020), nos dice que “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.”

### ***4.2.14. Servicio Turístico***

Ministerio de Turismo (2020), nos dice que “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.”

#### **4.2.15. Clasificación de los Agentes Biológicos**

“A efectos de esta Norma, los agentes biológicos se clasifican en función del riesgo de infección, en cuatro grupos:” (Cristina Rosas y Ana Arteaga, 2021)

**Agentes biológicos del grupo 1:** Aquel que resulta poco probable que cause una enfermedad en el hombre.

**Agentes biológicos del grupo 2:** Aquel que puede causar enfermedad en el hombre y puede suponer un peligro para los trabajadores, siendo poco probable que se propague a la colectividad y existiendo generalmente profilaxis o tratamiento eficaz.

**Agente biológico del grupo 3:** Aquel que puede causar una enfermedad grave en el hombre y presenta un serio peligro para los trabajadores, con riesgo de que se propague a la colectividad y sin que exista generalmente un profilaxis o tratamiento eficaz.

**Agente biológico del grupo 4:** Aquel que, causando una enfermedad grave en el hombre, supone un serio peligro para los trabajadores, con muchas probabilidades de que se propague a la colectividad y sin que exista generalmente un profilaxis o un tratamiento eficaz.

#### **4.3. Tipos de Señalética:**

##### **De ubicación:**

“Permite que las personas identifiquen, localicen y accedan rápidamente a zonas dentro de un gran espacio” Gasterlaars (2019).

##### **Orientativa y/o de dirección:**

Gasterlaars (2019), nos dice que “Sirve como guía para las personas que están buscando un lugar en particular. Sirve para la persona se sitúe en un plano y pueda encontrar e identificar el camino para llegar a destino”.

##### **Informativa:**

Gasterlaars (2019) afirma que

Son aquellas que ayudan ahorrar tiempo de consultas al personal, permitiendo el acceso libre y la independencia de la persona externa. Este tipo de señalética sirve para brindar información respecto al lugar en sí, sea horarios, requisitos, métodos de pago, números de teléfono, detalles sobre que hay en cada planta/piso del edificio etcétera.

**Regulativa:**

Gasterlaars (2019), nos dice que “Señalética básica que toda oficina, local comercial, empresa, planta industrial debe tener por seguridad tanto para los trabajadores como para las personas que circulan por el espacio”.

## 5. MARCO LEGAL

### 5.1. Constitución de la República del Ecuador 2008

#### *Capítulo II, Derechos del Buen Vivir, Sección VII, de la Salud*

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional. (p. 29)

#### *Capítulo VI, Trabajo y Producción, Sección III, de las Formas de Trabajo y su Retribución*

Art. 326.- Constitución de la República del Ecuador (2008), nos dice que “El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios: 5. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar” (p. 152).

#### *Título VII, Régimen del Buen Vivir Capítulo I, Sección II, de la Salud*

Art. 358.- Constitución de la República del Ecuador (2008) afirma que

El sistema nacional de salud tendrá por finalidad el desarrollo, protección y recuperación de las capacidades y potencialidades para una vida saludable e integral, tanto individual como colectiva, y reconocerá la diversidad social y cultural. El sistema se guiará por los principios generales del sistema nacional de inclusión y equidad social, y por los de bioética, suficiencia e interculturalidad, con enfoque de género y generacional. (p. 165)

Art. 361.- Constitución de la República del Ecuador (2008) afirma que

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector. (p. 165)

Art. 363.- Constitución de la República del Ecuador (2008) afirma que

El Estado será responsable de: 1. Formular políticas públicas que garanticen la promoción, prevención, curación, rehabilitación y atención integral en salud y fomentar prácticas saludables en los ámbitos familiar, laboral y comunitario. 7.

Garantizar la disponibilidad y acceso a medicamentos de calidad, seguros y eficaces, regular su comercialización y promover la producción nacional y la utilización de medicamentos genéricos que respondan a las necesidades epidemiológicas de la población. En el acceso a medicamentos, los intereses de la salud pública prevalecerán sobre los económicos y comerciales. (p. 166)

## **5.2. Ley Orgánica de Salud**

### ***Título preliminar, Capítulo I, del Derecho a la Salud y su Protección***

Art. 1.- Ley Orgánica de Salud (2015) afirma que

La presente Ley tiene como finalidad regular las acciones que permitan efectivizar el derecho universal a la salud consagrado en la Constitución Política de la República y la ley. Se rige por los principios de equidad, integralidad, solidaridad, universalidad, irrenunciabilidad, indivisibilidad, participación, pluralidad, calidad y eficiencia; con enfoque de derechos, intercultural, de género, generacional y bioético. (p. 1)

## **5.3. Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021**

### ***Derechos para Todos Durante Toda la Vida, Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones, Fundamento***

Toda una Vida (2017) afirma que

Desarrollaremos una política ambiental, basada en el fortalecimiento de las capacidades de los gobiernos locales, que implemente sistemas de prevención y control de la contaminación ambiental, al igual que ciertas medidas de bioseguridad enfocadas a preservar la integridad biológica, evitando riesgos que la biotecnología pudiese representar sobre el medio ambiente o la salud de las personas. (p.65)

## **5.4. Ordenanzas Municipales del GAD Cantonal de Tena**

### ***Resolución N°. 0094, en sesión ordinaria del 8 de abril del 2020, resolvió***

GAD Municipal de Tena (2020) afirma que

1. Encargar con el carácter de urgente a la Comisión Permanente de Participación y Seguridad Ciudadana, presente el proyecto de Ordenanza que regule el uso de mascarillas en espacios públicos y la prohibición de salida de las personas diagnosticadas con COVID-19, así como las demás regulaciones emergentes que se consideren prioritarias implementarse en el Cantón. 2. Declarar a la presente Resolución con el carácter urgente. (p.1)

***Resolución N°. 0099, en sesión ordinaria del 1 de mayo del 2020, resolvió***

GAD Municipal de Tena (2020) afirma que

1. Ratificar y respaldar la Resolución 029-A-GADMT, del 29 de abril de 2020, emitida por la Alcaldía de Tena, la misma que contiene: 1.1 El pronunciamiento del GAD Municipal y la solicitud a los COE Nacional, Provincial y Cantonal, para el inicio desde el 4 de mayo de 2020, con la Transición de la Etapa de Aislamiento a la Etapa de Distanciamiento Social con Semáforo en Rojo, en todo el Territorio del Cantón Tena. 1.2 El pedido de elaboración del Plan Cantonal de Retomo a las Actividades Comerciales y Productivas en el plazo que sea necesario técnica y operativamente. 1.3 La disposición a los Directores Municipales, elaborar el "Plan de Retomo a las labores institucionales de los servidores y trabajadores, mediante la implementación de los protocolos y normas de bioseguridad necesarios; Tena 1 de mayo de 2020. 1.4 La solicitud al Comité de Operaciones de Emergencia Cantonal, para que se elabore del "Plan Cantonal de Retomo a las Actividades Comerciales y Productivas", que permita el cambio del semáforo de rojo a amarillo y luego a verde, de forma paulatina y programada. 2. Declarar a la presente Resolución con el carácter de urgente. (p. 2)

***Resolución N°. 0109, en sesión ordinaria del 26 de mayo del 2020, resolvió***

GAD Municipal de Tena (2020) afirma que

1. Aprobar en primera instancia el proyecto de Ordenanza que Regula el uso obligatorio de mascarillas o tapabocas que protejan nariz y boca en la circunscripción del cantón tena y que fija disposiciones generales respecto de la actuación del municipio mientras dure la emergencia sanitaria por el COVID-19. 2. Declarar a la presente Resolución con el carácter de urgente; y, por cuanto el País se encuentra en estado de Emergencia Sanitaria, establecer un plazo de tres días, a partir de la aprobación de la presente Resolución para que la Comisión Permanente de Participación y Seguridad Ciudadana, cumpla con el proceso de socialización virtual, y presente de manera inmediata el informe correspondiente para conocimiento del Concejo en pleno. (p. 2)

## 6. METODOLOGÍA APLICADA

### 6.1. Materiales

#### 6.1.1. *Insumos de Oficina*

- Papel bond
- CD's
- Esferos
- Libreta de apuntes
- Apoya mano
- Flash memory

#### 6.1.2. *Recursos Tecnológicos*

- Impresora
- Computador portátil
- Celular
- Internet

#### 6.1.3. *Instrumentos*

- Entrevista
- Fichas técnicas

### 6.2. Tipo de Investigación

#### 6.2.1. *Investigación Exploratoria*

Castillero (2017) afirma que

Este tipo de investigación se centra en analizar e investigar aspectos concretos de la realidad que aún no han sido analizados en profundidad. Básicamente se trata de una exploración o primer acercamiento que permite que investigaciones posteriores puedan dirigirse a un análisis de la temática tratada. Por sus características, este tipo de investigación no parte de teorías muy detalladas, sino que trata de encontrar patrones significativos en los datos que deben ser analizados para, a partir de estos resultados, crear las primeras explicaciones completas sobre lo que ocurre.

La investigación exploratoria se sustenta en la observación de campo, y registro fotográfico de las áreas que contiene la hostería, así también el levantamiento de información que servirán como material de apoyo en el desarrollo de este proyecto.

También se utilizó como instrumento la entrevista, realizada al Dr. Bayardo Moreno, Gerente – propietario de la Hostería Rancho Isla Canela, con el objetivo de obtener información relevante sobre el establecimiento.

### **6.2.2. Investigación Cualitativa**

Guerrero (2016) afirma que

La investigación cualitativa es uno de los tipos de investigación más usado. Este estudio analiza las bases de la investigación cualitativa, sus enfoques, planeamiento y herramientas necesarias para su buena implementación. El propósito del estudio es poder comprender y demostrar la fortaleza de esta metodología de investigación.

Posteriormente se utilizó el método cualitativo que fue aplicado para la elaboración de una guía de protocolos de bioseguridad, por lo tanto, debido a que se realizó la toma de fotografías, selección y edición de las mismas, se concluyó con las áreas que serían implementadas dentro de la Hostería Rancho Isla Canela.

### **6.2.3. Investigación Bibliográfica**

Barraza (2014) afirma que

La investigación bibliográfica es el conjunto de elementos detallados que permiten la identificación de la fuente documental impresa o no de la cual se extrae la información, tiene como propósito indicar las fuentes consultadas Reconocimiento y dar crédito a otros autores. (p.1)

Fue necesario hacer la investigación bibliográfica en guías y documentos emitidos por entidades como el MINTUR, OMS, MAE, ARCSA, con el objetivo de tener una idea del contenido, estructura y anexos de las mismas. Contribuyendo en la elaboración de una guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela.

De la misma manera se accedió a consultar en páginas web información relacionada con el tema, ello incluye publicaciones de salud emitidas por la OMS, seguridad en salud, bioseguridad, etc.

### **6.3. Métodos de Investigación por cada uno de los Objetivos Específicos**

#### ***6.3.1. Metodología para Reconocer las Áreas de la Hostería Rancho Isla Canela:***

Para el desarrollo de este objetivo, se aplicó la investigación exploratoria, con la finalidad de ejecutar el reconocimiento de las áreas que posee la Hostería. El recorrido facilitó la elaboración de un croquis de las áreas de la Hostería.

También se utilizó como instrumento la entrevista, realizada al Dr. Bayardo Moreno, Gerente – propietario de la Hostería Rancho Isla Canela, con el objetivo de obtener información relevante para la elaboración de un croquis, brindando soporte al reconocimiento realizado, con la finalidad de detallar el contenido de las áreas que posee el establecimiento.

#### ***6.3.2. Metodología para Identificar las áreas de Implementación de los Protocolos de Bioseguridad en la Hostería Rancho Isla Canela:***

Para el desarrollo de este objetivo, de igual manera se utilizó la investigación exploratoria, que consiste en visualizar atentamente el hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

Para definir los sitios estratégicos donde se va a implementar los protocolos de bioseguridad, se procedió con la elaboración y análisis de las fichas técnicas como herramientas, para el levantamiento de información, las mismas que contienen de 1 a 3 fotografías que muestran el área identificada, datos como dimensión, capacidad de carga, tipo de construcción, encargado de mantenimiento, etc.

Establecidas las áreas a implementar resulta sencillo enfocarse en la ubicación de los protocolos de bioseguridad de manera que éstos no resulten una molestia visual para los visitantes, sino recursos que fomenten la prevención y protección ante el virus Covid-19.

### ***6.3.3. Metodología para Estructurar una Guía de Protocolos de Bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela:***

Para este objetivo se aplicó el método cualitativo e investigación bibliográfica, se analizó varios documentos para establecer la posible estructura de una guía de protocolos de bioseguridad propia para la Hostería Rancho Isla Canela, considerando el contenido, el formato y los anexos. Además, se realizó la selección de fotografías de las áreas que conformarían el manual. Se consideró también bibliografía relevante perteneciente a las últimas actualizaciones de la Organización Mundial de la Salud y entidades pertinentes como son el MINTUR, ARCSA y MAE.

El levantamiento de información y la toma de fotografías proporcionó el material necesario para la elaboración de la guía y la propuesta de implementación, posteriormente las fotografías atravesaron un proceso de edición y montaje, añadiendo así los protocolos de bioseguridad a implementar en cada una de las áreas identificadas.

## **6.4. Técnicas de Investigación**

Para conocer la percepción de las necesidades de bioseguridad de la Hostería Rancho Isla Canela, se aplicó una entrevista sencilla como instrumento al Dr. Bayardo Moreno propietario del establecimiento. La entrevista estuvo compuesta por cuatro preguntas de fácil interpretación y respuesta.

Otro de los instrumentos que se utilizó fueron las fichas técnicas para el levantamiento de datos, que fueron identificados en las distintas áreas que contienen información relevante, para ser aplicada en la propuesta de implementación para los protocolos de bioseguridad.

## 7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

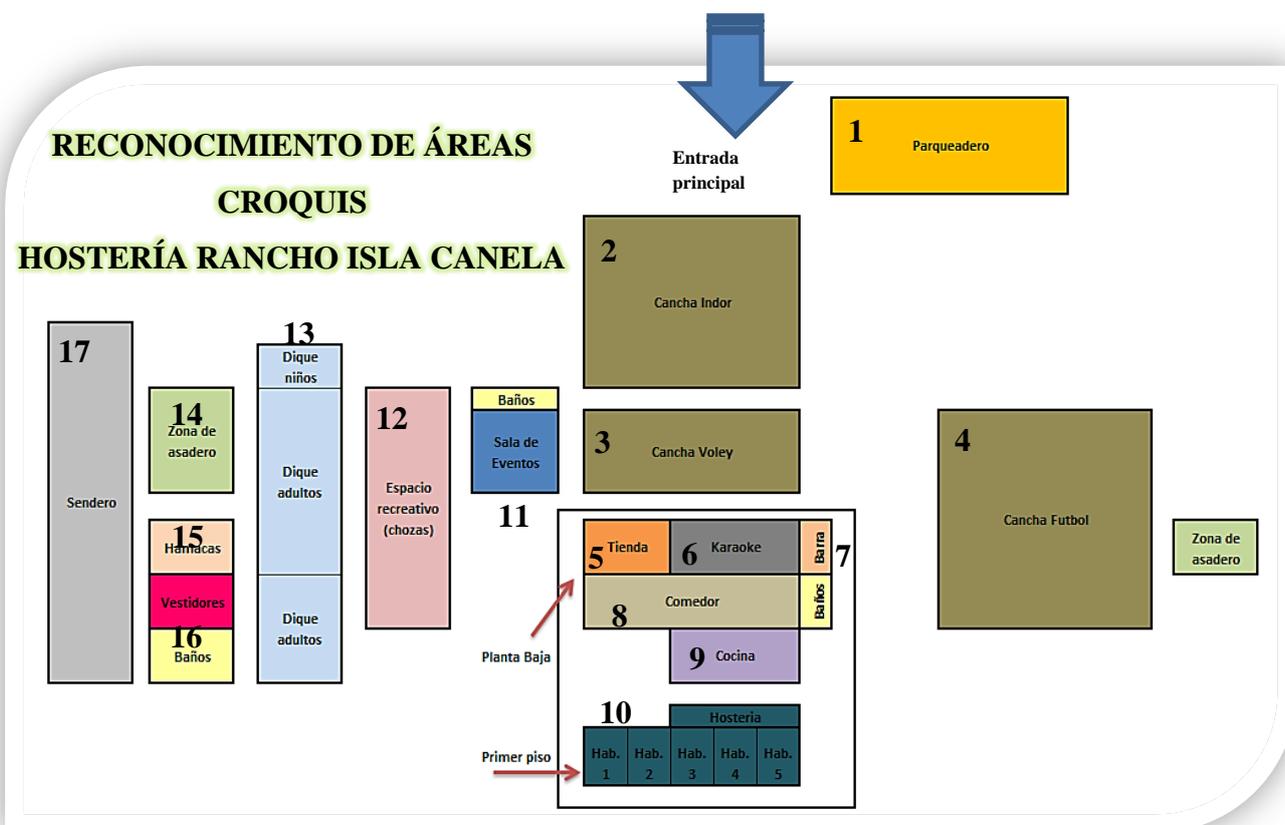
### 7.1. Reconocimiento de las Áreas que conforman la Hostería Rancho Isla Canela:

De manera inicial se realizó una entrevista al propietario (**Anexo 1**), donde indica que el establecimiento no cuenta con la implementación de los protocolos de bioseguridad requeridos para su reapertura.

Para la consecución de este objetivo se procedió al levantamiento de información, investigación exploratoria, se utilizó la observación directa consiguiendo reconocer un total de 17 áreas, el resultado se plasma en un croquis con la ubicación de las áreas de la Hostería (método descriptivo), el croquis se puede observar en la fig. 2.

**Figura 2**

*Croquis de reconocimiento de áreas*



**Nota:** Croquis de la Hostería Rancho Isla Canela. Elaborado por autora.

Las áreas del croquis de la Hostería Rancho Isla Canela, se encuentran enlistadas a continuación.

1. Parqueadero
2. Cancha de indor
3. Cancha de vóley
4. Cancha de fútbol
5. Tienda
6. Karaoke
7. Barra de licores
8. Comedor
9. Cocina
10. Habitaciones
11. Sala de eventos
12. Espacio recreativo (chozas)
13. Diques (niños y adultos)
14. Cabañas para asaderos
15. Hamacas
16. Baños y vestidores
17. Sendero

## **7.2. Identificar las Áreas de Implementación de los Protocolos de Bioseguridad del Establecimiento.**

Producto de la investigación exploratoria y del reconocimiento realizado en la Hostería Rancho Isla Canela se ubicaron 17 áreas, previo a identificar las áreas que deben implementar los protocolos de bioseguridad, se elaboró fichas técnicas (método descriptivo), en ellas se registraron datos relevantes como: nombre del escenario, ubicación, usos, medidas, capacidad, horario, proceso de mantenimiento, espacio, material, persona encargada, etc.

Luego del análisis se seleccionó 11 áreas para implementar los protocolos de bioseguridad, que son: parqueadero, cancha de fútbol, cancha de indor, cancha de vóley, cocina, comedor, alojamiento, Bar-recepción, cabañas para asadero, diques, baños - vestidores; a continuación se muestra las fichas elaboradas.

### Cuadro 1

#### *Ficha técnica del parqueadero*

| <b>FICHA TÉCNICA</b>  |  |
|---|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Parqueadero                              |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho lado superior derecho  |
| <b>USOS:</b>  | Estacionamiento de vehículos             |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 20 m X 50 m                              |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 15 vehículos                             |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00                            |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>  | Limpieza de hojas secas, poda de césped. |
| <b>ESPACIO:</b>   | Abierto - habilitado                     |
| <b>MATERIAL:</b>  | Césped natural - arena                   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>   | Diego González                           |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 2***Ficha técnica de la cancha de fútbol*

| FICHA TÉCNICA   |  |
|---|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Cancha de fútbol   |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho lado inferior izquierdo                  |
| <b>USOS:</b>  | Deportivo-Fútbol   |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 25m ancho x 40m de largo                                   |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 16 jugadores   |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>  | Limpieza de hojas secas, poda de césped, pintada de arcos. |
| <b>ESPACIO:</b>   | Abierto  |
| <b>MATERIAL:</b>  | Césped natural   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>   | Diego González   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 3***Ficha técnica de la cancha de indor*

| FICHA TÉCNICA   |  |
|---|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Cancha de Indor  |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho lado derecho   |
| <b>USOS:</b>  | Deportivo-Indor  |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 18 m ancho x 25 m de largo   |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 10 jugadores   |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>  | Limpieza de hojas secas y piedras, pintada de arcos, señalética de piso. |
| <b>ESPACIO:</b>   | Abierto  |
| <b>MATERIAL:</b>  | Lastre   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>   | Diego González   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 4***Ficha técnica de la cancha de vóley*

| <b>FICHA TÉCNICA</b>  |  |
|---|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Cancha de vóley  |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho lado derecho   |
| <b>USOS:</b>  | Deportivo- vóley   |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 9 m ancho x 18 m de largo  |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 6 jugadores  |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>  | Limpieza de piedras, cambio de red, pintada postes, cambio margen de piso. |
| <b>ESPACIO:</b>   | Abierto  |
| <b>MATERIAL:</b>  | Arena  |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>   | Diego González   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 5***Ficha técnica de la cocina*

| <b>FICHA TÉCNICA</b>  |  |
|---|--|
|  |  |
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Cocina   |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso a la Hostería parte posterior, planta baja.                                  |
| <b>USOS:</b>  | Cocina-Preparación de alimentos  |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 8 m ancho x 15 m de largo  |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 5 personas (empleados)   |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00  |
| <b>PROCESO DE</b>   | Limpieza de pisos, mesas, estanterías,   |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>MANTENIMIENTO:</b>           | paredes, fumigación de plagas, mantenimiento de cocinas, refrigeradores, congeladores.  |
| <b>ESPACIO:</b>                 | Cerrado   |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b> | Piso de baldosa, paredes y columnas de cemento, techo de zinc y madera, ventanas de metal.  |
| <b>IMPLEMENTOS DE COCINA:</b>   | Platos de porcelana, cucharas, cucharones, recipientes de plástico con tapa, vasos, tazas, ollas, tablas de picar, pailas, charoles, bolds, toallas, limpiones, botellones de agua, refrigeradoras, congeladores. |
| <b>MENÚ A OFRECER:</b>          | Salchipapas, caldo de gallina criolla, maito de tilapia, maito de pollo, secos de pollo y carne, tilapia frita, agua de guayusa y jugos naturales.  |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>       | Carmen Tiñe   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 6***Ficha técnica del comedor*

| <b>FICHA TÉCNICA</b>   |  |
|--|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>   | Comedor  |
| <b>UBICACIÓN:</b>  | Ingreso al Rancho planta baja de la Hostería   |
| <b>USOS:</b>   | Servicio de alimentos  |
| <b>MEDIDAS:</b>  | 5 m de ancho x 12 m de largo   |
| <b>CAPACIDAD:</b>  | 35 comensales  |
| <b>HORARIOS:</b>   | 08h00 am a 17h00 pm  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>   | Limpieza de pisos, fumigación de plagas, mantenimiento de mesas y sillas.                        |
| <b>ESPACIO:</b>  | Abierto con techado  |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b>  | Piso de baldosa, paredes y columnas de cemento, techo de zinc, madera y guadua.                  |
| <b>MENAJE DE COMEDOR:</b>  | Manteles, centros de mesa, porta servilletas, porta cucharas, pocillo de azúcar, sal y pimienta. |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>  | Gloria Escobar   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 7***Ficha técnica de alojamiento (habitaciones)*

| <b>FICHA TÉCNICA</b>  |  |
|---|--|
|  |  |
|  |                      |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Alojamiento  |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho en la parte frontal<br>segundo piso  |
| <b>USOS:</b>  | Estadía - pernoctación   |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 5 Habitaciones de 4 m de ancho por 4 m de<br>largo   |
| <b>CAPACIDAD:</b>   | 1 habitación matrimonial, 3 habitaciones<br>dobles y 1 habitación triple, Capacidad<br>total 11 personas |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>HORARIOS:</b>                 | 24/7  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b> | Vestido de camas, limpieza de baños, cambio de toallas y accesorios de aseo (shampoo, jabón y aromatizante), alza de basureros habitacionales y de baño. Barrido y trapeado de pisos. |
| <b>ESPACIO:</b>                  | Cerrado   |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b>  | Madera y techo de zinc.   |
| <b>UTILERÍA DE HABITACIÓN:</b>   | 1 cobertor, 1 sábana, 2 almohadas y 1 edredón, juego de toallas, accesorios varios.   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>        | Diego González – Jair Moreno  |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 8***Ficha técnica del bar o recepción*

| FICHA TÉCNICA   |   |
|---|---|
|  |   |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Bar - Recepción   |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Ingreso al Rancho en la parte lateral derecha de la Hostería  |
| <b>USOS:</b>  | Venta de productos  |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 3 m de ancho x 5 m de largo.  |
| <b>CAPACIDAD DEL PERSONAL:</b>  | 2   |
| <b>HORARIOS:</b>  | 08h00 a 17h00   |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>  | Limpieza de pisos, fumigación de plagas, revisión de producto caducado,                                 |
| <b>ESPACIO:</b>   | Cerrado   |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b>   | Piso de baldosa, paredes y columnas de cemento, techo de zinc, madera y ventanas metálicas              |
| <b>PRODUCTOS DE VENTA:</b>  | Snacks, gaseosas, aguas, cerveza, energizantes, jugos, helados. Alquiler de ternos de baño y salvavidas |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>   | Jair Moreno – Linda Moreno  |

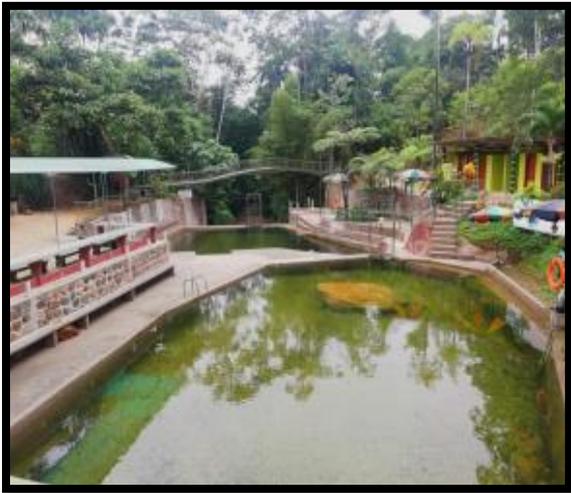
Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 9***Ficha técnica de los asaderos*

| FICHA TÉCNICA  |   |
|--|---|
|  |   |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>   | Cabañas para asadero  |
| <b>UBICACIÓN:</b>  | Junto a los diques  |
| <b>USOS:</b>   | Asado de carnes y alimentos llevados por los turistas.  |
| <b>MEDIDAS:</b>  | 3 cabañas de 3 m de ancho x 3 m de largo.   |
| <b>CAPACIDAD DE TURISTAS:</b>  | 8 personas por cabaña   |
| <b>HORARIOS:</b>   | 08h00 a 17h00   |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>   | Limpieza de suelo, fogón, parrilla de acero inoxidable y lavabo, limpieza de mesas y bancas, recolección de desperdicios y alza de basureros. |
| <b>ESPACIO:</b>  | Abierto con divisiones  |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b>  | Suelo de arena, paredes de caña guadua, techo de zinc.  |
| <b>MENAJE DE ASADERO:</b>  | Utensilios (cuchillos, tablas de picar, trinches, pinzas, espátulas, brochas, delantal, etc).<br>Parrilla de acero inoxidable, encendedor.    |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>  | Bayardo Moreno  |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 10***Ficha técnica de los diques*

| FICHA TÉCNICA   |   |
|---|---|
|  |   |
|  |   |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>  | Diques  |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Parte inferior lateral derecha  |
| <b>USOS:</b>  | Natación, tubing  |
| <b>MEDIDAS:</b>   | 3 diques:<br><b>Pequeño:</b> 6 m de ancho x 8 m de largo y 2 m de profundidad<br><b>Mediano:</b> 5 m de ancho x 10 m largo y 80 |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
|                                  | cm de profundidad<br><b>Grande:</b> 6 m de ancho x 18 m de largo y 1.60 m de profundidad  |
| <b>CAPACIDAD DE BAÑISTAS:</b>    | <b>Dique Pequeño:</b> 20 personas<br><b>Dique Mediano:</b> 15 personas<br><b>Dique Grande:</b> 35 personas<br><b>TOTAL:</b> 70 personas |
| <b>HORARIOS:</b>                 | 08h00 a 17h00   |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b> | Limpieza con cloro y detergente de la construcción de cemento que bordean las piscinas naturales (graderío).                            |
| <b>ESPACIO:</b>                  | Abierto   |
| <b>TIPO DE INFRAESTRUCTURA:</b>  | Parcialmente estructura de cemento (bordes y graderío y puente - pasamano).   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>        | Bayardo Moreno – Carmen Tiñe – Diego González   |

Nota: Elaborado por la autora

**Cuadro 11***Ficha técnica de los baños y vestidores*

| FICHA TÉCNICA  |  |
|--|--|
|  |  |
| <b>NOMBRE DEL ESCENARIO:</b>   | Baños y vestidores   |
| <b>UBICACIÓN:</b>  | Parte inferior lateral   |
| <b>USOS:</b>   | Necesidades biológicas y cambio de vestuario   |
| <b>MEDIDAS:</b>  | 5 m de largo x 1.5 de ancho  |
| <b>CAPACIDAD:</b>  | 6 personas   |
| <b>HORARIOS:</b>   | Extendido  |
| <b>PROCESO DE MANTENIMIENTO:</b>   | Limpieza y desinfección de batería sanitaria y vestidores, pintura de paredes, colocación de toallas y accesorios. |
| <b>ESPACIO:</b>  | Cerrado  |
| <b>INFRAESTRUCTURA:</b>  | Piso de baldosa, paredes de cemento, techo de zinc   |
| <b>PERSONA ENCARGADA:</b>  | José Luis Tiñe   |

Nota: Elaborado por la autora

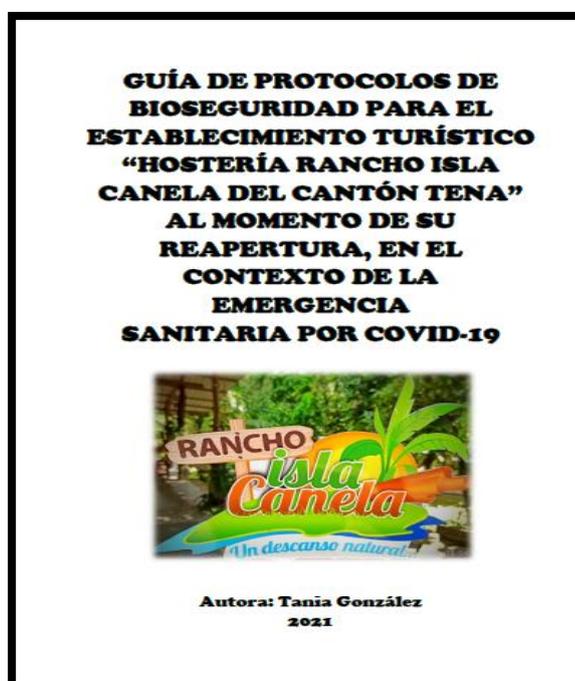
### 7.3. Estructurar una Guía de Protocolos de Bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela:

Posterior a la revisión bibliográfica y documental de instrumentos emitidos por entidades como el MINTUR, ARCSA, MAE; se elabora una guía para la Hostería Rancho Isla Canela. En el proceso de elaboración de la guía de protocolos de bioseguridad se realizaron actividades como: redacción, verificación y edición de contenidos.

La Guía contiene portada, índice, lineamientos generales, lineamientos específicos, medidas de protección básica contra el Covid-19 y finalmente la propuesta de implementación de los protocolos de bioseguridad en un total de 11 áreas. El producto final se denomina *“Guía de protocolos de bioseguridad para el establecimiento turístico “hostería rancho isla canela del cantón tena” al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid-19”*, como se puede apreciar en el **Anexo 2**.

#### Figura 3

*Guía de protocolos de bioseguridad*



**Nota:** Guía de protocolos de bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela. Elaborado por autora.

## 8. RECURSOS, COSTOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO

**Tabla 2**

*Recursos utilizados en la realización del proyecto*

| RECURSOS               | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | TOTAL          | FINANCIAMIENTO      |                |                             |
|------------------------|------------------|----------------|----------------|---------------------|----------------|-----------------------------|
|                        |                  |                |                | PERSONAL            | PÚBLICO        | PRIVADO                     |
| <b>Humanos</b>         |                  |                |                | Estudiante del ISTT | ISTT           | Hostería Rancho Isla Canela |
| Estudiante             | 216              | 2,27           | 490,91         | 490,91              |                |                             |
| Docente Tutor ISTT     | 168              | 6,17           | 1036,64        |                     | 1036,64        |                             |
| <b>Materiales</b>      |                  |                |                |                     |                |                             |
| Papel bond             | 1 resma          | 4              | 4              | 4                   |                |                             |
| Esferos                | 3 unidades       | 0,5            | 1,5            | 1,5                 |                |                             |
| Libreta de apuntes     | 1 unidad         | 2,5            | 2,5            | 2,5                 |                |                             |
| Apoya mano             | 1 unidad         | 6,5            | 6,5            | 6,5                 |                |                             |
| <b>Tecnológicos</b>    |                  |                |                |                     |                |                             |
| Computadora            | 1 unidad         | 250            | 250            | 250                 |                |                             |
| Internet               | 5 meses          | 30             | 150            | 150                 |                |                             |
| Celular                | 1 unidad         | 350            | 350            | 350                 |                |                             |
| Impresora              | 1 unidad         | 250            | 250            | 250                 |                |                             |
| Flash memory           | 1 unidad         | 20             | 20             | 20                  |                |                             |
| <b>Otros</b>           |                  |                |                |                     |                |                             |
| Movilización           | 5 carreras       | 5              | 25             | 25                  |                |                             |
| <b>SUBTOTAL</b>        |                  |                | <b>2587,05</b> | <b>1550,41</b>      | <b>1036,64</b> | <b>0</b>                    |
| <b>IMPREVISTOS 10%</b> |                  |                | <b>258,70</b>  | <b>63,57%</b>       | <b>36,43%</b>  | <b>0%</b>                   |
| <b>TOTAL</b>           |                  |                | <b>2845,75</b> |                     |                |                             |

Nota: Elaborado por la autora

## 9. CONCLUSIONES

- Se realizó el reconocimiento de la Hostería Rancho Isla Canela, identificando 17 áreas que están plasmadas en el croquis del establecimiento, permitiendo así definir parcialmente los espacios propuestos para la implementación de los protocolos de bioseguridad.
- Al aplicar las fichas técnicas se determinó un total de 11 áreas para destinar la propuesta de implementación de los protocolos de bioseguridad, de tal manera que el establecimiento brinde los insumos necesarios para protección y cuidado frente al COVID-19, siendo así un sitio seguro para visitar.
- Se obtuvo como resultado una guía de protocolos de bioseguridad, utilizando la investigación bibliográfica, con el propósito de informar sobre el buen uso de estos recursos y con ello prevenir el contagio del COVID-19. Adicional a ello, también contribuir con la reactivación turística y económica de la Hostería Rancho Isla Canela.

## 10. RECOMENDACIONES

- Cotizar la propuesta de implementación de protocolos de bioseguridad, así como la dotación de EPP e insumos para el cuidado y protección al contagio del COVID-19.
- Implementar de manera paulatina los protocolos de bioseguridad en las áreas señaladas, de tal manera la Hostería brinde los requerimientos necesarios en cuidado y protección para los turistas, en base a ello pueda ser considerada un sitio seguro para disfrutar de sus instalaciones.
- Se recomienda la utilización de medios digitales por parte de los propietarios para mostrar la implementación de los protocolos de bioseguridad y el uso adecuado de ellos, con la finalidad de generar confianza en los visitantes que asistan a la Hostería.
- Se invita al propietario o persona encargada, cumplir con la función de velar el cumplimiento y utilización correcta de los protocolos de bioseguridad, evitando así desperdicios, molestias y reclamos entre los visitantes de la Hostería Rancho Isla Canela.

## 11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ceprit. (12 de 12 de 2015). *Boletín Essalud*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de Bioseguridad en los Centros Asistenciales de Salud (CAS): [http://www.essalud.gob.pe/downloads/ceprit/diciembre\\_2015.htm#:~:text=Medios%20de%20eliminaci%C3%B3n%20de%20material,depositados%20y%20eliminados%20sin%20riesgo.](http://www.essalud.gob.pe/downloads/ceprit/diciembre_2015.htm#:~:text=Medios%20de%20eliminaci%C3%B3n%20de%20material,depositados%20y%20eliminados%20sin%20riesgo.)

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Asamblea Constituyente*. Recuperado el 8 de 10 de 2020, de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Asamblea Constituyente*. Recuperado el 8 de 10 de 2020, de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>

Cristina Rosas y Ana Arteaga. (18 de 03 de 2021). *Acta Odontológica Venezolana*. Recuperado el 18 de 03 de 2021, de Conceptos de Bioseguridad parte I: [https://www.actaodontologica.com/ediciones/2003/3/conceptos\\_bioseguridad.asp#:~:text=Universalidad%3A%20como%20el%20respeto%20a,ocurrir%20un%20accidente%20donde%20se](https://www.actaodontologica.com/ediciones/2003/3/conceptos_bioseguridad.asp#:~:text=Universalidad%3A%20como%20el%20respeto%20a,ocurrir%20un%20accidente%20donde%20se)

Darío Ponce. (22 de 01 de 2021). *Prezi*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de Turismo recreativo: <https://prezi.com/612zsozvujbc/turismo-recreativo/?frame=dd89bb669eaff64b57d40d3c7bcaef44c665a804>

Definiciona. (S/N de S/N de 2015). *Asadero*. Recuperado el 10 de 11 de 2020, de Definición: <https://definiciona.com/asadero/>

Edison Larrea Sánchez. (10 de 08 de 2020). *Entorno Turístico*. Recuperado el 23 de 01 de 2021, de ¿Qué son los senderos turísticos?: <https://www.entornoturistico.com/que-son-los-senderos-turisticos/#:~:text=Los%20senderos%20tur%C3%ADsticos%20est%C3%A1%20considerados,sector%20o%20comunidad%20en%20espec%C3%ADfico.>

Florencia Ucha. (S/N de 04 de 2014). *Definición ABC*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de

Definición de Alojamiento:

<https://www.definicionabc.com/general/alojamiento.php>

GAD Municipal de Tena. (08 de 04 de 2020). *Resolución N. 0094*. Recuperado el 22 de 09 de 2020, de Resolvió: <https://tena.gob.ec/index.php/resoluciones-2020#>

GAD Municipal de Tena. (01 de 05 de 2020). *Resolución N. 0099*. Recuperado el 23 de 09 de 2020, de Resolvió: <https://tena.gob.ec/index.php/resoluciones-2020#>

GAD Municipal de Tena. (26 de 05 de 2020). *Resolución N. 0109*. Recuperado el 24 de 09 de 2020, de Resolvió: <https://tena.gob.ec/index.php/resoluciones-2020#>

Guerrero. (29 de 02 de 2016). Repositorio Digital UIDE. Recuperado el 28 de 04 de 2021, de La investigación cualitativa:

<https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/3645>

Laura F. Zarza. (S/N de S/N de 2018). *Iagua*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de ¿Qué es un dique y cuál es su función?: <https://www.iagua.es/respuestas/que-es-dique-y-cual-es-funcion>

Ley de Turismo. (29 de 12 de 2014). *Capítulo Uno*. Recuperado el 06 de 08 de 2020, de Generalidades: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Ley Orgánica se Salud. (18 de 12 de 2015). *El congreso Nacional*. Recuperado el 28 de 09 de 2020, de <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>

María Cecilia Barraza. (S/ de S/N de 2014). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 23 de 01 de 2021, de Investigación Bibliográfica: [http://www.utemvirtual.cl/plataforma/aulavirtual/assets/asigid\\_1090/contenidos\\_ar\\_c/57730\\_inv\\_bibliografica.pdf](http://www.utemvirtual.cl/plataforma/aulavirtual/assets/asigid_1090/contenidos_ar_c/57730_inv_bibliografica.pdf)

María del Carmen Pérez Arroyo. (04 de 04 de 2019). *Parque y Grama*. Recuperado el 29 de 09 de 2020, de ¿Cuáles son los tipos de canchas deportivas más conocidas?: <https://www.parqueygrama.com/tipos-de-canchas-deportivas/#:~:text=Una%20cancha%20deportiva%20es%20un,existen%20diferentes%20tipos%20de%20canchas.>

Mario Alberto de la Puente Pacheco. (S/N de 12 de 2015). *Turismo de Bienestar*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de Limitación conceptual y posicionamiento internacional: <https://www.eumed.net/rev/turydes/19/spa.html#:~:text=El%20turismo%20de%20bienestar%20es,en%20el%20segmento%20m%C3%A9dico%20curativo.&text=Todo%20lo%20anterior%20a%20partir,segmentos%20curativos%20preventivos%20y%20est%C3%A9ticos.>

Ministerio de Turismo. (05 de 10 de 2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de Establecimiento turístico de alimentos y bebidas: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)

Oscar Castillero Mimenza. (17 de 10 de 2017). *Psicología y Mente*. Recuperado el 17 de 02 de 2021, de Miscelánea y tipos de Investigación: <https://psicologiaymente.com/miscelanea/tipos-de-investigacion#:~:text=Investigaci%C3%B3n%20exploratoria,han%20sido%20analizados%20en%20profundidad.>

Oscar Rivera García. (S/N de S/N de 2005). *Avicultura*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de ¿Existe Conciencia de lo que Es Bioseguridad? (Primera Parte): <https://www.engormix.com/avicultura/articulos/existe-conciencia-bioseguridad-primera-t26120.htm>

Real Academia Española. (S/N de 10 de 2014). *El diccionario de la Lengua Española*.

Recuperado el 28 de 09 de 2020, de Parquero: <https://dle.rae.es/parquero>

Registro Oficial Órgano de la República del Ecuador. (12 de 03 de 2020). *Ministerio de*

*Salud Pública* . Recuperado el 21 de 03 de 2021, de Artículo 259:

[https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/SRO160\\_2020\\_03\\_12.pdf](https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/SRO160_2020_03_12.pdf)

Reglamento para los centros sociales, salones de fiestas y venta y consumo de bebidas

alcohólicas. (05 de 06 de 1998). *Capítulo II*. Recuperado el 21 de 03 de 2021, de

De los salones de fiestas:

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/ZACATECAS/Municipios/Calera/12Reg centros.pdf>

Significados. (03 de 01 de 2016). *Significado de Prevención*. Recuperado el 23 de 01 de

2021, de Qué es prevención: <https://www.significados.com/prevencion/>

Silvia Gasterlaars. (15 de 04 de 2019). *Señalética Marketing y Cartelería*. Recuperado el

23 de 01 de 2021, de 4 tipos de señalética imprescindibles: <https://xn--sealetike3a.com/blog/4-tipos-de-senaletica-imprescindibles/>

Toda una Vida. (22 de 09 de 2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021*. Recuperado

el 17 de 02 de 2021, de Objetivos Nacionales de Desarrollo para el Buen Vivir:

<https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/11/PLAN-NACIONAL-DE-DESARROLLO-2017-2021.compressed.pdf>

Zoila del S. López Díaz y Dr. Michel García Tarrau. (19 de 09 de 2013). *Universidad*

*Virtual de Salud Manuel Fajardo*. Recuperado el 30 de 09 de 2020, de

Bioseguridad: <http://uvsfajardo.sld.cu/tema-8-bioseguridad>

Pérez y Merino (2014). Recuperado el 20 de 05 de 2021, de

<https://definicion.de/aislamiento/>

Brigard Urrutia (2018). Recuperado el 20 de 05 de 2021, de

<https://bu.com.co/es/noticias/bioseguridad#:~:text=Hay%20dos%20tipos%20de%20protocolo,diferentes%20sectores%20econ%C3%B3micos%20y%20productivos.>

Sánchez y de la Fuente (07 de 2020). Recuperado el 20 de 05 de 2021, de

<https://www.analesdepediatria.org/es-covid-19-cuarentena-aislamiento-distanciamiento-social-articulo-S1695403320301776>

Confecámaras. (12 de 04 de 2020). *Red de cámaras de comercio*. Recuperado el 20 de 05 de 2021, de Protocolos de Bioseguridad para la reactivación económica:

<https://camarasai.org/wp-content/uploads/Protocolos-de-Bioseguridad-para-la-Reactivacion-Economica.pdf>

Cristina Rosas y Ana Arteaga. (18 de 03 de 2021). *Acta Odontológica Venezolana*.

Recuperado el 18 de 03 de 2021, de Conceptos de Bioseguridad parte I:

[https://www.actaodontologica.com/ediciones/2003/3/conceptos\\_bioseguridad.asp#:~:text=Universalidad%3A%20como%20el%20respeto%20a,ocurrir%20un%20accidente%20donde%20se](https://www.actaodontologica.com/ediciones/2003/3/conceptos_bioseguridad.asp#:~:text=Universalidad%3A%20como%20el%20respeto%20a,ocurrir%20un%20accidente%20donde%20se)

Ministerio de Turismo. (30 de 06 de 2020). Recuperado el 20 de 05 de 2021, de

[https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Guia\\_General\\_Bioseguridad\\_para\\_turistas\\_en\\_destinos\\_turisticos\\_FINAL.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Guia_General_Bioseguridad_para_turistas_en_destinos_turisticos_FINAL.pdf)

## 12. ANEXOS

# ANEXO 1

## Entrevista

## ENTREVISTA

**ENTREVISTADO:** Dr. Bayardo Moreno

**CARGO:** Propietario de Hostería Rancho Isla Canela.

**LUGAR:** Hostería Rancho Isla Canela.

**FECHA:** 07 de diciembre del 2020. **HORA:** 12:00 pm

**ENTREVISTADORA:** Tania González

**TEMA:** Guía de implementación de protocolos de bioseguridad para la Hostería Rancho Isla Canela del cantón Tena.

- **¿El centro turístico cuenta con protocolos de bioseguridad frente al Covid-19?**

Sí  No

- **¿Qué protocolos de bioseguridad usted conoce?**

- ✓ Toma de temperatura
- ✓ Usos de la mascarilla
- ✓ Lavados de manos

- **¿Considera usted necesaria la implementación de protocolos de bioseguridad para la reapertura del centro turístico? y porque.**

Si, por que mediante los protocolos de bioseguridad estamos previniendo el contagio del Covid-19 de manera responsable y también para fortalecer la economía del centro turístico.

- **¿Qué directrices usted sigue para el funcionamiento del centro turístico frente al Covid-19?**

Únicamente acogidos a las resoluciones del COE cantonal.

**Conclusión:** Después de realizar la entrevista al propietario de la Hostería Rancho Isla Canela, se llegó a la conclusión que la implementación de los protocolos de bioseguridad en las áreas del establecimiento sería muy útil para prevenir contagios de Covid-19 y contribuir en la protección de la salud de los visitantes.

Se tomó la decisión de entrevistar al propietario del establecimiento debido a que es el representante, además el día que se realizó la entrevista la Hostería Rancho Isla Canela no se encontraba en operación.

## **ANEXO 2**

**Producto final:** Guía de protocolos de bioseguridad para el establecimiento turístico Hostería Isla Rancho Canela del Cantón Tena.

**GUÍA DE PROTOCOLOS DE  
BIOSEGURIDAD PARA EL  
ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO  
“HOSTERÍA RANCHO ISLA  
CANELA DEL CANTÓN TENA”  
AL MOMENTO DE SU  
REAPERTURA, EN EL  
CONTEXTO DE LA  
EMERGENCIA  
SANITARIA POR COVID-19**



**Autora: Tania González**

**2021**

**GUÍA DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO HOSTERÍA RANCHO ISLA CANELA DEL CANTÓN TENA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR EL COVID-19**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA

Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas

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

Actualización - Tena, 09 de abril de 2021

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

Tania González

### FOTOGRAFÍAS

Dr. Bayardo Moreno

### 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

FECHA DE ELABORACIÓN: 08 de octubre de 2020

Impreso y hecho en Ecuador

## INDICE

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | OBJETIVO.....   | 1  |
| 2.   | ALCANCE.....  | 1  |
| 3.   | DOCUMENTOS DE CONSULTA.....                             | 1  |
| 4.   | DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS.....                      | 2  |
| 5.   | LINEAMIENTOS GENERALES.....                             | 5  |
| 6.   | LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS.....                           | 7  |
| 6.1. | PROCOLOS ÁREA DE PARQUEADERO.....                       | 11 |
| 6.2. | PROCOLOS ÁREA DE CANCHAS DEPORTIVAS.....                | 12 |
| 6.3. | PROCOLOS ÁREA DE COCINA.....                            | 15 |
| 6.4. | PROCOLOS ÁREA DE COMEDOR.....                           | 19 |
| 6.5. | PROCOLOS ÁREA DE ALOJAMIENTO.....                       | 21 |
| 6.6. | PROCOLOS ÁREA DEL BAR.....                              | 25 |
| 6.7. | PROCOLOS ÁREA DE ASADEROS.....                          | 27 |
| 6.8. | PROCOLOS ÁREA DE DIQUES.....                            | 28 |
| 6.9. | PROCOLOS ÁREA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTIDORES..... | 31 |
| 7.   | REFERENCIAS.....  | 33 |
| 8.   | ANEXOS.....   | 34 |
| 8.1. | ANEXO 1: USO DE LA MASCARILLA.....                      | 34 |
| 8.2. | ANEXO 2: COMO LAVARSE LAS MANOS.....                    | 35 |
| 8.3. | ANEXO 3: COMO DESINFECTARSE LAS MANOS.....              | 36 |
| 8.4. | ANEXO 4: LIMPIA TUS MANOS ¿CUANDO?.....                 | 37 |

## 1. OBJETIVO

Determinar los lineamientos de bioseguridad necesarios para la reactivación económica de la Hostería Rancho Isla Canela del cantón Tena con la finalidad de fortalecer las prácticas existentes de prevención para el personal y usuarios de éste establecimiento turístico.

## 2. ALCANCE

La presente guía fue diseñada exclusivamente para la Hostería Rancho Isla Canela, ubicada en la ciudad del Tena, provincia de Napo. El establecimiento brinda los servicios de hospedaje, alimentación, canchas deportivas, camping, salón de eventos, balneario natural, senderos.

## 3. DOCUMENTOS DE CONSULTA

Para la elaboración de la siguiente guía se consultó en los siguientes documentos:

- Protocolo general de medidas de Bioseguridad para Establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia Sanitaria por covid-19.
- Guía general de medidas de Bioseguridad para destinos Turísticos al momento de su reactivación, en el contexto de la emergencia sanitaria por Covid-19.

Ambos documentos se basaron en el siguiente marco legal:

- Constitución de la República del Ecuador.
- Ley de Seguridad Pública y del Estado.
- Ley Orgánica de Salud.
- Ley de Turismo.
- Reglamento General a la Ley de Turismo.
- Reglamento General de Actividades Turísticas.
- Reglamento de Alojamiento Turístico.
- Reglamento de Intermediación y Operación Turística.
- Reglamento de Operación Turística de Aventura.

- Reglamento de Transporte Terrestre Turístico.
- Reglamento de Centros Turísticos Comunitarios.
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.
- Reglamento Especial de Turismo en Áreas Naturales Protegidas.
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias COE.
- Decreto Ejecutivo No. 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Decreto Ejecutivo No. 1074 de 15 de junio de 2020 que declara el Estado de Excepción en todo el territorio a nivel nacional.
- Acuerdo Ministerial Nro. 00024-2020 de 16 de junio de 2020 que declara el Estado de Emergencia Sanitaria.
- Acuerdo Ministerial AM-MDT-2020-093 de 3 de mayo de 2020.
- Directrices para la reactivación económica a través del retorno progresivo al trabajo del sector privado.
- Resoluciones COE Nacional.
- Resoluciones COE Cantonal.

#### 4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

*Según (Ministerio de Turismo, 2020) menciona:*

##### **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.

##### **Caso sospechoso:**

- Un paciente con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar), y un historial de viaje o residencia en un país o una localidad del Ecuador, que informa transmisión comunitaria de la enfermedad COVID-19, durante los 14 días antes del 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 diagnóstico etiológico confirmado que explique completamente la presentación clínica.

**Caso probable:**

- Un caso sospechoso para quien las pruebas de laboratorio (RT-PCR) para el virus COVID-19, no son concluyentes o dudosas, y no se pudo concluir con la investigación (2da muestra que solicita laboratorio) o fallece.
- Un caso sospechoso para quien las pruebas de laboratorio (RT-PCR) no pudieron realizarse por algún motivo. (Estos podrían ser fallecidos que no se logró tomar muestra).

**Caso confirmado:**

- Los casos confirmados son personas con confirmación de laboratorio de COVID-19.
- Una persona con prueba de laboratorio (RT-PCR) COVID-19 positiva para infección, independientemente de los signos y síntomas clínicos.

**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 ajenas.

**Distanciamiento Social:**

Mantener al menos 2 metros (6 pies) de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre.

**Empresas Turísticas/ Prestadores de servicios 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.

**EPP:**

Síglas 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.

**Espacio público:**

Se llama espacio público, al espacio de propiedad pública (estatal), dominio y uso público. Es el lugar donde cualquier persona tiene el derecho a circular en paz y armonía, donde el paso no puede ser restringido por criterios de propiedad privada, y excepcionalmente por reserva gubernamental.

**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.

**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.

#### **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 lugar visitado.

## **5. LINEAMIENTOS GENERALES**

*Según (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 2020) menciona:*

Manténgase al día de la información más reciente sobre el brote de COVID-19, a la que puede acceder en el sitio web de la OMS y a través de las autoridades de salud pública pertinentes a nivel nacional y local. La mayoría de las personas que se infectan padecen una enfermedad leve y se recuperan, pero en otros casos puede ser más grave. Cuide su salud y proteja a los demás a través de las siguientes medidas:

- Lávese las manos frecuentemente.
- Adopte medidas de higiene respiratoria.
- Mantenga el distanciamiento social.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica a tiempo.
- Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios.
- Medidas de protección para las personas que se encuentran en zonas donde se está propagando la COVID-19 o que las han visitado recientemente (en los últimos 14 días).

Según (Ministerio de Turismo, 2020) menciona:

- Dar cumplimiento a todas las medidas de prevención estipuladas por las autoridades y por el COE nacional.
- Uso obligatorio de mascarilla.
- Mantener la distancia interpersonal al menos 2 metros.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón líquido (durante 40 a 60 segundos), luego aplicarse gel antibacterial o alcohol antiséptico al 70% que cuente con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies de alto contacto.
- Cubrirse la nariz y boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar, luego deséchelo en un basurero que cuente con tapa. Si no cuenta con un pañuelo cubra su boca y nariz usando la parte interna de su codo.
- Posterior a toser, estornudar (incluso si está utilizando mascarilla) o después de tocar superficies potencialmente contaminadas deberá realizar el lavado de manos con jabón líquido y desinfección de manos con gel antibacterial o alcohol antiséptico al 70%, los desinfectantes utilizados deberán tener Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitido por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA.
- Evitar tocarse el rostro.
- Si es necesario escupir, puede hacerlo en pañuelo desechable y depositarlo en un basurero que cuente con tapa y accionado con pedal.
- Evitar compartir alimentos y bebidas con otras personas.
- Evitar ingerir alimentos crudos y productos animales poco cocidos. Así como manipular productos alimenticios sin una adecuada higiene de manos. Prevenir la contaminación cruzada de alimentos.
- En caso de presentar síntomas respiratorios dirigirse al centro médico más cerca del lugar turístico. En caso de no contar con uno dirigirse al establecimiento de salud más cercano privado o público.
- Al usar cajeros automáticos coloque gel antiséptico o alcohol desinfectante al 70 % en sus manos después de retirar dinero, los desinfectantes deberán contar con

Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA.

- Al realizar la cancelación de un servicio o compras con dinero en efectivo (billetes, monedas), luego de su manipulación, evitar tocarse el rostro (boca, nariz y ojos); enseguida lavarse las manos con jabón líquido y agua y luego aplicar gel antiséptico o alcohol desinfectante al 70 %, los desinfectantes deberán contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA.

## 6. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

*Según (Ministerio de Turismo, 2020) menciona*

### Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa

- Higiene personal diaria.
- Ropa limpia.
- Uñas cortas.
- Cabello recogido.
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos, así como lavado de prendas.
- Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- Mantener distancia entre las personas de dos metros de distancia cuando salga de casa.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.

Según (Ministerio de Turismo, 2020) mencionar:

Según el Protocolo General para el uso de equipos de bioseguridad y medidas sanitarias para establecimientos de Alojamiento Turístico, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid-19.

- Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.
- Aumentar de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas.
- Informar al personal y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.
- Se sugiere limitar el número de personas por habitación y de circulación por las instalaciones, así como de los usuarios del restaurante del hotel, en caso de tenerlo.
- Prever y resguardar la salud del personal, considerando lo siguiente:
- El establecimiento deberá realizar el seguimiento de cada uno de sus empleados y verificar si presenta signos o síntomas relacionados a COVID-19.
- Se debe tomar nuevamente la temperatura del personal al culminar la jornada laboral.
- Se recomienda designar un área de vestuario para el personal.
- La periodicidad de la limpieza de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga en lugar a desinfectar.
- La alimentación del personal se realizará manteniendo una separación de dos metros entre cada persona.
- Los horarios del personal se deben organizar para minimizar la cantidad de personas por horario de alimentación.
- Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales).

#### Protocolo de arribo al establecimiento de los Viajero

- Asegurar el uso de equipos de protección al personal que recibe a los huéspedes, cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los equipos de protección.

- Informar al público y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.
- Verificar el ingreso con mascarilla quirúrgica 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.
- Se recomienda utilizar señalética para el distanciamiento en el piso fuera del establecimiento de alojamiento turístico.
- Desinfectar las bolsas, equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes.
- 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.

#### **Medidas de información al Viajero**

- Colocar letreros informativos en áreas comunes visibles y habitaciones sobre:
- Números de emergencia 171 y 911.
- Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.
- Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19.
- Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.
- Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.
- Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).
- Asegurar el uso de equipos de protección personal, cada establecimiento deberá informar y facilitar la dotación al huésped de los equipos de protección personal, así como observar las disposiciones relacionadas a la seguridad y salud en el trabajo emitidas por las autoridades correspondientes.

Según (Ministerio de Turismo , 2020) menciona:

**El empleador:**

- Evaluar y monitorear el estado de 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, y llevar el registro correspondiente.
- Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:
  - Definición de caso sospechoso;
  - Definición de contacto;
  - Acciones a seguir frente a cada caso;
  - Protección para la atención al público;
  - Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
  - Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
  - Canales de comunicación expeditos y ágiles;
  - Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
  - Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
  - Y demás información actualizada que considere necesaria.

## 6.1. PROTOCOLOS ÁREA DE PARQUEADERO

### Área:

- Implementar un arco de desinfección que funcione de tal manera que los conductores ingresen con sus vehículos y sean fumigados con líquido protector.

### Sugerencias:

- Al ingresar a los parqueaderos, deberán usar siempre tapabocas y mantener una distancia mínima de 2 metros entre persona.
- Evitar demostraciones de afectos (abrazos, besos, estrechar manos) con cualquier persona.
- No compartir objetos, de no ser posible desinfectar después de su manipulación.
- Desinfección de vehículos, bicicletas, motos, personas.
- Utilizar una señalética para información del Turista en la entrada al área del parqueadero.

### Posible señalética para Información del Turista



*Fuente:* <https://www.comarca21.com/articulo/municipios/tormos-instala-arcos-desinfectantes-vehiculos-entradas-municipio/20200413150140002661.html>

### Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de ingreso del parqueadero



*Ingreso al parqueadero arco de desinfección*

## 6.2. PROTOCOLOS ÁREA DE CANCHAS DEPORTIVAS

### *Área:*

- Instalar un lavabo de pedal en la esquina de ingreso a las canchas, con la finalidad de lavarse las manos antes y después de comenzar el juego.
- Incluir en el lavabo jabón líquido, gel antibacterial, toallas desechables de uso personal y un basurero.
- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Asignar a una persona q realice la fumigación con solución desinfectante 3 veces por semana.
- Desinfectar el balón antes y durante cada jugada.
- Considerar la capacidad máxima para la cancha de fútbol: 16 personas, para la cancha de vóley: 6 personas y para la cancha de indor: 10 personas.

### Sugerencias:

- Cada turista (jugador) debe portar su toalla personal para limpiarse el sudor las veces que sea necesarias.
- Lavarse las manos
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos con las manos.
- Al toser o estornudar, cubrirse con el codo, posterior a esto asearse con alcohol.
- Evitar entrar en contacto con cualquier superficie al menos que sea estrictamente necesario.
- Evitar contacto físico incluso con familiares más cercanos sin antes haber realizado el debido protocolo de limpieza corporal.
- Reemplazar el kit de aseo cada vez que se requiera, mascarillas, guantes usados, monogafas suministradas.
- Usar la bandeja de desinfección de calzado antes de entrar a la cancha.
- No escupir en el suelo.
- Utilizar una señalética como información para el turista en la entrada de las canchas deportivas.

### Posible señalética para Información del Turista



Fuente: <https://www.eluniverso.com/deportes/2020/05/15/nota/7842012/encic-primer-club-liga-presentar-su-protocolo-bioseguridad>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de las canchas.



Medidas de Bioseguridad Cancha de vóley



Medidas de Bioseguridad Cancha de fútbol



Medidas de Bioseguridad Cancha de indor

### 6.3. PROTOCOLOS ÁREA DE COCINA

#### Área:

- Señalización y rutas de circulación para disminuir el contacto.
- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Implementar un rincón de aseo, mediante la adecuación de una mesa con artículos de desinfección como alcohol, gel, toallas desechables; a más de ello colocar un basurero con funda color rojo, indicativo de recolección de recolección de desechos infectocontagiosos (mascarillas, guantes, pañuelos).
- La limpieza y desinfección de las instalaciones se realiza según los protocolos de higiene y limpieza establecidos por la OMS y el plan de limpieza y desinfección del Catering.
- La producción de los alimentos se elabora siguiendo los procedimientos higiénicos que garantizan la prevención de cualquier contaminación.

*Sugerencias:*

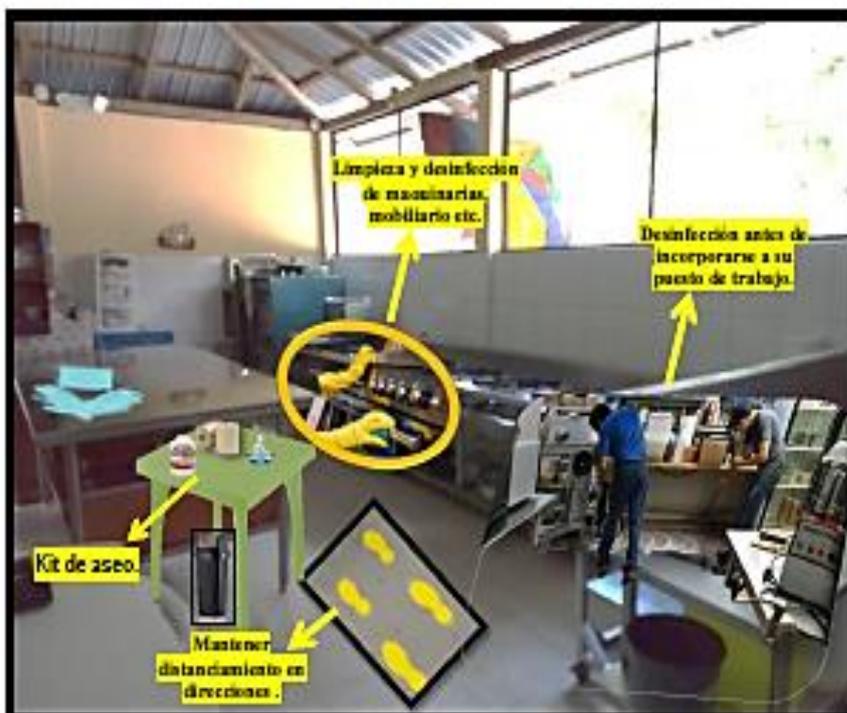
- Todos los empleados disponen de la información, formación, herramientas y EPP necesarios para hacer su trabajo de manera higiénica, y cumplen con la política y los procedimientos de seguridad alimentaria.
- Todos los trabajadores de la cocina realizan todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Antes de entrar a trabajar, en los puntos de trabajo, se toma la temperatura a todos los empleados.
- Mantener una distancia entre trabajadores de al menos dos metros.
- Aumento de frecuencia de lavado de manos. Extender el lavado de manos a al menos 40 segundos.
- Si un trabajador va a estornudar o toser es preferible que lo haga en un pañuelo desechable, cuando este no esté disponible lo hará sobre la tela de su manga a la altura del antebrazo; no debe utilizarse la mano.
- Lavar vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente (80°C) y detergente.
- Se debe incluir en este proceso la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Rocíar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza y antes del siguiente cliente.
- Lavar la mantelería con agua caliente y detergente y planchar en caliente.
- No sacudir la mantelería sucia. Evitar que entre en contacto directo con la piel.
- Usar guantes desechables y un delantal de plástico.
- Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.
- Se podrá utilizar mantelería/ individuales desechable o plástica, la cual deberá desinfectarse o eliminarse después de cada uso.
- Lávese las manos inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- Las mascarillas N95, N99 y P95 impiden la transmisión del coronavirus, su uso puede llegar a estar justificado en áreas de alto riesgo donde además haya una alta afluencia de clientela.

### Posible señalética para Información del Turista

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  <p>Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y al personal de servicio.</p>   |  <p>Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, puentes, mobiliaria, maquinaria, lavabos, o cualquier dispensadora, teléfonos, dispositivos, etc con desinfectantes o lejía.</p> |  <p>Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.</p>           |  <p>Lavar mantales, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.</p> |  |
| <p><b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b></p> <p><small>Consejos según información disponible a 04.03.2020</small></p> <p style="text-align: right;"> HOSTELERÍA DE ESPAÑA<sup>1</sup></p> |  |  |   |  |
|  <p>Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.</p>   |  <p>Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.</p>  |  <p>Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadera de frío.</p> |  <p>Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.</p>      |  <p>En los bares, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.</p> |

Fuente: <https://www.gatosdumax.com.uy/tema/3267-cuidados-a-tener-en-tiempos-de-covid-19>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de la cocina.



## 6.4. PROTOCOLOS ÁREA DE COMEDOR

### *Área:*

- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Implementar un lavamanos con artículos de desinfección para proceder al lavado de manos de los comensales.
- La separación de los comensales en las mesas debe ser saltando un puesto entre ellos; es decir si la mesa es para 4 personas, nada más se quedan 2 en ella.
- Desaparición del Mamú Físico (escanear código QR, para pedido de alimentos).
- Implementar un rincón de aseo, mediante la adecuación de una mesa con artículos de desinfección como alcohol, gel, toallas desechables; a más de ello colocar un basurero con funda color rojo, indicativo de recolección de recolección de desechos infectocontagiosos (mascarillas, guantes, pañuelos).
- Señalética / avisos de información en la zona del comedor.
- Capacidad máxima: 16 personas.

### *Personal de Servicio:*

- Usar guantes desechables y un delantal de plástico.
- Rocíar solución desinfectante sobre las superficies, mesas y sillas.
- Aumentar la frecuencia de cambio de mantelería entre comensales.
- Utilizar: mascarilla y gafas transparentes de forma constante.
- Señalización y rutas de circulación para disminuir el contacto.

### *Sugerencias:*

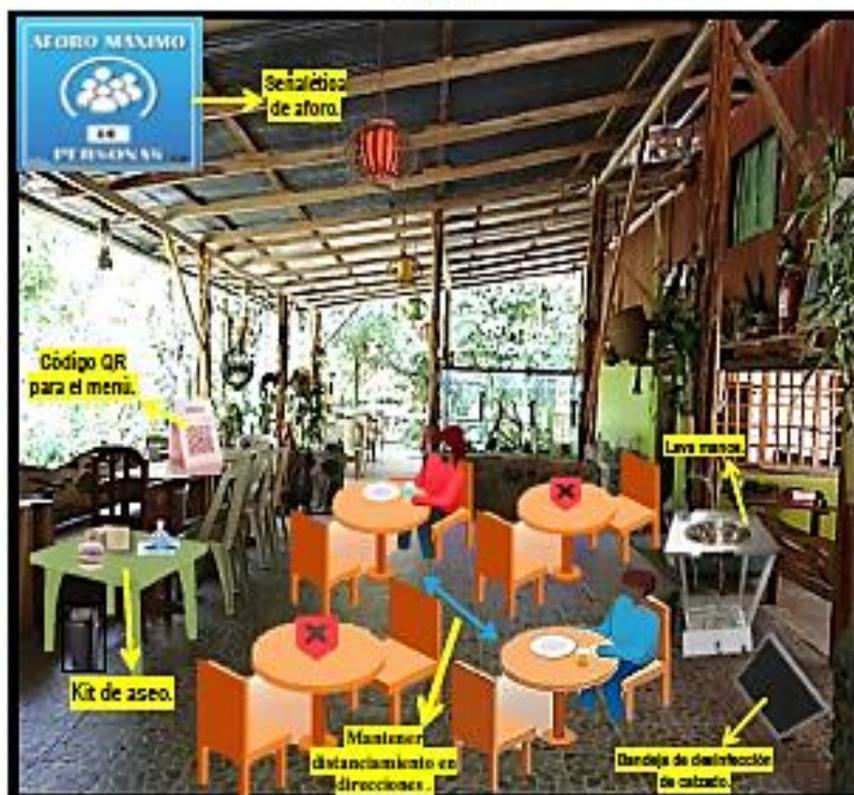
- Lavarse correctamente las manos antes y después de servirse los alimentos.
- Desinfectarse sus manos con gel o alcohol.
- Desinfectar su calzado en las bandejas colocadas al pie del comedor.
- Mantener una distancia de 2 m (mínimo de 1,50 m)

### Posible señalética para Información del Turista



Fuente: <https://sanpublicidad.com/iniciando-9-sugeridos-negocios-de-comida?p=2>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área del comedor.



Medidas de Bioseguridad del comedor

## 6.5. PROTOCOLOS ÁREA DE ALOJAMIENTO

### *Área:*

- Utilizar bandejas de desinfección al ingreso a la hostería y también en la sala de estar.
- Colocar una mesita con accesorios de desinfección (gel antibacterial, alcohol, toallas de papel) antes de ingresar y de manera opcional en las habitaciones.
- Asentar un basurero junto a la mesita para la recolección de desechos como: toallas de papel, mascarillas, guantes, pañuelos.
- Asegurar el uso de equipos de protección personal, la Hostería deberá coordinar la dotación al personal de dichos equipos. (mesita con accesorios de limpieza)
- Informar al huésped y colocar información en un lugar visible de zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.
- Quitar temporalmente periódicos y revistas del lobby, ya que estos implementos representan un vehículo de contagio del virus.
- Evitar acceso a personas externas que no se encuentren registradas en el establecimiento.
- Las llaves de habitaciones se entregarán desinfectadas y se desinfectarán al recibirlas.

### *Personal de servicio:*

- Revisar al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.; procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías, llevar un registro de estas acciones mediante actas de control.
- Verificar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, habitaciones, lavamanos y manijas de puertas y grifos de aseos comunes; cada día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.

- Seguir las medidas de protección básicas, para evitar el contagio del COVID-19, así como las medidas ante propagación del COVID.
- Aplicación por nebulización ambiental con amonio cuaternario y desinfección de superficies que entren en contacto con la mano.
- Las fundas anti fluidos de almohadas se desinfectan con alcohol luego de cada uso de la habitación.
- Se deberá seguir las normas en cuanto al ingreso y limpieza de habitaciones de huéspedes contagiados o con sintomatología sospechosa de COVID-19, que aún permanezcan en el hotel.
- En cumplimiento con el Protocolo para Establecimientos de Alojamiento Turístico en Posibles Casos Sospechosos de COVID-19 emitido por el Ministerio de Turismo el 13 de marzo de 2020.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza; los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen.
- Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Promover el uso de toallas de papel desechable para secarse las manos. De no haberlas, se utilizará toallas de telas limpias, que se deberán cambiar cuando estén húmedas.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Identificar la ubicación del sistema de ventilación, así como las conexiones entre habitaciones y pisos, para aislar la habitación donde se encuentren los casos sospechosos, del resto de las habitaciones.
- Los filtros del sistema de ventilación deberán ser desechados en bolsas de plástico y debidamente sellados.
- Asegurar la ventilación natural e implementar medidas de desinfección del aire para las áreas de recreación.
- Cerrar el área de recreación mientras no se pueda asegurar la calidad del aire.

### Sugerencias:

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que los usuarios al ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento social y utilicen los materiales de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- Uso del alcohol gel al 70% dispuesto para Turistas.
- Lavarse las manos.
- Control Obligatorio de temperatura.
- Zona de desinfección.
- Utilizar una señalética como información para el turista en la entrada de la hostería.

### Posible señalética para Información del Turista



Fuente: [https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-571004191-kit-de-señalización-bioseguridad-tipo-c-línea-empresarial-\\_JM?quantity=1](https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-571004191-kit-de-señalización-bioseguridad-tipo-c-línea-empresarial-_JM?quantity=1)

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de la Hostería.



Medidas de Bioseguridad del comedor

## 6.6. PROTOCOLOS ÁREA DEL BAR

### *Área:*

- Colocar un lavamanos con accesorios de desinfección como jabón líquido, alcohol, gel, toallas de papel para secado
- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Designar una persona para la toma de temperatura a los turistas; el encargado debe portar un traje de bioseguridad, mascarilla, visor y guantes, adicional a ello un termómetro digital.
- Señalización de distanciamiento colocado en el piso, para ubicación de los turistas al ser tomados la temperatura.
- Implementar un recuadro de señalética básica de protección por el covid- 19.

### *Personal de Servicio:*

- Rociar solución desinfectante en el mesón de atención al público.
- Permanecer puesto mascarilla, gafas, y guantes de manera permanente.
- Tener un recipiente con alcohol para depositar las monedas a desinfección y un atomizador con la misma sustancia para desinfectar los billetes.
- Asignar un termómetro digital para la toma de temperatura.

### *Sugerencias:*

- Uso obligatorio de tapabocas.
- Distancia social 2 mt.
- Desinfectese las manos con gel o lavado de manos.
- Evitar tocarse la cara.
- Evitar permanecer en aglomeraciones.
- Desinfectar calzado.
- No pasar sin control de temperatura.
- Punto de desinfección.
- Utilizar una señalética para información del Turista en el área del bar.

### Señalética para Información del Turista



Fuente: <http://www.clasf.co/te%C3%BIalizacion-de-bioseguridad-en-cali-5819123/>

### Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área del bar.



Medidas de Bioseguridad del comedor

## 6.7. PROTOCOLOS ÁREA DE ASADEROS

### Área:

- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Limitar la capacidad de personas que ingresen en la cabaña en grupos de 8 personas o a su vez por familias.
- Implementar una mesita con accesorios de desinfección y basurero recolector de desechos antes de ingresar a la zona de asadero.

### Sugerencias:

- Después de la entrega de utensilios desinfectados para los asados, recalcar a los usuarios que está prohibido compartirlos con las cabañas de a lado; de tal manera que evitemos la contaminación cruzada.
- Permanecer puestos la mascarilla y una malla protectora de cabello.
- Lavarse las manos correctamente.
- Utilizar una señalética para información del Turista en el área de asadero.

### Señalética para Información del Turista



Fuente: <https://freetrip peru.com/servicio/señalética/>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de asadero.



Medidas de Bioseguridad del asadero

## 6.8. PROTOCOLOS ÁREA DE DIQUES

### Área:

- Implementar unas canastas de plástico para los bañistas que deseen depositar en ellas la ropa sucia para de esa manera evitar el contacto con las pertenencias de otra persona.
- Reducir el aforo de bañistas en cada dique, se sugiere una capacidad de máximo 15 personas, para de esta manera respetar el distanciamiento social.
- Está prohibido escupir en los diques.
- Tomar una ducha ligera antes de ingresar a los diques.

- Evitar el consumo de alimentos y bebidas en los bordes de los diques, con ello evitamos la contaminación por los accesos peatonales de las piscinas naturales; a más de eso evitar también la contaminación cruzada de alimentos.

#### Sugerencias:

- Antes de ingresar a los diques, proceder a darse un baño en las duchas que se encuentran junto a los vestidores en la parte lateral derecha.
- Disponer y cuidar de sus propias pertenencias para con ello evitar confusiones y sustracción de cosas ajenas.
- No escupir fuera ni dentro del dique.
- Disponer de la información emitida por la Asociación cdc.gov.

#### Posible Información para el Turista en el área de los Diques emitida por cdc.gov.

**TOME ESTAS 5 MEDIDAS DE SEGURIDAD**  
 para que todos nos mantengamos sanos

1

**QUÉDESE EN CASA SI NO SE SIENTE BIEN**  
 Si el resultado del COVID-19 le da positivo o estuvo expuesto a alguien con COVID-19 en los últimos 14 días.



2

**MANTÉNGASE A 6 PIES DE OTRAS PERSONAS**  
 que no vivan con usted, tanto dentro como fuera del agua, y evite compartir cosas con otros.



3

**USE UNA CUBIERTA DE TELA PARA LA CARA**  
 cuando esté en el agua.  
\* No les ponga una cubierta de tela para la cara a los niños de menos de 2 años ni a cualquier persona que le sea difícil usarla y usarla puede ser una molestia. Así, a que por cualquier otro motivo no pueda cubrirse sin ayuda.



4

**LÁVESE LAS MANOS FRECUENTEMENTE** con agua y jabón por al menos 20 segundos o use un desinfectante de manos que contenga al menos un 60% de alcohol.



5

**CÚBRASE LA NARIZ Y LA BOCA CON UN PAÑUELO DESechABLE O LA PARTE INTERNA DEL CODO AL TOSER O ESTORNUDAR;** luego bote el pañuelo a la basura y lívete las manos.



¡hoy, **inademos!**

[cdc.gov/coronavirus-es](https://www.cdc.gov/coronavirus-es)



© 2020 CDC

[cdc.gov/coronavirus-es](https://www.cdc.gov/coronavirus-es)

Fuente: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/community/Aquatic-Venues-COVID-19-Safety-Steps-Poster-SP.pdf>

Posible señalética de Información para el Turista en el área del Dique



Fuente: <https://www.amazon.es/abocard-Cartel-para-Piscina-PVC/dp/B07RQLQ5VW>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de los diques.



Medidas de Bioseguridad de los diques

## 6.9. PROTOCOLOS ÁREA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTIDORES

### *Área:*

- Ubicar una bandeja de desinfección de calzado, se recomienda utilizar una solución de 30ml de cloro doméstico (al 5%) en un litro de agua o amonio cuaternario.
- Los servicios higiénicos deben contar con dispensador de jabón, y papel de secado o secador de manos.
- Se deben evitar las toallas de manos, incluso las de uso individual. - Se debe asegurar la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado, etc.)
- Las papeleras deben contar con apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior
- Implementar tinas para utilización personal, de tal manera que cada turista ubique dentro de ella sus prendas de vestir.
- Designar un encargado de la fumigación de los baños y vestidores al menos 3 veces en el día.

### *Sugerencias:*

- Rocíar solución desinfectante en baños y vestidores el mayor número de veces posible, para así evitar la propagación del covid-19.
- Asegurarse de que en los baños y vestidores existan: papel higiénico, jabón líquido, gel antibacterial, ambiental.
- Debe controlarse el aforo de los vestuarios y de las instalaciones sanitarias para asegurar el distanciamiento social.
- Evitar el ingreso con agentes contaminantes tales como pinturas, colorantes, etc.
- No tocar los artículos de baños y vestidores.
- Utilizar la bandeja de desinfección de calzados.
- Utilizar una señalética para información del Turista en el área de baños y vestidores.

Posible señalética de Información para el Turista en el área de Baños y Vestidores.



Fuente: <https://www.amazon.es/S%C3%B1alizaci%C3%B3n-%C3%B1n-diferentes-Coronavirus-Autoinstalable/dp/B088B7VBB8>

Ilustración de la aplicación de los protocolos de bioseguridad en el área de baños y vestidores.



Medidas de Bioseguridad de baños y vestidores.

## 7. REFERENCIAS

- Ministerio de Turismo . (05 de 05 de 2020). *Protocolo General de medidas de Bioseguridad para Establecimientos de Alimentos y Bebidas: Restaurantes y Cafeterías, al momento de su Reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19*. Obtenido de El Empleador: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>
- Ministerio de Turismo. (30 de 06 de 2020). *Guía general de medidas de bioseguridad para destinos turísticos al momento de su reactivación, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por COVID-19*. Obtenido de Definiciones y/o abreviaturas: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Guia\\_General\\_Bioseguridad\\_para\\_turistas\\_en\\_destinos\\_turisticos\\_FINAL.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Guia_General_Bioseguridad_para_turistas_en_destinos_turisticos_FINAL.pdf)
- Ministerio de Turismo. (08 de 05 de 2020). *Protocolo General para el uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento Turístico, al Momento de su Reapertura, en el Contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Tur%CC%81stico.pdf>
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD . (S/N de S/N de 2020). *Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público*. Obtenido de Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

## 8. ANEXOS

## 8.1. ANEXO 1: USO DE LA MASCARILLA

**CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA** whount@epi-win

**QUÉ DEBEMOS HACER** →

1. Lávese las manos antes de tocar la mascarilla.

2. Compruebe que no esté rasgada ni con agujeros.

3. Posicione la parte superior desde donde está la pieza metálica o borde rígido.

4. Anéjela en su posición de cubrir su boca hacia fuera.

5. Coloque la parte inferior en la parte inferior sobre la nariz.

6. Cubra la boca, la nariz y la barbilla o mentón.

7. Evite tocarla.

8. Quite la mascarilla desde detrás de las orejas o la cabeza.

9. Retírela en la parte inferior, manténgala alejada de usted y de cualquier superficie.

10. Descártela inmediatamente después de usarla, preferiblemente en un recipiente con tapa.

11. Lávese las manos después de desmontar la mascarilla.

**QUÉ NO DEBEMOS HACER** →

1. No utilice mascarillas rasgadas o húmedas.

2. No se cubra solo la boca, cubra también la nariz.

3. No toque la parte frontal de la mascarilla.

4. No se la quite para hablar ni para realizar otra acción que requiera tocarla.

5. No deje su mascarilla cuando alabance de otras personas.

6. No reutilice la mascarilla.

Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.

**EPI-WIN OPS**

Fuente: <https://www.paho.org/sites/default/files/2020-05/masks-infographic-a4-es-360px.jpg>

## 8.2. ANEXO 2: COMO LAVARSE LAS MANOS

# Limpia tus manos

## CON AGUA Y JABÓN

 Duración de este procedimiento: 40-60 segundos

-  **0** Méjese las manos con agua.
-  **1** Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
-  **2** Frótase las palmas de las manos entre sí.
-  **3** Frótase la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
-  **4** Frótase las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
-  **5** Frótase el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
-  **6** Frótase con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
-  **7** Frótase la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
-  **8** Enjuáguese las manos con agua.
-  **9** Séquese con una toalla desechable.
-  **10** Sirvese de la toalla para cerrar el grifo.
-  **11** Sus manos son seguras.

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**

**OPS**



Conócelo. Prepárate. Actúa.  
www.paho.org/emergencias

Fuente: <https://www.paho.org/sites/default/files/jabon-limpiarse-las-manos-500x824.jpg>

## 8.3. ANEXO 3: COMO DESINFECTARSE LAS MANOS



**⌚ Duración de este procedimiento: 20-30 segundos**

1a



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.

1b



2



Frótese las palmas de las manos entre sí.

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, apretándose los dedos.

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápiéndolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

8



Una vez secas, sus manos son seguras.

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**

**OPS**



Conócelo. Prepárate. Actúa.

[www.opm.org/colombia](http://www.opm.org/colombia)

Fuente: <https://www.paho.org/sites/default/files/gel-limpiarse-las-manos.jpg>

## 8.4. ANEXO 4: LIMPIA TUS MANOS ¿CUÁNDO?

**Limpia tus manos**

**¿Cuándo?**



Antes de tocarte la cara

Después de toser o estornudar

Después de ir al baño

Antes y después de cambiar pañales

Antes de preparar y comer alimentos

Antes y después de visitar o atender a alguien enfermo

Después de usar la taza

Después de tocar los manijas de las puertas

Después de estar en lugares públicos concurridos

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**

**OPS** Organización Panamericana de la Salud

Ministerio de Salud Pública

Condéalo. Prepáralo. Actúa.  
www.ops.org/temas/mh

Fuente: <https://www.paho.org/sites/default/files/2020-03/cuando-limpiarse-las-manos.pdf>