



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Informe

Número:

Referencia: Solicitud Provincia de Neuquen

Por medio de la presente se adjunta como Archivos Embebidos presentación de la Provincia de Neuquen.



Neuquén, 14 de Julio de 2020.-

Al Señor

Jefe de Gabinete de Ministros

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN

Lic. Santiago Andrés CAFIERO

S/D

SEÑOR JEFE DE GABINETE DE MINISTROS:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en vuestro carácter de coordinador de la “Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional”, a fin de remitirle para su consideración y aprobación del **protocolo sanitario de la actividad de alojamiento turístico** en la Provincia del Neuquén, y exponerle la necesidad de **habilitar una primera apertura de actividad turística al interior de determinadas microrregiones de la Provincia del Neuquén, hoy alcanzadas por el Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio y sin casos activos de COVID-19**; según lo dispuesto en el artículo 4º del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 576/20; y en el marco general de nuestro Plan de Reactivación Turística.

Tanto el **Plan de Reactivación Turística 2020-2021** de la Provincia del Neuquén, como el protocolo adjunto, ha sido encomendados por el **Señor Gobernador de la Provincia, Cr. Omar Gutiérrez** al Consejo Provincial de Turismo, que cuenta con la participación de Municipios, Universidades, Cámaras Empresarias, Sindicatos del sector y el Ministerio de Turismo de la Provincia, y han sido aprobados por la autoridad sanitaria provincial (se adjunta conformidad), contemplando en ellos la totalidad de las recomendaciones e instrucciones de la autoridad sanitaria nacional.

El **Plan de Reactivación Turística 2020-2021** tiene como objetivo implementar herramientas estratégicas para poder abordar en el corto y mediano plazo los impactos negativos del COVID-19 en el sector turístico provincial, el segundo más importante de la provincia después del energético en términos de aporte al PBG neuquino, y se despliega **en diez (10) fases progresivas de apertura de los destinos turísticos neuquinos a los diferentes mercados**, desde los locales hasta el nacional e internacional en el mediano plazo.

Las empresas del sector turístico han verificado un tremendo impacto negativo con ingresos económicos nulos y la potencial afectación de una considerable cantidad de puestos de trabajo; situación que no alcanza a ser paliada por los instrumentos fiscales y crediticios de emergencia hoy en vigencia tanto a nivel provincial como nacional; lo que hace imperativa la necesidad de ir propiciando un regreso progresivo de la actividad turística provincial, a partir de la implementación de las **tres primeras fases de apertura incluidas en el Plan, que son las siguientes:**

- ***Fase 1: se inicia con la recreación local, efectuando la apertura de servicios de prestación de gastronomía en salón, alojamiento en hoteles, hosterías, apart-hoteles y cabañas, y de prestación de servicios habilitados, únicamente para el mercado de residentes de cada localidad-destino turístico.***



- **Fase 2:** se suma la vinculación entre localidades neuquinas muy cercanas, incluso ubicadas en distintos departamentos, con diferentes promociones y estímulos a la demanda turística. (Por ejemplo, en el área que abarca Junín de los Andes, San Martín de los Andes, Villa la Angostura y Villa Traful)
- **Fase 3:** se suma la vinculación entre localidades que integran una misma microrregión dentro de la provincia; (como por ejemplo, entre las que conforman el Corredor de los Lagos, con las que integran el Corredor del Pehúén, ambos dentro de la Microrregión Sur). En este caso, la circulación turística en esta fase estará acotada únicamente a residentes de las localidades de la microrregión que no registren casos activos de COVID-19 en los últimos 30 días. Aquellas personas residentes en localidades libres de COVID-19 que para vincularse con destinos turísticos dentro de la microrregión deban transitar indefectiblemente a través de otras que sí registren casos activos, tampoco podrán participar de esta fase de apertura turística.

Por ello, y a fin de posibilitar la implementación gradual de estas tres primeras fases del Plan de Reactivación Turística y en función de la evolución de la situación epidemiológica local y provincial); es menester poder contar con la **habilitación de la actividad turística** (según lo dispuesto en artículo 10º del DNU N° 576/20) y **las excepciones a los límites de circulación por fuera de los departamentos ó partidos** (impuestos en el artículo 5º de esa norma), para permitir a las personas que deseen realizar desplazamientos con fines turísticos de cercanía, en vehículos particulares y sin uso de transporte público interurbano **hacia destinos turísticos dentro de su microrregión de residencia; cuando esto implique circulación interdepartamental** siempre dentro de las áreas de la Provincia del Neuquén que se encuentran incluidas entre las zonas donde rige el “Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio”, sin casos activos de COVID-19 en las localidades involucradas.

Por todo lo expuesto, le solicito tenga a bien analizar la posibilidad de otorgar las excepciones solicitadas por esta jurisdicción, de manera de comenzar a reactivar este importante motor de la economía provincial, para lo cuál garantizamos el accionar del Gobierno Provincial, junto a los municipios involucrados, en la realización de todas las tareas de fiscalización necesarias respecto de la observancia de protocolos de las actividades y flujos de circulación a ser exceptuadas, y de las normas dispuestas en el marco de la emergencia sanitaria.

Sin otro particular, quedo a su disposición y lo saludo con atenta consideración.



Firmado
digitalmente
por GONZÁLEZ
Diego
Sebastián

ANEXO: Nota **NO-2020-00127285NEU-MS** de la Ministra de Salud de la Provincia del Neuquén, y Protocolo de actividades a ser exceptuadas.



Provincia del Neuquen
1970-2020 50 Años del Plan de Salud de la Provincia del Neuquén

Nota

Número:

Referencia: Alojamiento Turístico de la Provincia de Neuquen

A: Diego Sebastian Gonzalez (MJG),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Me dirijo a usted en relación al Protocolo de Buenas Prácticas de Higiene, Seguridad y Atención Emergencia Sanitaria Coronavirus (COVID-19) para establecimientos de Alojamiento Turístico de la Provincia del Neuquén, en el marco de la habilitación de esa actividad para jurisdicciones en las que no haya circulación del virus.

En este sentido y habiendo revisado el protocolo mencionado, en el que se establece categóricamente: **la restricción de uso de las superficies en espacios cerrados, hasta un máximo del 50% de la capacidad**, las recomendaciones visuales para huéspedes, proveedores y personal del establecimiento, las medidas de distanciamiento social permitidas, el uso obligatorio del tapabocas, la necesidad proveer permanentemente elementos de higiene adecuados para lavado de manos y demás buenas prácticas que realizará el personal involucrado que se exponen a lo largo del documento; no existen objeciones que formular respecto al mismo.

Sin otro particular saluda atte.

Sin otro particular saluda atte.



ALOJAMIENTO TURÍSTICO

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE, SEGURIDAD Y ATENCIÓN
EMERGENCIA SANITARIA
CORONAVIRUS (COVID 19)

**TU CASA
ESTO DESTINO**
— PATAGONIA ARGENTINA —

NEUQUÉN
PROVINCIA

**JUNTOS
PODEMOS
MÁS**



INDICE

INTRODUCCION.....	3
OBJETIVOS.....	4
ALCANCE.....	4
INFORMACIÓN DEL VIRUS.....	4
CAPITULO 1: MEDIDAS GENERALES.....	6
1.1 RECOMENDACIONES VISUALES.....	6
1.2 DISTANCIAMIENTO SOCIAL.....	6
1.3 HIGIENE DE MANOS.....	7
1.4 HIGIENE RESPIRATORIA.....	7
1.5 DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES.....	8
1.6 MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS.....	8
CAPITULO 2: PARTICULARIDADES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO	9
2.1 INGRESO Y RECEPCIÓN DE HUÉSPEDES (CHECK IN/CHECK OUT).....	9
2.2 RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA EL ÁREA DE RECEPCIÓN.....	10
2.3 RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA EL USO DE LAS HABITACIONES.....	11
2.4 SERVICIO DE DESAYUNO/BAR/ALIMENTACIÓN/FRIGOBAR.....	11
2.4.1 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	12
2.4.2 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.....	13
2.4.3 EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA.....	13
2.4.4 COCCIÓN DE ALIMENTOS.....	13
2.5 ÁREA DE SERVICIOS GENERALES.....	13
2.6 SERVICIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL.....	14
2.6.1 PREPARACIONES O PRODUCTOS DE LIMPIEZA.....	15
2.6.2 LIMPIEZA DE HABITACIONES.....	15
2.6.3 LIMPIEZA DE ROPA DE CAMA.....	15



2.6.4 LIMPIEZA DE VAJILLA.....	16
2.6.5 LAVAR/LIMPIAR SUPERFICIES Y PISOS.....	16
2.6.6 LIMPIEZA DEL SECTOR DE COCINA.....	16
2.6.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALONES Y MANTELERÍA.....	16
2.7 USO DE ASCENSORES.....	17
2.8 GESTIÓN DE MERCADERÍAS O PROVEEDORES.....	17
2.9 RECOMENDACIONES EN RELACIÓN AL PERSONAL.....	17
FUENTES CONSULTADAS.....	19



INTRODUCCION

En el marco de la Emergencia Sanitaria ante el Coronavirus (Covid-19), declarada tal por el Gobierno Nacional y Provincial, resulta necesaria la implementación del presente Protocolo con el propósito de brindar la información necesaria en relación al virus; síntomas, formas de contagio y procedimientos ante posibles casos sospechosos así como incorporar como metodología las buenas prácticas de higiene y prevención a ser desarrolladas por los prestadores turísticos y el personal a su cargo, así como los turistas que accedan a dicha prestación.

Los establecimientos de Alojamiento Turístico deberán respetar la restricción de **uso de las superficies cerradas hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de su capacidad** (DNU N° 576/20).

Será necesaria la capacitación de todo el personal con especial énfasis en el de recepción, de limpieza, y de mantenimiento a fin de resguardar las medidas de seguridad y prevención ante posibles contagios de Coronavirus (Covid-19).

Al personal en general y especialmente al destinado a la recepción (luego de brindada la capacitación) se les informará cómo dar respuesta si un huésped reporta síntoma; cuándo notificar al sistema sanitario y cómo seguir recomendaciones del Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén.

Se recomienda, con el propósito de la Prevención de Propagación de Infecciones, realizar con todo el personal, ejercicios prácticos de los procedimientos indicados mediante este Protocolo.

Durante el período que dure las normas preventivas se deberá procurar prever y organizar la provisión de alimentos (en el caso brindar expresamente dicho servicio), elementos de higiene y desinfección, y de seguridad necesarias para el personal y los huéspedes, ajustando tal situación a la fase epidemiológicas que se encuentre vigente al momento de aplicación del presente protocolo en la provincia del Neuquén.

En relación al plan de limpieza y desinfección de zonas comunes y privadas, se capacitará sobre cómo protegerse, qué productos químicos utilizar y de qué forma, y cómo efectuar la limpieza e higiene correcta.

Los protocolos de buenas prácticas de seguridad e higiene deben ser comunicados y de libre acceso para visitantes y el personal, de manera visible en áreas comunes e instalaciones.

Es fundamental lograr implicación, concientización y formación de los empleados en el reconocimiento de síntomas, las medidas de prevención, los nuevos protocolos y normativa vigente, por lo que antes de la apertura del/los establecimientos, se deberá brindar una capacitación a todo el personal del establecimiento de los nuevos procedimientos a cumplir. Tales capacitaciones se prefieren que en una primera instancia sean remotas y si son presenciales, manteniendo las adecuadas medidas de prevención vigentes y respetando el máximo de personas permitidas en función de las medidas de distanciamiento social vigentes al momento de realizarlas.

Las modalidades de trabajo y los protocolos detallados a continuación, podrán ser modificados o suspendidos, en forma total o parcial, por la máxima autoridad sanitaria provincial, conforme a la evolución epidemiológica de la pandemia COVID-19, debiendo comunicar de inmediato tal



decisión al Ministerio Jefatura de Gabinete, que podrá recomendar dejar sin efecto la excepción otorgada a esa actividad o servicio.

OBJETIVOS

- Garantizar la salud de las personas, evitando la propagación del virus (COVID-19) en la Provincia del Neuquén y en la República Argentina.
- Brindar adecuada información y capacitación de procedimientos preventivos de higiene y sanidad en los respectivos servicios de prestación de actividades turísticas para el personal que los suministra, para los visitantes y los destinos en la Provincia del Neuquén.
- Acompañar las medias sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la mayor seguridad y continuidad turística.

ALCANCE

El presente documento técnico se dirige hacia el segmento de alojamientos turísticos de la Provincia del Neuquén.

INFORMACIÓN DEL VIRUS, SINTOMAS, FORMAS DE CONTAGIO Y TIPOLOGÍA DE CASOS

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuhan - China en diciembre de 2019), declarándose el 30 de enero de 2020 por la Organización Mundial de la Salud una emergencia de salud pública de preocupación internacional por su extensión a varios países continentes y todo el mundo, afectando a un gran número de personas.

En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS).

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:

- Fiebre (37. 5° o más)
- Dolor de garganta.
- Dificultad respiratoria.
- Tos seca.
- Pérdida del gusto y el olfato (disgeusia/ anosmia).

Algunos pacientes pueden presentar dolores musculares, congestión nasal, rinorrea, conjuntivitis, dolor de garganta, neumonía, dolores abdominales, diarrea. En quienes presentan síntomas, éstos pueden ser leves y aparecen de forma gradual.

Otras personas se infectan y no desarrollan ningún síntoma ni aparentan estado de enfermedad (asintomáticos), pero pueden contagiar.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) la mayoría de las personas (alrededor del 80%), se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave de rápida evolución con dificultad para respirar, motivo por el cual requieren cuidados especiales en unidades hospitalarias. En los adultos mayores de 60 años, y



particularmente quienes padecen afecciones médicas crónicas, como hipertensión arterial, problemas cardíacos, problemas pulmonares, EPOC, asma moderada/ severa, diabetes, obesidad mórbida o los inmunodeprimidos y otras enfermedades debilitantes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.

Transmisión o contagio de la covid-19:

Una persona puede contraer la enfermedad COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus SARSCoV-2 o por contacto con superficies contaminadas. La enfermedad se propaga de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose, estornuda o habla. Estas gotas caen sobre objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otra puede contraer la infección por COVID-19 si toca estos objetos o superficies y luego se toca la cara (ojos, boca y/o nariz). También pueden contagiarse al inhalar las gotas que haya diseminado una persona con COVID-19 al toser, estornudar o hablar

También se ha comprobado la transmisión por contacto ocular directo de microgotas infecciosas. .

Infografía resumen recomendada disponible en: www.saludneuquen.gob.ar



La definición de caso sospechoso vigente de la Provincia de Neuquén y los Aislamientos obligatorios requeridos, se encuentran disponibles y actualizados periódicamente en www.saludneuquen.gob.ar

CAPITULO 1: MEDIDAS GENERALES

1.1 USO DE SUPERFICIES CERRADAS: Se restringe su uso hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de su capacidad.



1.2 RECOMENDACIONES VISUALES

- a) En todo momento, es recomendable poner a disposición del público información visual sobre la adecuada higiene de manos, higiene respiratoria o manejo de la tos ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria junto a los números de teléfono del Ministerio de Salud de Nación (al 120, es gratuito desde cualquier lugar del país y atiende las 24 horas) y de la Provincia del Neuquén (llamando al 0800-333-1002) en caso de aparición. Las mismas suelen ser de utilidad como recordatorios en todos los puntos de acceso a las instalaciones, en lugares claramente visibles para toda persona. De ser necesario, es deseable incluir mensajes en varios idiomas y/o para personas no videntes.
- b) El Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén dispone en su página oficial (www.saludneuquen.gob.ar) de material comunicacional oficial para su uso.

1.3 DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- a) Las medidas establecidas por las autoridades sanitarias determinan una distancia mínima entre personas de 2 metros, y 4 personas por cada 10 m² (=2,25 m²/pax) en salas cerradas. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etc.), y se determina según criterios epidemiológicos y sanitarios, con sujeción a la fase y normativa oficial vigente.
- b) Se debe evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.
- c) No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
- d) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo, incluyendo reuniones familiares o con amigos, que superen el máximo permitido.
- e) El uso de "barbijo casero, cubrebocas o tapabocas" no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.
- f) Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.
- g) En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.
- h) Comunicar las medidas adoptadas de distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes de recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos y cualquier otro sector donde pueda confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

1.4 HIGIENE DE MANOS

- a) Todas las personas, deberán realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) con una duración de 40 a 60 segundo. La desinfección se debe hacer en soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel), y a posterior del lavado si están sucias. La misma deber realizarse obligatoriamente:
 - Al ingresar al establecimiento, sea cliente o personal de trabajo del lugar.
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.



- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
 - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
 - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
 - Después de ir al baño o de cambiar pañales.
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.
- b) Es responsabilidad de la institución proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal.
- c) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

1.5 HIGIENE RESPIRATORIA

- a) Según Decreto Provincial N° 0478/20 se dispone el uso obligatorio del barbijo, incluso el casero que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene. Lavarlo con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo si se encuentra sucio o mojado. Para más información de modo de uso, colocación y confección dirigirse al siguiente sitio del Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén.
- b) Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.
- c) Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

1.6 DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES

- a) Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.
- b) Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente en un balde con trapeador o paño antes de la desinfección.
- c) La desinfección se debe realizar con agua hipoclorito de sodio de uso doméstico en un recipiente (con trapeador o paño) con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua. Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
- d) Proveerse por parte de la empresa/organización de los elementos necesarios para efectuar la limpieza y la desinfección.
- e) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.
- f) No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.
- g) No se recomienda el uso de "cabinas desinfectantes" u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.



1.7 MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS

- a) Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo. Como la definición del caso es dinámica y puede variar según la situación epidemiológica, se debe mantener informado permanentemente a través de las páginas oficiales del Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén (<https://www.saludneuquen.gob.ar>)
- b) Si se sospecha o se confirma que un huésped o personal del establecimiento es un caso confirmado o es un caso sospechoso o no cumplan con las medidas de prevención establecidas por este protocolo y según los criterios establecidos y actualizados por el Ministerio de Salud de Neuquén (www.saludneuquen.gob.ar), se deberá informar al responsable a cargo del establecimiento de alojamiento, y se deberá contactar a la autoridad sanitaria provincial (llamando al 0800-333-1002), o al hospital o centro de salud más cercano, acatando las indicaciones pertinentes. En consecuencia, se deberán extremar los cuidados de desinfección del establecimiento.
- c) En caso que se identifiquen personas alojadas en el establecimiento provenientes de las zonas afectadas por transmisión comunitaria según las localidades definidas por el ministerio de Salud Nacional y/o Provincial, que no cumplan o manifiesten no tener la voluntad de cumplir con el aislamiento preventivo obligatorio, el personal hotelero deberá notificar a través del 0800-333-1002
- d) Mientras se espera la asistencia por parte de personal sanitario, la persona con síntomas deberá ser ubicada en espacio separado y ventilado, no permitiendo el contacto con el resto del personal u otros huéspedes.
- e) En caso de aparición de síntomas de trabajadores fuera del horario de la jornada laboral (fiebre de 37, 5° o + con tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta o alteración en el olfato o gusto), NO acudir al lugar de trabajo e informar inmediatamente al empleador/empleados para que se active el protocolo de desinfección correspondiente en el espacio de trabajo, como las medidas de aislamiento preventivo de las personas que tuvieron contacto directo con la persona afectada. Las personas en lo posible NO deben dirigirse a un centro asistencial, NO deben salir de su vivienda y deben comunicarse con la autoridad sanitaria para su asistencia, llamando al 0800-333-1002; o bien comunicándose el hospital o centro de salud más cercano. NO deben automedicarse.
- f) Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
- g) Toda información recabada respecto de las personas, sean huéspedes o empleados, en este contexto es de uso confidencial y está protegido por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

CAPITULO 2: PARTICULARIDADES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO

2.1 INGRESO Y RECEPCIÓN DE HUÉSPEDES (CHECK IN/CHECK OUT)

En espacios cerrados se deberá respetar siempre el aforo máximo del cincuenta por ciento (50%) de acuerdo a lo establecido en DNU N° 576/20.-



El ingreso de personas a los Establecimientos de Alojamiento Turístico se realizará de la siguiente manera:

- a) Informar previamente, por escrito (por mail, página web, apps, red social y/o WhatsApp o una planilla plastificada) y/o verbalmente, al cliente el proceso de ingreso y recepción y el plan de prevención a utilizarse en cada día alojado, si el mismo manifiesta confirmar su estadía en el lugar.
- b) Ingresar, luego de recibida la indicación verbal o sonora por parte del personal del Alojamiento, hasta 2 (dos) personas en la sala de recepción o adecuar la cantidad de personas en función de respetar un pasajero cada 2,25 m² que permita cada área de recepción. De esta manera, se estará evitando la aglomeración de personas.
- c) De ser un grupo, el proceso de check in deberá ser implementado de una persona por vez, o que un representante del mismo acerque la documentación del resto de los integrantes.
- d) De ser efectivo y posible, se sugiere priorizar la modalidad de check in virtual adelantando antes del arribo al establecimiento (mail, plataformas, WhatsApp, apps) la ficha de registro y/o cuestionario, siendo devueltos por el huésped de forma electrónica (preferentemente) o en forma personal al momento de ingresar al establecimiento. Con esto se busca evitar o acortar el contacto entre personal y huésped.
- e) El huésped deberá ingresar utilizando barbijo o tapaboca (según Decreto Provincial N°0478/20 que dispone su uso, incluidos los de fabricación personal). Recordar que estos elementos solo son efectivos cuando se usan en combinación con lavado de manos frecuente, con antisepsia para manos a base de alcohol o agua con jabón.
- f) Higienizar el calzado previo al ingreso al establecimiento, en un elemento humedecido en solución clorhídrica (Ej.: Trapo de piso, gomaespuma u otro elemento similar que cumpla la función).
- g) Se deberá respetar el distanciamiento de dos metros (2 mts) entre los huéspedes y con el personal de Recepción, y respetando 2 metros ente huésped y huésped. 4 personas por cada 10 m² (= 2,25 m² /pax) en salas cerradas.
- h) Los huéspedes deberán lavarse las manos ni bien ingresan al establecimiento, debiendo indicarse claramente el lugar para realizarlo.
- i) El huésped, de toser o estornudar, deberá cubrir boca y nariz con la parte inferior del codo o utilizando un pañuelo descartable a tal fin, siendo necesario el lavado posterior de manos.
- j) Se dispondrá de un termómetro infrarrojo que no implique contacto físico directo a efectos de realizar un control de temperatura de cada huésped al momento de su registración, debiendo desinfectarse el mismo con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70%. Las personas encargadas deben ser previamente capacitados para la tarea, y la medición deben contar con un equipo de protección personal apropiado.
- k) Antes de entregar llave/tarjeta desinfectada, confirmar si se dispone y hay alguna duda con el protocolo sanitario, y si se realizó el cuestionario sobre COVID-19 e indicarle la ubicación en su la habitación, siempre respetando el distanciamiento preventivo y uso de barbijos o tapabocas.
- l) Los establecimientos pueden negarse a alojar turistas provenientes de zonas afectadas debido a las facultades establecidas en el derecho de admisión.



- m) Evitar la manipulación por personal del establecimiento del equipaje o pertenencias personales del huésped. En caso excepcional de ofrecer el servicio (bellboy o valet parking) cuando el cliente este imposibilitado de hacerlo por sí mismo, se deberá efectuar en condiciones de seguridad, procurando que se efectúe la correcta higiene y desinfección de manos antes y después de tocar el equipaje, usando guante descartable, tapaboca, protector ocular y toallitas desinfectante para sanitizar el mismo.
- n) Exhibir en espacios de circulación las recomendaciones y números de teléfono del Ministerio de Salud de Nación (al 120, es gratuito desde cualquier lugar del país con atención las 24 horas), de la Provincia del Neuquén (llamando al 0800-333-1002) o sanitaria local.
- o) Colocar una urna/recipiente/buzón para que en el momento del check out los huéspedes depositen las llaves/tarjetas de las habitaciones, a fines de realizar la desinfección correspondiente antes de su reutilización.
- p) Se incentivará el pago o cancelación por medios virtuales (transferencias, links de pago) o posnet evitando así la manipulación de billetes efectivo. Priorizar el envío de la facturación por el canal de comunicación digital cuando sea posible.

2.2 RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA EL ÁREA DE RECEPCIÓN

- a) Disponer y garantizar la disposición de dosificadores o rociadores con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70% en gel o líquido en todos los espacios (ingreso al establecimiento, sala de estar, lobby, terrazas, sanitarios), en un lugar visible para toda persona, y cubos/cestos de basura de boca ancha y sin tapa.
- b) Se dispondrá de un termómetro infrarrojo o de no contacto a efecto de realizar un control de temperatura de cada huésped al momento de su registración.
- c) Se recomienda instalar mamparas, vidrieras o cualquier otro mecanismo a efectos de evitar el contacto directo entre los huéspedes y el personal. Los métodos de barrera están demostrados en la prevención para evitar contagio.
- d) Usar señalética para identificar en el suelo los circuitos de circulación y distanciamiento de 2 (dos) metros entre las personas. En los corredores que no permitan la circulación con la distancia mínima, la espera para circular se deberá realizar en la puerta de las habitaciones.
- e) Efectuar una desinfección constante de áreas y/o elementos de uso común como mostradores, sillas, sillones, picaportes, barandas, lapiceras o posnet, computadoras, llaves de habitaciones o tarjetas magnéticas, etc. Ver normas y procedimientos de limpieza del presente protocolo.
- f) Debe ventilarse los espacios cada una hora, Se recomienda asegurar el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.
- g) Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes (sean casos sospechosos o confirmados de COVID – 19), en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado conforme las recomendaciones sobre manejo y disposición final de residuos sólidos urbanos durante la pandemia covid-19, emitidas por el Ministerio de Salud del Neuquén.
- h) De ser necesario y posible, disponer el mobiliario respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse, considerar la instalación de



medidas física (mamparas, paneles transparentes, cintas colgantes o adhesivas, u otro) de fácil limpieza o mantención.

2.3 RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA EL USO DE LAS HABITACIONES:

- a) Las habitaciones a utilizar deberán ser intercaladas, para generar un despeje al ingreso y salida de cada habitación.
- b) Todo objeto de uso común, tales como control remoto del televisor o del aire acondicionado o cualquier otro equipamiento, deberá estar correctamente empaquetado, para ser desinfectado fácilmente.
- c) Se debe verificar diariamente la disposición de jabón, gel desinfectante, vasos descartables, papel desechable y el jabón de los aseos comunes debe ser líquido y se recomienda el uso de dispensadores de mínimo contacto.
- d) Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente.
- e) Colocar el protocolo de las normas de seguridad e higiene al lado de las normas internas del establecimiento.
- f) Se deberá utilizar en lo posible tarjetas de las habitaciones con fundas que utilice cada pasajero y luego sean desechables, en lo posible de material biodegradable.
- g) Disponer del juego de toalla y toallón por plazas dentro de una bolsa o envoltorio cerrado para que no se manipule.

2.4 SERVICIO DE DESAYUNO/BAR/ALIMENTACIÓN/FRIGOBAR

- a) Ofrecer el servicio de desayuno, almuerzo u otro servicio de comidas/bebidas con entrega a la habitación, dejándolo en el ingreso a la misma. De ser factible, se puede disponer de cafeteras o pavas eléctricas en las mismas.
- b) El servicio en la habitación será entregado en horario acordado vía telefónica, en bandeja donde estarán todos los alimentos envasados.
- c) Una vez finalizado el desayuno o comida, los utensilios empleados deberán ser guardados en una bolsa que se deje a esos efectos, para ser retirado por personal de cocina.
- d) De habilitarse oportunamente el servicio de desayuno/bar/restauración en el salón desayunador, área de bar o restaurant/salón comedor, se deberá respetar el protocolo de gastronomía dispuesto a tal fin, contemplando la atención por horarios o turnos, la capacidad física del lugar y el distanciamiento social estipulado entre las personas y entre el mobiliario por las normas sanitarias generales, así como intensificar la higiene de manos y respiratoria antes mencionada. El barbijo debe usarse en todo momento en este lugar, retirándose solo para consumir alimentos.
- e) Flexibilizar el horario de desayuno/comedor, ampliándolo para un mejor orden de horarios del personal de servicio y cocina y cumplir el distanciamiento social.
- f) Impulsar la reserva previa del turno u horario de desayuno, permitiendo planificar mejor el servicio y disponibilidad de personal.
- g) Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, equipos y utensillos, facilitando el servicio a los clientes utilizando los elementos de protección e higiene para minimizar el autoservicio.
- h) No disponer de utensillos en las mesas antes de la llegada de los clientes.
- i) Presentar la carta en formato digital o plastificado o en una pizarra o cartelera general para facilitar su lectura única y su desinfección.



- j) Ofrecer bebidas cerrada en botella o lata.
- k) Instalar dispensadores de solución de alcohol (70%) y agua (30%) en gel o líquido para uso del cliente y personal de servicio en barra o mostrador señalizando con cartel.
- l) También se recomienda no compartir objetos con comensales u otros empleados.
- m) Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. De utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- n) Si el cliente se aloja en el establecimiento, sugerir el cargo del servicio a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- o) Frigobar: se sugiere retirar los productos de los frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en recepción, restaurante, desayunador o bar.

2.4.1 Manipulación de alimentos

Para prevenir esta y otras enfermedades, es importante tomar las siguientes medidas para evitar la contaminación de alimentos.

- a) Adoptar las medidas de higiene respiratoria al manipular alimentos.
- b) Que los mismos sean manipulados por el personal específico destinado a tal fin, y no otra persona como mozo o personal de salón.
- c) Antes y después de manipular los alimentos, lavarse correctamente las manos con agua potable y jabón, o con un desinfectante de manos a base de alcohol al 70%.
- d) Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- e) Desinfectar con una solución de agua con alcohol en proporción 70/30 o 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina en 1 litro de agua. Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro).
- f) De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. Preparar el mismo día que se va a usar, si no pierde poder desinfectante.
- g) Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- h) Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango, para evitar mayores superficies de contacto.
- i) Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladera, electrodomésticos).
- j) Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas, luego desinfectar en un litro de agua con 1,5 ml (media cucharada de té) de lavandina por 20 minutos, y, por último, volver a enjuagar con abundante agua.

2.4.2 Almacenamiento de alimentos

Recordar siempre que antes de guardarlos, se debe higienizar envase por envase. Se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

- a) En la alacena como en la heladera, consumir primero lo que tenga una fecha de vencimiento más cercana.
- b) Seleccionar frutas y verduras limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, desinfectarlas sumergiéndolas en agua con tres (3) gotas de lavandina por litro, dejando actuar 20 minutos. Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). -Volver a enjuagar bien con abundante agua potable o tratada antes de consumir.



- c) Evitar la contaminación de alimentos.
- d) Lavar y desinfectar los alimentos a utilizar.
- e) Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
- f) Al mezclar los alimentos, no realizarlo con las manos (utilizar espátulas o pinzas).
- g) Conservar los alimentos perecederos en la heladera.
- h) Calentar el alimento a 70°C como mínimo.
- i) Administrar y calcular las cantidades justas que se van a utilizar, para evitar recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa o sobre una mesada o mostrador.
- j) Servir los alimentos con utensilios limpios. Evitar la contaminación entre alimentos crudos y cocidos: Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

2.4.3 Evitar contaminación cruzada

- a) Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

2.4.4 Cocción de alimentos

- a) Usar agua potable o tratada -Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumir alimentos vencidos.
- b) Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- c) Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.
- d) Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.
- e) Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.
- f) No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- g) Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- h) Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C). No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

2.5 ÁREA DE SERVICIOS GENERALES

- a) Todos los espacios comunes que no sean esenciales deberán permanecer cerrados, tales como gimnasios, piscinas, desayunador, y cualquier otro semejante.
- b) En caso de permitirse oportunamente su apertura, la misma deberá ser gradual en el caso de los gimnasios, spa, piscinas, debiendo funcionar por un estricto control del ingreso de las personas mediante sistema de turnos.
- c) Piletas o piscinas, si las hubiere, limitar su uso cumpliendo con las distancias de seguridad preestablecida y vigente, además de limpiar y desinfectar zonas exteriores adyacentes a la pileta (pasillos, duchas, escaleras, sanitarios, barandas, etc.). También mantener programas recomendados de mantenimiento hidráulico y de filtración ajustando parámetros si hiciera falta. Para mayor información cumplir con las medidas establecidas en el Decreto Provincial N° 609/2020, Anexo Único, sobre protocolo específico para Natatorios (pág. 16 a la 18).



- d) Gimnasios, evaluar la conveniencia de ofrecer dicho servicio y de hacerlo cumplir con las medidas establecidas en el Decreto Provincial N° 609/2020, Anexo Único, sobre protocolo específico para esta modalidad (pág. 13a la 16).
- e) Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación con ayuda de señalética adecuada, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores de alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre ellos. Sugerir a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

2.6 SERVICIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

- a) Realizar un programa de limpieza, ventilación y desinfección, manteniendo siempre una forma adecuada y con la mayor frecuencia posible los servicios de limpieza (en pisos, estar, sanitarios públicos, escaleras internas y externas, barandas, pasillos, terrazas, habitaciones, etc.), evitando el uso de los materiales sin su previa desinfección.
- b) Mantener una frecuencia de limpieza y desinfección al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c) Desinfectar regularmente superficies de contacto, picaportes, manijas, cerraduras, interruptores de luz, termostatos, barandas, grifos y cualquier otra superficie que sea común por todas las personas que se alojan allí. El mismo mecanismo se utilizará cuando se abandone la unidad de vivienda.
- d) Para los muebles de superficies blandas como sofás, colchones, utilizar otros procedimientos de limpieza, como la limpieza a vapor.
- e) El personal de limpieza dispondrá de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- 1. El personal de limpieza deberá ventilar o airear las habitaciones y sus ambientes abriendo ventanas y puertas. Como también, se debe ventilar las áreas públicas, sector de lavadero de ropa y planchado, depósitos, administración, etc., cada una hora, por lo menos 4 veces por día.
- f) Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C asegurando una suficiente renovación del aire.
- g) En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, como teléfonos celulares y teclados de computadoras, entre otros, y de ser aptos a limpieza con alcohol, utilizar solución con alcohol al 70%.
- h) Utilizar ropa y bolsas específicas, por ejemplo, identificadas/codificadas por código de colores para evitar la contaminación cruzada.
- i) Usar guantes de limpieza habitual; deben cubrir parte del antebrazo y quedar por arriba de la ropa de trabajo, junto con barbijos y protectores oculares.
- j) Lavarse las manos con agua y jabón luego de terminar la limpieza.
- k) Se sugiere evitar el uso de las formulaciones en spray, debido a que, si el mismo se aplica en forma directa sobre una superficie, puede no tener acceso a las zonas más contaminadas. En caso de usar spray, se debe realizar aplicando el mismo sobre papel descartable, hacer la limpieza y el arrastre, y tirar el papel.
- l) Para evitar accidentes, guardar los productos en su envase original o debidamente rotulado en un lugar seguro, debidamente aislados de otros productos con los que se puedan confundir por su forma (sobre todo alimenticios).
- m) Gestión de residuos: proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de elementos de protección personal y ropa de trabajo descartable; mantener la limpieza de los lugares de depósito de residuos; utilizar guantes y protección respiratoria; para mayor información recurrir a instrucciones del Ministerio de Salud para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena.



2.6.1 PREPARACIONES O PRODUCTOS DE LIMPIEZA

- a) Desinfectar con una solución de 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina (con concentración de 55 gr/litro), en 1 litro de agua.
- b) De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, se debe colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. Preparar la solución el mismo día que se va a usarla para que no pierda poder desinfectante.
- c) Utilizar cloro a 1000 ppm u otros productos químicos siguiendo especificaciones de uso en relación a proporciones y posibilidad de mezclarse con otro producto.

2.6.2 LIMPIEZA DE HABITACIONES

- a) Iniciar la limpieza ventilando previamente las habitaciones por el lapso de media hora.
- b) Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- c) Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- d) Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desechos (rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros).
- e) La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros o recipientes de limpieza. Estos no debieran ingresar a las habitaciones, si lo hacen se deben limpiar y desinfectar su superficie y rodamiento.
- f) Evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales de limpieza sin su previa desinfección.
- g) Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.
- h) Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y por separado de la ropa usada.
- i) En caso de tener que limpiar una habitación donde se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designe la autoridad sanitaria provincial, además de extremar la higiene de mano, respiratoria, de protección personal y de distancia social.

2.6.3 LIMPIEZA DE ROPA DE CAMA

- a) Ante el recambio de ropa de cama y toallas usadas se solicitará al huésped su disposición dentro de una bolsa de lavandería. En el caso de que el personal de limpieza tenga que manipular ropa de cama y/o toallas/toallones, tratar de clasificarla fuera de las habitaciones, evitar el contacto de la misma con el uniforme personal, utilizar guantes de limpieza y colocarlo en carro o bolsa para tal fin.
- b) No debe sacudirse la ropa para lavar.
- c) Se recomienda lavar la ropa de cama, toalla de pie, toallas y toallones, con los jabones o detergentes habituales a temperatura de 60- 90 grados usando programas largos o ciclos de lavado completos, secarla completamente y rociarla con spray de alcohol al 70%.
- d) Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
- e) Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagara y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.



2.6.4 LIMPIEZA DE VAJILLA

- a) Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios lavarlos con agua caliente y detergente habitual y desinfectante. Los lavavajillas deben estar a alta temperatura, mayor de 60 grados.
- b) La vajilla, cubiertos y utensilios una vez limpios y esterilizados deberán ser colocados en envase cerrado (bolsas cierre hermético), los cuales serán abiertos por los huéspedes que se alojen en esa unidad.

2.6.5 LAVARA/LIMPIAR SUPERFICIES Y PISOS

- a) Lavar con una solución de agua y detergente.
- b) Enjuagar con agua limpia y desinfectar con lo sugerido en el apartado de limpieza enunciado más abajo.

2.6.6 LIMPIEZA DEL SECTOR DE COCINA

- a) Realizar limpieza y desinfección frecuentemente de las instalaciones como: superficies de trabajo, heladeras, cámaras, puertas, mobiliarios, pisos, cocinas, paredes, microondas, etc. (llevar registros de los procesos de limpieza por turnos y frecuencias).
- b) Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos en la producción de alimentos.
- c) Mantener ventilados adecuadamente todos los sectores (cocina-producción-lavado de vajilla, depósito de secos, depósito de vajilla, cámaras y/o freezers).
- d) El personal deberá usar barbijo/tapaboca/mascarilla y guantes desechables de forma habitual.

2.6.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALONES Y MANTELERÍA

- a) Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles; de ser posible en ocasión de cada servicio. En la medida de lo posible, se deberá utilizar material descartable.
- b) Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas y puertas.
- c) Después de cada servicio, se deberá limpiar dispensadores, picaportes, manijas de puertas, mostradores que haya podido ser tocados con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

2.7 USO DE ASCENSORES

En caso de contar con los mismos dentro del establecimiento, se deberá limitar su uso a una (1) persona, o dos (2) personas si son del mismo grupo que compartirá la habitación. Desinfectar con frecuencia de acuerdo al programa de limpieza y desinfección y sus procedimientos, enunciados en el presente protocolo. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

2.8 GESTIÓN DE MERCADERÍA O PROVEEDORES

Si la compra y transporte de mercaderías se realiza por empleados/propietarios del propio establecimiento, sin ingresos de terceros, se recomiendan las siguientes medidas:



- a) Al momento de manipular mercadería para su transporte y/o almacenamiento procurar sanitizar los envases originales con un paño húmedo embebido en solución desinfectante.
- b) Usar en todo momento tapabocas/barbijo, guantes de látex, protector ocular y de ser necesario batas de tela hidrorrepelente para la recepción de mercadería.
- c) Disponer un trapo de lavandina en el ingreso de mercadería.
- d) Desinfectar o mantener limpios elementos de transporte de mercaderías (vehículo, carro de transporte, otros) con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico

Cuando se establezca en el establecimiento una política de aprovisionamiento de mercaderías o insumos por terceros, se recomiendan las siguientes medidas:

- a) Acordar previamente con los proveedores un cronograma de entrega que evite la aglomeración de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- b) Se debe mantener el distanciamiento la distancia mínima establecida y el uso de elementos de protección personal, la adecuada higiene de manos todo el tiempo que dure el intercambio con proveedores.
- c) Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.
- d) Tratar de que los proveedores externos no ingresen al establecimiento, de hacerlo deben usar elementos de protección personal.

2.9 RECOMENDACIONES EN RELACIÓN AL PERSONAL

- a) Observancia plena de las “Recomendaciones Especiales” aprobadas por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT): para el desempeño de los trabajadores exceptuados del aislamiento social, preventivo y obligatorio para el cumplimiento de su labor, así como para su desplazamiento hacia y desde el lugar de trabajo, sobre buenas prácticas en el uso de los elementos de protección personal y sobre colocación de protección respiratoria. (<https://www.argentina.gob.ar/srt>).
- b) Los empleados pertenecientes a grupos de riesgo quedan exentos de la obligación de concurrir a las instalaciones. Se considera grupo de riesgo a aquellas personas que tienen mayor posibilidad de progresar a formas severas o que son vulnerables por su situación: mayores de 60 años, y/o pacientes con enfermedades o tratamientos que bajan las defensas (inmunocomprometidos); embarazadas; personas con enfermedades crónicas: cardíacas, incluyendo hipertensión arterial, pulmonares, renales, diabetes, obesidad, etc.
- c) Los desplazamientos del personal afectado a esta actividad deberán limitarse al estricto cumplimiento de las actividades y servicios autorizados contando con el respectivo certificado de circulación requerido. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicletas, entre otros) con adecuada higiene y desinfección del mismo y personal (uso de barbijo, lavado de manos permanente, kit de higiene personal, respetar las distancias y evitar aglomeraciones). Evitar el uso del transporte público.
- d) Modalidad de trabajo: disponer turnos en grupos de trabajo y/o rotaciones a efectos de disminuir la cantidad de personal simultáneo y garantizar el cumplimiento del distanciamiento social. De no ser posible, extremar las medidas de protección escalonando horarios de ingreso/egreso o minimizar la convivencia de personas por sector. Impartir instrucciones a los responsables y realizar el seguimiento de cada área



- para reducir al mínimo indispensable la presencia de trabajadoras/es en el establecimiento.
- e) Al ingresar al establecimiento el personal deberá realizar la desinfección correspondiente, en especial del calzado y manos.
 - f) Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
 - g) No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
 - h) Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
 - i) Ante el intercambio de objetos entre huésped y recepcionista (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará el lavado y desinfección de manos.
 - j) El personal de servicio y cualquier otro que ingrese al establecimiento (proveedores, personal técnico, etc.) deberá usar barbijo/tapaboca. Según Decreto Provincial N°0478/20 se dispone el uso obligatorio de protectores faciales de distinto tipo, incluidos los de fabricación personal. Recordar que estos elementos solo son efectivos cuando se usan en combinación con lavado de manos frecuente, con antisepsia para manos a base de alcohol o agua con jabón. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene. Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado.
 - k) Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial). Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones). El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.
 - l) El uniforme de trabajo deberá cambiarse/lavarse con mayor frecuencia, preferentemente dentro del ámbito laboral a una temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para el recambio de ropa al comenzar y terminar la jornada de laboral, guardándose la ropa personal en una bolsa plástica separada de la de trabajo. De esta manera se minimiza o evita el cruzamiento entre objetos personales y de trabajo. Si por algún motivo el personal lleva su ropa de trabajo a su domicilio lo debe hacer en bolsa cerrada, y lavándola a la temperatura antes indicada separada de ropa personal.
 - m) Deberá evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca al toser o estornudar, cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. De ser necesario, efectuarlo con pañuelo o servilleta descartable, desechando el mismo en cada uso. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.
 - n) Se deberá realizar control diario del estado de salud y registro de la temperatura de todo el personal contando con termómetros infrarrojos de no contacto por personal con elementos de protección personal usado correctamente. En caso de síntomas, se activarán los protocolos correspondientes.
 - o) Se evitarán reuniones en espacios cerrados de trabajo que superen el máximo permitido.

¿QUÉ HACER ANTE UN CASO SOSPECHOSO O CONFIRMADO?

- p) Si se sospecha o se confirma que un huésped o personal del establecimiento es un caso confirmado o es un caso sospechoso según los criterios establecidos y actualizados por el Ministerio de Salud de Neuquén (www.saludneuquen.gov.ar), se deberá informar al responsable a cargo del establecimiento de alojamiento, y se deberá contactar a la autoridad sanitaria provincial (llamando al 0800-333-1002), o al



- hospital o centro de salud más cercano, acatando las indicaciones pertinentes. En consecuencia, se deberán extremar los cuidados de desinfección del establecimiento.
- q) En caso que se identifiquen personas alojadas en el hotel provenientes de las zonas afectadas por transmisión comunitaria según las localidades definidas por el Ministerio de Salud, que no cumplan y manifiesten no tener la voluntad de cumplir con el aislamiento preventivo obligatorio, el personal hotelero deberá notificar a través del 0800-333-1002. Los establecimientos hoteleros pueden negarse a alojar turistas provenientes de zonas afectadas.
- r) Mientras se espera la asistencia por parte de personal sanitario, la persona con síntomas deberá ser ubicada en espacio separado, en lo posible ventilado, y aislado, previniendo que pueda afectar al resto del personal o a otros huéspedes.
- s) En caso de aparición de síntomas de trabajadores fuera del horario de la jornada laboral (fiebre de $+37,5^{\circ}$ con tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta o alteración en el olfato o gusto), NO acudir al lugar de trabajo e informar inmediatamente al empleador/empleados para que se active el protocolo de desinfección correspondiente en el espacio de trabajo, como las medidas de aislamiento preventivo de las personas que tuvieron contacto directo con la persona afectada. Las personas en lo posible NO deben dirigirse a un centro asistencial, NO deben salir de su vivienda y deben comunicarse con la autoridad sanitaria para su asistencia, llamando al 0800-333-1002; o bien comunicándose el hospital o centro de salud más cercano. NO deben automedicarse.

FUENTES CONSULTADAS

- Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén: "*Prevención de infecciones respiratorias para instituciones con atención al público*". Actualización: 29 de mayo del 2020. Versión 01-Modificación 01.
- Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén: "*Recomendaciones generales para prevención COVID-19 en el ámbito laboral*". Actualización: abril del 2020.
- Provincia del Neuquén: "*Decretos y Resoluciones varias emanadas por el Poder Ejecutivo Provincial*".
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación: "Protocolo COVID-19 para Alojamientos Turísticos". Junio del 2020.
- Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT): "*Check-List medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios para Hoteles frente al COVID-19 Fase 1, Fase 2 y Fase 3*". 31 de mayo del 2020.



Provincia del Neuquén COVID- 19

Situación epidemiológica al 31 de julio de 2020

Al momento de cierre de este informe¹ se han notificado un total de 4700 casos sospechosos de personas con residencia en la provincia, de los cuales 1178 han sido confirmados. A continuación se muestra la distribución de los mismos por día de confirmación.



En el transcurso de la última semana, se han confirmado 176 casos nuevos en la provincia del Neuquén, cifra ligeramente superior a su homóloga de la semana previa. El 45,7% de estos casos corresponde a residentes de la ciudad de Neuquén y el 76,0% de los mismos, al conglomerado urbano que incluye, además, a Plottier y Centenario. La evolución de estas cifras muestra que el porcentaje de participación de estas dos últimas localidades en el número de nuevos casos, ha incrementado el peso relativo de las mismas dentro del conglomerado. La ciudad de Neuquén sumó en la última semana 59 casos nuevos de COVID-19, con lo que el total de confirmados asciende a 743. Asimismo, en esta última semana han tenido sus primeros casos confirmados las localidades de Añelo y de Picún Leufú. Ambas situaciones han estado relacionadas a contactos con casos previamente identificados.

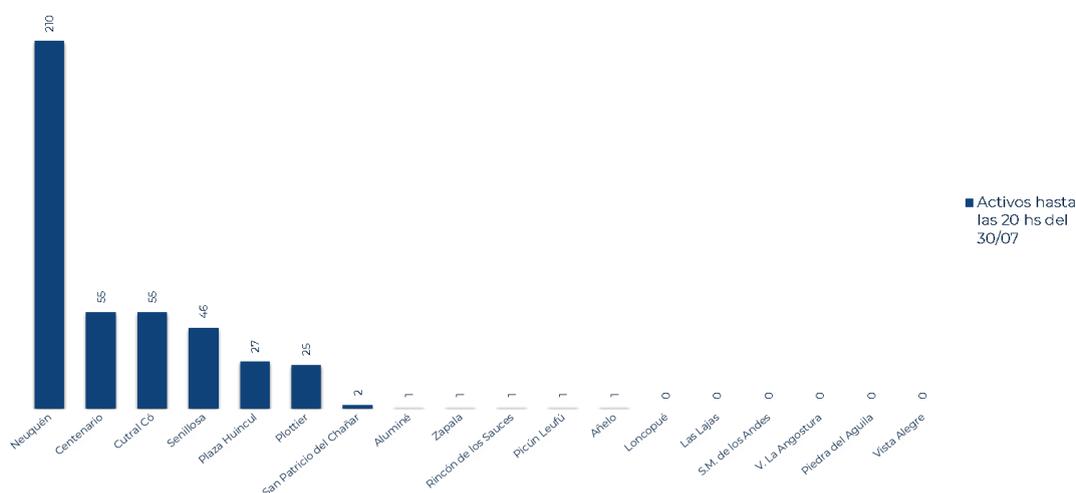
Por otro lado, San Martín de los Andes acumula alrededor de 65 días sin casos nuevos, Loncopué 82 y Las Lajas, Villa La Angostura y Zapala llevan alrededor de 110 días sin nuevos casos.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución de casos confirmados y los activos por localidad de residencia.

¹ Para el presente informe se toman como referencia los datos recabados hasta las 21 hs del 30/07/2020.



Distribución de casos activos por localidad hasta las 20 hs del 30/07/2020
Provincia del Neuquén



La ciudad de Neuquén concentra el 64,0% de los 1178 casos confirmados de la provincia y el 51,7% de los casos activos, en tanto que el conglomerado que incluye a las ciudades de Plottier y Centenario reúne el 77,2% de los confirmados y 67,0% de los 425 activos contabilizados a nivel provincial. Esto muestra que, actualmente, en la provincia se reconocen dos situaciones epidemiológicas diferentes, por un lado el conglomerado urbano que incluye a la ciudad de Neuquén, Plottier y Centenario, que además de concentrar casi la totalidad de los casos activos, registra transmisión comunitaria; y por otro, el resto del territorio provincial donde el número de casos activos es reducido y los nexos epidemiológicos pueden establecerse con claridad. Dadas estas circunstancias, al interior de la provincia coexisten estrategias diversas, tanto en lo referido a las medidas de prevención para la comunidad como en términos de vigilancia epidemiológica, tal como podrá verse en el apartado correspondiente.

Por otro lado, en el transcurso de las últimas semanas, se ha visto incrementado el número de casos confirmados de las localidades de Cutral Có y Plaza Huincul, motivo por el cual las autoridades locales, zonales y centrales, trabajan de manera conjunta en la definición de la situación y el establecimiento de las estrategias y medidas que resulten pertinentes. Al momento de cierre de este informe, en el conglomerado urbano Cutral Có-Plaza Huincul, se encuentran en seguimiento 6 conglomerados de casos y 7 casos confirmados en los cuales hasta el momento no se ha podido identificar el nexo epidemiológico.

Además, la localidad de Senillosa presenta en la actualidad un aumento de casos relacionados a un brote en la Unidad Penitenciaria Federal, en donde a la actualidad hay 33 casos activos en internos y 18 en personal penitenciario (algunos de ellos con domicilio en otras localidades y 5



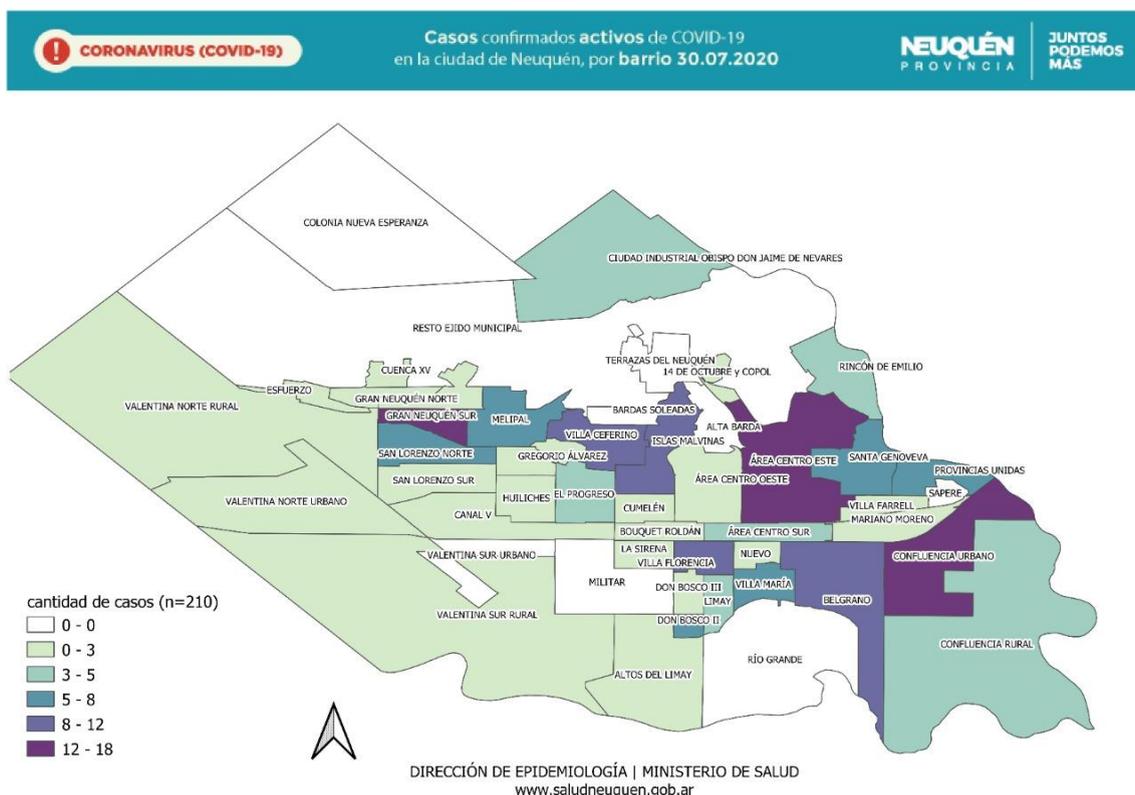
en la provincia vecina de Río Negro).

Por otra parte, el tiempo de duplicación estimado prospectivamente, tomando como base el comportamiento de los casos en los últimos 7 días, es de 49,8 días para la ciudad de Neuquén y de 27,7 días para la provincia. Para el conglomerado Neuquén, Plottier y Centenario tiempo de duplicación es de 36,5 días. En tanto que para el conglomerado urbano que nuclea a las localidades de Cutral C6 y Plaza Huincul dicho valor es de 15,3.

Tiempo de duplicación prospectivo 30/07/2020 (en días)



El mapa que sigue, muestra la distribución por barrios de los casos de COVID-19 en la ciudad de Neuquén.

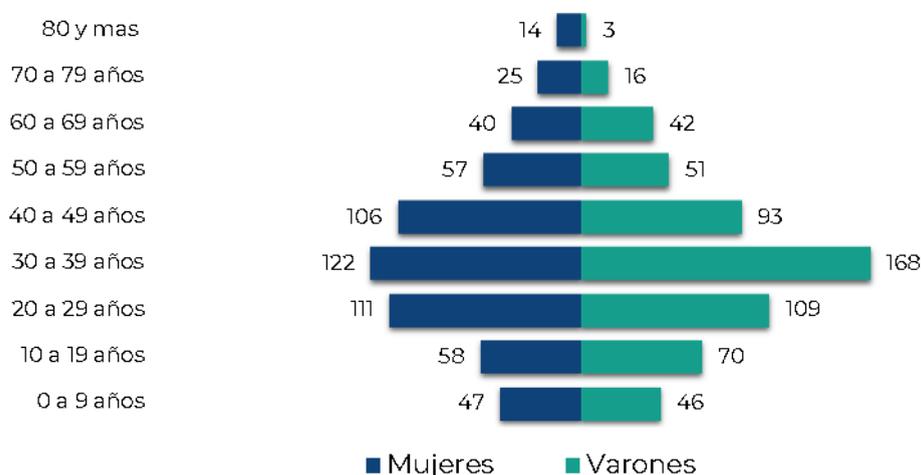


Caracterización de casos confirmados

De los 1178 casos confirmados, el 49,2% corresponde a mujeres. La media de edad es de 36,0 años con un rango que oscila entre los 21 días y los 91 años.



Distribución de casos confirmados según grupos etarios definidos y sexo consignado en el DNI



En relación con la evolución clínica, de los 1178 casos confirmados 425 permanecen activos, 730 se han recuperado y 23 pacientes han fallecido.

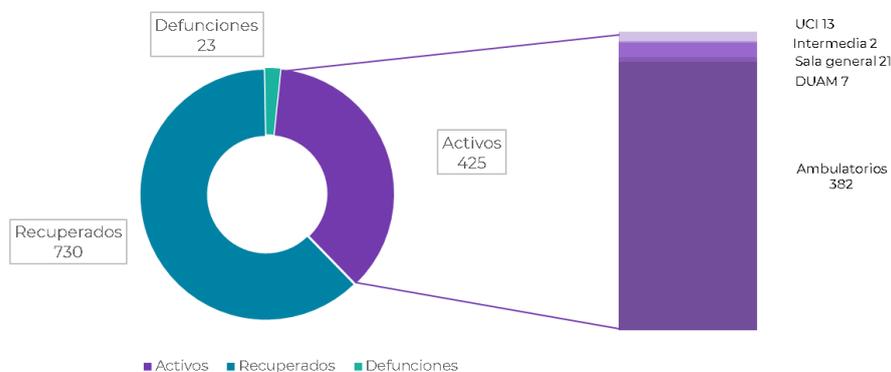
Distribución de casos confirmados según evolución clínica y requerimiento de cuidados							
Provincia del Neuquén. 30 de julio de 2020							
Residencia	Cuidados				Recuperados	Defunciones ¹	Total ²
	Internados		Ambulatorios				
	UCI ^{3,4}	Intermedia	General	DUAM			
Neuquén	13	2	21	7	382	730	23

1. Edad promedio del total de personas fallecidas: 75,0 años con un rango que oscila entre 62 y 90 años. Tasa de letalidad: 2,0%
2. Edad promedio del total de personas contagiadas: 36,0 años con un rango que oscila entre los 21 días y los 91 años
3. Estancia promedio en UCI (de los pacientes actualmente internados): 24,8 días, con un rango de 2 a 103 días
4. Porcentaje de ocupación de camas: UCI-COVID 16,7% UCI-Total 43,4%

De las 425 personas que al día de la fecha permanecen bajo cuidado sanitario, el 89,9% se encuentran asintomáticos o con cuadros leves, en sus domicilios y el 10,1% restante ha requerido internación, con la siguiente necesidad de cuidados: 7 personas en la Unidad de Cuidados Especiales (DUAM), 21 personas en sala general, 2 en cuidados intermedios y 13 en cuidados intensivos.



Distribución de casos confirmados según evolución clínica y requerimientos de cuidados. Provincia de Neuquén. 30/07/2020



Se contabilizan 730 casos recuperados con residencia en nuestra provincia, y en el transcurso de la última semana se otorgaron 138 altas.

Las 23 personas fallecidas, tenían entre 62 y 90 años, con una media de 75, y corresponden a 13 mujeres y 10 varones. De estos pacientes, 19 tenían antecedentes de comorbilidades y 21 de ellos requirieron cuidados intensivos, con una estancia media en dicho sector de 11,8 días, con un mínimo de 1 y un máximo de 86. La letalidad que registra la provincia es del 2,0%.

Vigilancia epidemiológica

Actualmente la provincia realiza diversas modalidades de vigilancia, la **vigilancia epidemiológica clásica**, a través de la detección de casos sospechosos, su estudio y aislamiento y en el caso de confirmarse, se realiza la detección, aislamiento y seguimiento de los contactos. Desde del 23 de junio, en el contexto de circulación comunitaria de SARS-CoV-2 en el conglomerado Neuquén-Plottier-Centenario, sólo se hisopa a los contactos estrechos que presenten síntomas o factores de riesgo, o bien sean trabajadores esenciales o cuidadores de personas incluidas en grupos vulnerables. Hasta el momento en la provincia, con este sistema de vigilancia, se han realizado 7286 testeos con una tasa de positividad del 14,2% (positividad para testeo de casos sospechosos 8,9%; positividad para testeo de contactos 19,5%).

Además, se encuentra en desarrollo una estrategia de vigilancia por **unidades centinelas**, mediante la detección de cuadros oligosintomáticos sin nexo epidemiológico o la búsqueda activa de personas asintomáticas en situaciones de riesgo. Esta estrategia se encuentra implementada en todo el territorio provincial, pero a partir de registrarse la transmisión comunitaria en la ciudad Neuquén, Plottier y Centenario, no se continuará con esta estrategia en las mencionadas ciudades.



Desde la implementación de la estrategia de vigilancia centinela en todo el territorio provincial se han testeado más de 1500 personas, con una tasa de positividad del 4,3%.

Sumadas a estas modalidades de vigilancia, existen otras dos, orientadas a grupos considerados vulnerables. De este modo, existe una tercera estrategia de testeo destinada a valorar el impacto en los **trabajadores de salud**. En este sentido, se han realizado estudios con PCR en trabajadores de salud implicados en la atención de casos confirmados de COVID-19. Los 1353 testeos realizados hasta el momento, que incluyen tanto una vigilancia centinela como así también investigaciones epidemiológicas de brotes intranosocomiales, han permitido confirmar 141 casos de COVID-19.

También se está llevando a cabo otra estrategia de testeo en **trabajadores y residentes en residencia de larga estancia**. Hasta la fecha se han testeado alrededor de 900 personas, sin resultados positivos hasta el momento.

Finalmente, el **Dispositivo Estratégico de Testeo para Coronavirus en Territorio de Argentina (Operativo DetectAR)** se realiza en los puentes carreteros y a partir del 18 de junio también se lleva adelante en los barrios de ciudad, con un total de 169 muestras, con 5 casos detectados a través de esta estrategia.

Situación de los trabajadores del sistema de salud

Hasta la fecha 141 casos confirmados corresponden a trabajadores de salud con domicilio en Neuquén. Esta cifra incluye, no solo los casos con exposición laboral sino también, a aquellos donde la exposición haya sido familiar o social. En este momento, permanecen activos 47 de los 141 confirmados.



A continuación, se adjunta un set de indicadores seleccionados que resumen de la situación de la provincia.

Cantidad de muestras ingresadas al laboratorio 24/7 al 30/7		1421
Cantidad de muestras procesadas por el laboratorio 24/7 - 30/7		1305
Porcentaje de positividad 24/7 - 30/7		14,90%
Tasa de letalidad 30/7		1,95%
Promedio edad Confirmados 30/7		36
Promedio edad Fallecidos 30/7		75
Movilidad de la población	Provincia	0,52
Promedio 24/7 al 30/7	Neuquen capital	0,57
	Plottier	0,55
	Centenario	0,53
Porcentaje ocupación UTI COVID 30/7	16,7% (Total camas 78)	
Porcentaje ocupación UTI No COVID 30/7	73,0% (Total de camas 82)	
Porcentaje de ocupación de camas de UTI total 30/7	45,4% (Total de camas 160)	
R0 30/7		0,98