PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

IMCA HOTEL

JUNIO 2020

imca hotel

Naturalmente!

RNT 36324

EL IMCA HOTEL HA IMPLEMENTADO LOS SIGUIENTES PROCESOS PARA PREVENIR, CONTROLAR, MITIGAR EL CONTAGIO DEL COVID 19




RECOMENDACIONES Y CUIDADOS TAPABOCAS TELA
AL PONERSE EL TAPABOCAS
• Antes, lavarse muy bien la manos con agua y jabón.
• Manipularlo desde los elásticos y no tocar la capa interna.
• Cubrir boca y nariz
AL RETIRARSE EL TAPABOCAS
• Manipula el tapabocas sólo por los elásticos
• Mantenlo en un recipiente o bolsa mientras lo lavas.
• No toques la capa interna
• Lava tus manos con agua y jabón una vez te lo retires
CUIDADOS DEL TAPABOCAS
• Disponer mínimo de 2 tapabocas para mantener uno limpio.
• Siempre debe lavarse después de uso prolongado (más de 6 horas)
• El tapabocas es de uso personal, no se debe compartir.
• Lávalo a mano con agua tibia y jabón.
• Poner a secar al sol
RECUERDA
• El uso del tapabocas no reemplaza el correcto lavado de manos, el distanciamiento social y las medidas vigentes de la pandemia.
• Un tapabocas usado correctamente te ofrece mayor protección a ti y a los que están a tu alrededor.
• Usalo SIEMPRE fuera de tu hogar.
#VIRALICEMOSELCUIDADO


Mantengamos las distancias...
2 m
¡Juntos pararemos al COVID-19!
www.hotelescalivalledelcauca.com
cotelco
Asociación Hotelera y Turística de Colombia
CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA
Limpio & Seguro
Clean & Safe


Etiqueta Respiratoria
¿Que puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?
1.
Cubrase la nariz y boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar y desechelo en un cesto de basura.
2.
Use un tapabocas para proteger otras personas.
3.
Tosa o estornude en su antebrazo sobre su camisa, NO utilize las manos.
4.
Lave, sus manos con agua y jabón o desinfecte con gel antibacterial.
www.hotelescalivalledelcauca.com
cotelco
Asociación Hotelera y Turística de Colombia
CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA
Limpio & Seguro
Clean & Safe

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS



DEFINICIONES

AISLAMIENTO: Procedimiento por el cual una persona con síntomas restringe su desplazamiento fuera de casa o el hotel por 14 días a partir de la fecha de inicio de los síntomas.

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

BUENAS PRÁCTICAS: se refiere a toda experiencia que se guía por principios, objetivos y procedimientos apropiados o pautas aconsejables que se adecuan a una determinada perspectiva normativa o un parámetro consensuado, así como también toda experiencia que ha arrojado resultados positivos.

CORONAVIRUS O COVID-19: Enfermedad producida por el Virus SARS-CoV-2, causante de las infecciones de COVID-19, es un virus encapsulado, con una membrana formada por lípidos y glucoproteínas, se transmite rápida y fácilmente entre personas por vía aérea (gotículas) y por contacto.

CUARENTENA: Procedimiento por el cual una persona sin síntomas restringe desplazamiento fuera de su vivienda o del hotel.

DESINFECCIÓN: Tratamiento físico químico o biológico aplicado a superficies limpias en contacto con los elementos de más uso.

EPP: Elementos de protección personal.

FOMITE: Objetos inanimados que pueden estar contaminados o expuestos, al resultar contaminado por un patógeno, puede transportar y transmitir dicho patógeno.

LIMPIEZA: Proceso u operación de eliminación de residuos y otros materias extrañas o indeseables.

PROTOCOLO: Conjunto de reglas que se establecen en el proceso de comunicación entre dos sistemas.

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Conjunto de procesos y procedimientos de control, promoción y prevención de contagio por Covid-19 en el lugar de trabajo.

ASPECTOS Y RECOMENDACIONES SANITARIAS GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Imca Hotel, atendiendo los aspectos y las recomendaciones sanitarias para los establecimientos hoteleros ha tomado las siguientes medidas:

● Nombrar al señor HERMES COBO DOMINGUEZ, quien es la persona encargada de Gestión Humana y del SGSST es el enlace entre la ARL, colaboradores y visitantes, sin excepción, ya que contiene toda la información disponible acerca del COVID-19.

● Nombrar como líder de Protocolos a la señora MARLEN MARIA PÉREZ GONZALEZ, Gerente del Hotel, para que sea el enlace del buen desarrollo de los protocolos entre los colaboradores, huéspedes y proveedores. * Acta anexa● Garantizar la entrega de elementos de protección personal (EPP) antes del inicio de labores, según lo acordado por el establecimiento y proporcionar el servicio de lavandería para que los colaboradores garanticen que su uniforme esté limpio y no sea portado desde sus casas.

El Imca ha implementado el PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD en general para todos lo(a)s colaboradore(a)s , con el acompañamiento de la ARL SURA. Dentro de los lineamientos generales se han implementado los específicos para cada área, en el caso del hotel, se detallan :

- Recepción
- Habitaciones
- Alimentos & bebidas
- Proveedores
- Lavandería
- Salones y áreas comunes
- Plan de Comunicaciones
- Manejo de residuos

* Se asigna personal por turnos y por departamentos, para garantizar el servicio habitual a los clientes. * Todo el personal debe realizar la encuesta de síntomas de la ARL SURA antes de salir de sus casas

● Se recomienda el lavado de manos antes de iniciar labores , durante las labores como también el uso de gel antibacterial durante la jornada y antes de salir de las instalaciones del Imca. ● Antes de iniciar labores, el personal operativo debe separar en una bolsa la ropa de uso diario y mantenerla cerrada hasta la hora terminación de turno. ● Se asegura el distanciamiento en áreas comunes como baños, el comedor o cafeterías, ingreso en portería, el área operativa deberá ajustar los horarios de descanso y almuerzo. ● Se asegura que, en los puestos de trabajo, los colaboradores cumplan con un distanciamiento mínimo de 2 metros, al igual que en las áreas operativas.

● Se Intensifican y verifican la aplicación de protocolos de auto limpieza, con soluciones desinfectantes con alcohol al 70%, en los puestos de trabajo de todos los colaboradores que asistan a las oficinas, con el debido apoyo de servicios generales.

● Se incentiva a realizar lavado de manos, al menos cada tres (3) horas.

● Se sugiere a las personas hidratarse constantemente.

● Se intensifican las jornadas de sensibilización en medidas de prevención frente al COVID-19, como lavado de manos, atención a síntomas, adopción de los protocolos de reportes y autocuidado, y tener en un lugar visible las medidas de higiene y formas de prevención.

● Se Informa a huéspedes y visitantes de las buenas prácticas y acciones que está adelantando el establecimiento para reducir el riesgo y mejorar así la percepción durante la prestación del servicio.

● Se hace listado de contactos de utilidad (líneas de atención COVID-19, Salud Pública, ARL, EPS, Servicios de Urgencias, Consulados de países desde los que se reciben clientes, Policía, Tour operadores, Agencias de Viaje y otros intermediarios con las que el establecimiento tenga relación), esto con el fin de actuar con precisión y eficacia en caso de tener un posible caso de COVID-19.

● Se tiene en recepción y en portería en lugar visible información de los centros de atención médica más cercanos al IMCA.

● Se evita en mayor medida que el huésped manipule algún documento.

● Se reduce la interacción entre empleados y huéspedes sin afectar la calidad en la prestación del servicio.

● Se tiene en lugares visible las medidas de higiene y formas de prevención del COVID - 19. Portería, oficinas, corredores, salones, comedor.

● Se evitará que se generen situaciones de pánico y/o discriminación hacia casos sospechosos de contagio.

PASOS INDISPENSABLES PARA TENER SIEMPRE EN CUENTA:

- El autocuidado
- Lavado de manos
- Distanciamiento social de 2 metros
- Uso y manejo correcto del tapabocas
- Limpieza y desinfección de sus áreas de trabajo.

Como colaborador(a) del IMCA debe seguir los siguientes lineamientos:

- Realice desde su casa la encuesta diaria para reportar a la ARL SURA.

- En el momento de su llegada al IMCA, le será tomada la temperatura.

- Cambie su ropa personal y tapabocas por su uniforme, guárdela en bolsa plástica en el lugar asignado para esto.

- Lave inmediatamente bien sus manos con agua y jabón siguiendo el protocolo de lavado de manos.

- Antes de dar inicio a las actividades se debe realizar la limpieza y desinfección en todas aquellas superficies de contacto en su área de trabajo: lapiceros, escritorio, superficies de apoyo, datafono, teléfono, computador, teclado , mouse, impresora, celulares, los cuales deben ser limpiados y desinfectados con productos a base de alcohol frecuentemente.

- Verifique la existencia de los insumos para desinfección en el área de recepción: tapete, gel antibacterial, alcohol, tapabocas para la venta , jabón líquido en los lavamanos, toallas de papel.

PASOS A SEGUIR PARA EL REGISTRO DE HUÉSPEDES:

1. Antes del ingreso del huésped al hotel se medirá la temperatura con termómetro láser y se verificará si cuenta con la aplicación CoronAPP de Colombia o que haya llenado el formulario de preguntas este proceso se hará en la portería o recepción del hotel.

2. El huésped debe contar con sus propios EPP (tapabocas). El huésped deberá hacer desinfección de sus zapatos en el tapete dispuesto en la entrada del hotel.

3. Al llegar el huésped a la recepción del hotel deberá desinfectar sus manos ya sea con antibacterial o con un atomizador de alcohol. Debe igualmente lavarse las manos con agua y jabón en el baño o en el lavamanos dispuesto para este servicio .

4. Se procederá a desinfectar las maletas con aspersor o atomizador (alcohol al 70%)

5. La recepcionista contará con sus EPP, además tendrá un constante lavado de manos, en su área de trabajo debe permanecer gel antibacterial o alcohol, al dirigirse con el huésped debe mantener 2 metros de distancia.

6. Si se encuentran más huéspedes en la recepción, deberán respetar la marcación sobre el suelo con 2 metros de distancia.

7. En recepción se le dará la bienvenida al huésped, reconfirmando su reserva y se procederá al registro. Se hará pre-check in de manera virtual, es decir, solicitaremos los documentos de manera digital (pasaporte o cédula , cédula de extranjería, registro civil) dirección, teléfonos, correo electrónico, todos los datos posibles para diligenciar el registro antes de que llegue el huésped y tenerlo impreso para que solo quede firmarlo personalmente; si es extranjero este debe colocar su pasaporte para tomar foto al sello de migración. Así mismo queda todo digitalizado, el tiempo de espera en la recepción se reduce y habrá menos manipulación de documentos. Se enviará por correo la información sobre los protocolos de bioseguridad establecidos en el hotel para previo conocimiento antes de llegar. Solo queda que el huésped firme el registro ya diligenciado.
   Si el huésped no cuenta con su propio lapicero, le haremos entrega de uno, desinfectado delante del huésped, luego este debe ser depositado en un contenedor debidamente marcado, donde al finalizar el Check-In debe ser desinfectado. Este lapicero será de uso exclusivo para huéspedes, la recepcionista debe contar con su propio lapicero.

8. Al realizar el cobro del hospedaje, la recepcionista promoverá el pago para que sea realizado con tarjeta de crédito o débito. Al finalizar haremos el proceso de desinfección del datafono.

9. En recepción daremos Información al huésped sobre los servicios del hotel, y nuevamente le informaremos sobre el uso obligatorio del tapabocas, el uso del teléfono personal para todas las peticiones que surjan vía whatsapp o llamada, el distanciamiento social de 2 mts con las otras personas, el uso del comedor , el uso de los salones y demás áreas del hotel.

10. La recepcionista hará entrega de la llave, previamente desinfectada y se le explicará al huésped el camino para llegar a su habitación, si es necesario acompañarlo se debe conservar la distancia de los 2 mts.

11. La recepcionista debe evitar la manipulación o el contacto directo de las maletas, mochilas y otras pertenencias de los clientes.

12. Si el huésped no requiere nada más despedirse sin estrechar mano.

13. La recepcionista debe lavarse las manos con agua y jabón , hacer desinfección de toda la superficie y de los utensilios.

14. Para el check out, se procederá a hacer la correspondiente factura, si el huésped tiene saldo pendiente, incentivar el pago con datafono, desinfectar el datafono una vez sea utilizado, hacer firmar la factura recibida, desinfectar el lapicero utilizado por el huésped.

15. Desinfectar la llave y llavero recibido

16. Lavarse las manos con agua y jabón siguiendo el protocolo de lavado de manos.

17. Al terminar su jornada de trabajo, debe dejar todas las superficies totalmente desinfectadas.

Protocolo de **Bioseguridad**

Recepción

Primer contacto con el cliente

Limpio & Seguro

Puntos críticos de desinfección en el área:

Antes de dar inicio a sus labores se debe priorizar la limpieza y desinfección en todas aquellas superficies que son manipuladas por el personal, visitantes y demás con alta frecuencia como lo es: esferos, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, datádonos, teléfonos, computadores, teclado, mouse, impresora, celulares, los cuales deben ser limpiados con productos a base de alcohol frecuentemente.

1. A la llegada del huésped y antes de ingresar al hotel se debe medir la temperatura y verificar si cuenta con aplicación de COVID-19 Colombia.



2. El huésped debe contar con sus propios EPP, el hotel hará entrega de los cubre zapatos, los cuales se deben poner antes de ingresar al Lobby o desinfectar en tapete con solución desinfectante.



3. El o la recepcionista debe contar con los EPP, contar con gel antibacterial en su lugar de trabajo y al dirigirse con el huésped deberá mantener una distancia mínima de 2 metros.



4. Antes de ingresar al hotel, el cliente debe ser desinfectado, este proceso comprende la desinfección de zapatos, manos y equipaje.

5. Dar la bienvenida, reconfirmar reserva y proceder al registro. Si el huésped no cuenta con su propio esfero, se hace entrega de uno, el cual deberá ser depositado en un portalapicero, para ser desinfectado al final del check in. El huésped no debe tocar ningún documento.



6. El pasaporte o cédula se digitalizará a través de una foto, la cual puede tomar el mismo huésped (extranjero también debe tomar la foto al sello de migración) o en su defecto este deberá poner su documento sobre la superficie de la mesa y el recepcionista procederá a tomarla sin tocar el documento.

www.hotelescalivalledelcauca.com

cotelco Asociación Hotelera y Turística de Colombia CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA

Protocolo de **Bioseguridad**

Recepción

Primer contacto con el cliente

Limpio & Seguro

7. Promueva el pago del hospedaje a través de la tarjeta de crédito o débito (no efectivo) una vez que se haya dado uso al datáfono, este se debe desinfectar inmediatamente.



8. Ponga al tanto al huésped sobre los servicios del hotel como por ejemplo (room service, zonas humedas, turnos del restaurante entre otros). Recomendar al huésped en lo mínimo salir de su habitación a menos de que sea necesario. Si lo hace debe portar sus EPP.



9. Recomendar hacer uso del teléfono para cualquier requerimiento adicional o inquietud.



10. Hacer entrega de la llave de la habitación previamente desinfectada, realizar el acompañamiento hasta esta, manejando una distancia mínima de 2m, o explicar la manera de llegar a esta sin necesidad de acompañamiento .



11. Para el uso de ascensores se recomienda indicar la capacidad permitida de ocupación manteniendo el principio de distanciamiento físico.



12. Asegúrese de dejar todo claro para su huésped y darle a conocer los protocolos de Bioseguridad que ha implementado, una vez, finalizado el proceso, despídase sin estrechar su mano.



13. Una vez finalizado el proceso, deberá de realizar la desinfección inmediatamente del área de trabajo en superficies e implementos utilizados.

www.hotelescalivalledelcauca.com

cotelco Asociación Hotelera y Turística de Colombia CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA

ELEMENTOS DE ASEO:

Antes de dar inicio a sus labores se debe priorizar la limpieza y desinfección en todas aquellas superficies y herramientas que son manipuladas por la camarera con alta frecuencia como el: carrito , canasta, mopas, elementos de limpieza. Durante el proceso de arreglo de la habitación y corredores deberá limpiar y desinfectar todos los elementos de manipulación diaria, como: teléfonos fijos, controles remotos, mesas, asientos, ventiladores, tv, cuadros, interruptores de lámparas y de luz, manijas de puertas y nevera, ganchos de closet, entre otros, con agua y jabón o con un paño limpio según corresponda.

El cambio de lencería se seguirá haciendo cada día en estadías largas.

● Para el caso de habitaciones de aislamiento temporal de los huéspedes con síntomas o huéspedes confirmados con COVID-19, asignaremos una habitación individual con baño exclusivo, en el momento de ingresar mantener distancia de 2 metros del cliente.

ASPECTOS GENERALES :

● Realice el lavado de manos antes de iniciar sus funciones.

● Para realizar el arreglo de las habitaciones la camarera debe portar además de su uniforme de dotación:

- Tapabocas
- Careta protectora
- Guantes
- Elementos de aseo asignados
- Mangas

Se comienza por el arreglo de las habitaciones ya ocupadas, alternando con las que están de salida. Es importante que el carro de limpieza no entre a la habitación.

● No se accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el huésped en su interior, excepto por causa justificada.

● ● Se recomienda el lavado y desinfección de guantes (ya que son de silicona) para la limpieza de cada habitación.

● Las cobijas en los armarios deben encontrarse protegidas (en bolsa con instructivo para que la persona que la use no la vuelva a dejar dentro de ella)

● La lencería debe ser depositada en una bolsa sellada y con la preclasificación de prendas antes de ser entregada a lavandería, pues cada elemento tiene un proceso de lavado diferente: Dispondremos de contenedores para :

- Toallas
- Fundas
- Sábanas y sobresábanas
- Cobijas
- Tendidos
- Toallas
- Cortinas
- Protectores de colchón y almohada.

● Se debe garantizar la higiene del colchón: desodorizar con productos preferiblemente de secado rápido, aspirar cada 30 días, girar y rotar de acuerdo a las indicaciones del fabricante, también se debe procurar el aspirado de tablas y base.

● Se recomienda cambiar el protector anti-fluidos del colchón con una frecuencia de cada 8 días y dejar ventilar el colchón por lo menos 2 horas antes de arreglar la habitación.
● Si en el colchón pernoctó alguien contagiado de Covid-19, es importante manipularlo con todos los EPP y hacer el proceso de tratamiento de limpieza y desodorización, para mayor ventilación sacar al sol.

● La limpieza de la habitación se debe hacer de lo más lejano a lo más cercano, de arriba hacia abajo, además, se debe hacer un proceso inicial de limpieza y continuar con la desinfección.

● Para el aseo de la habitación se utilizarán los trapos de microfibra de diferentes colores:

FUCSIA o ROJO	BAÑOS	SANITARIO Y LAVAMANOS
VERDE	ESPEJOS	
NARANJA	POLVO	
AZUL	BAÑOS	SECADO

SABRA ROJA	SANITARIOS
SABRA AMARILLA	RESTO DEL BAÑO

Los productos de limpieza biodegradables se seguirán utilizando siguiendo las indicaciones del proveedor.

PASO A PASO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN:

● La limpieza y desinfección de la habitación se hará con ventanas abiertas y puerta semi cerrada.

● Se debe ventilar la habitación (abrir todas las ventanas y cortinas), sacar la basura y separarla en bolsas, se debe tener en cuenta el manejo del reciclaje.

● Primero realice un prelavado al baño, el cual consiste en aplicar detergente en todas las superficies del baño , incluido, ducha, sanitario, lavamanos y dejar actuar mientras destienda las camas. Se recomienda retirar las sábanas sin sacudir ni levantar, de cada extremo y no adherir las almohadas, cojines, sábanas, mantas y tendidos al cuerpo. Barra con la mopa, limpie el polvo con el trapo húmedo, recordando siempre seguir las manecillas del reloj para evitar olvidos, limpiando completamente la mesa de escritorio, el asiento, el closet por dentro, por fuera y por arriba, la mesa noche de arriba hacia abajo, la lámpara desinfectando el interruptor , limpiar la caperuza por dentro y por fuera, los controles de tv deben ser limpiados y desinfectados, lavando la bolsa con agua y jabón y aplicando alcohol para desinfectar , limpiar la lámpara de la pared, la ventana, el ventilador igualmente desinfectando muy bien el interruptor, el televisor, las puertas. El trapo de limpiar el polvo debe ser lavado con agua y jabón varias veces durante la limpieza de la habitación.

● Al finalizar la limpieza de la habitación se pasa de nuevo al baño, se retira el jabón, se lava todo y al finalizar se debe secar y desinfectar.

● Se procede a tender la cama.

* Se trapea

● Se recomienda pasar con un atomizador de alcohol .

● Después de realizar el proceso de limpieza y desinfección la camarera debe inmediatamente lavar sus guantes con agua y jabón, además de seguir el protocolo de lavado de manos.

● Se recomienda si la habitación es Check-Out no usar durante las próximas 6 a 24 horas.

● No dejar ingresar a nadie a la habitación excepto al huésped.

● Si la habitación no se usa frecuentemente no olvidar hacer una limpieza incluida esterilización .

● Cuando se realice el Check-Out, se debe hacer limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general.

● Los protocolos de limpieza de almohada, contemplan su ventilación semanalmente y un adecuado protector anti fluidos y su lavado con jabones industriales.

● Los elementos de aseo de los baños de habitaciones deben seguir siendo de uso exclusivo para los baños; no se deben usar los mismos elementos para otras áreas.

● Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, papel higiénico y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos en el baño.

Para los baños públicos, las toallas de papel , el jabón líquido .

● Eliminar la papelera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación

● En habitaciones de clientes positivos o sospechosos para COVID-19, los elementos de limpieza son asignados para uso exclusivo de estas habitaciones y todo lo que se retire de ahí debe ir en bolsa plástica de color rojo

● Realizar supervisión de la habitación después de su proceso de limpieza y desinfección.

● Se sugiere que el huésped deposite la lencería usada, toallas y prenda de vestir en bolsas antes de la limpieza de la habitación.

CORREDORES:

- Se deben barrer igualmente con la mopa, limpiar y desinfectar toda superficie de contacto en forma ordenada que se encuentre en cada corredor incluida la sala, el salón central.
- Realizar la limpieza de los baños siguiendo los lineamientos ya explicados anteriormente.
- No se permitirá la entrada a personal no autorizado a la cocineta del primer piso.
- El área de la nevera y zona de planchado deberá quedar igualmente limpia y desinfectada diariamente.
- Se llevarán formatos para registrar los horarios y la persona responsable en cada baño público , se harán horarios para frecuente limpieza y desinfección.


Protocolo de Bioseguridad
Zonas Comunes
Limpio & Seguro
Clean & Safe
cotelco
Recomendaciones generales:
1. Establecer un plan y horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas.
2. Todo huésped que desee estar alguna zona común debe de contar con su equipo de EPP y procurar a realizar lavado de manos.
3. Contar con distanciamiento físico mínimo requeridc ertre personas de acuerdo con la capacidad del lugar.
2m
2m
4. Ventilar las zonas comunes, en lo posible, debe ser ventilación natural para que haya intercambio de aire.
5. Realizar campañas para que los usuarios eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma de gripe.
6. Realizar el lavado y desinfección de baños públicos varias veces al día según ocupación, llenando el registro
7. Las zonas comunes de entretenimiento deben disponer de solución desinfectarte para realizar higienización.
8. Controlar aforos en salones y auditorios en función del principio de distanciamiento personal. En caso de salones cerrados, los usuarios no deben ser más de 5 a 10 pax y todos los participantes deben de contar con su equipo de EPP.
9. No es permitido el uso de aire acondicionado.
10. Limpieza frecuente de la plazoleta central, dejando solo 1 asiento por cada mesa, desinfectar frecuentemente según ocupación
11. La sala principal del Edificio solo permanecerá con 3 asientos y una mesa, el salón Central solo permanecerá con cinco asientos conservando el distanciamiento permitido
12. PROTEJASE SIEMPRE CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
imca hotel

ASPECTOS INDISPENSABLES PARA TENER SIEMPRE EN CUENTA:

- El autocuidado
- Lavado de manos
- Distanciamiento social de 2 metros
- Uso y manejo correcto del tapabocas
- Limpieza y desinfección de sus áreas de trabajo.

Como colaborador(a) del IMCA debe seguir los siguientes lineamientos:

- Realice desde su casa la encuesta diaria para reportar a la ARL SURA.
- En el momento de su llegada al IMCA, le será tomada la temperatura.
- Cambie su ropa personal y tapabocas por su uniforme, guárdela en bolsa plástica en el lugar asignado para esto.
- Lave inmediatamente bien sus manos con agua y jabón siguiendo el protocolo de lavado de manos.
- Antes de dar inicio a las actividades se debe realizar la limpieza y desinfección en todas aquellas superficies de contacto en su área de trabajo: lavadoras, mesas, manijas, llaves .
- Verifique la existencia de los insumos para desinfección en el área de Lavanderia: tapete, alcohol, jabón líquido en los lavamanos, toallas de papel.

PASO A PASO PARA EL SERVICIO DE LAVANDERÍA:

- Utilizar siempre sus elementos de protección personal: guantes, máscara protectora, tapabocas, delantal impermeable .
- Respetar las áreas delimitadas para : LENCERÍA SUCIA / LENCERÍA LIMPIA
- La ropa limpia debe ser doblada y guardada el mismo día que se lavó y secó, no debe permanecer en la lavandería
- La ropa limpia será transportada en un carro diferente al carro para la ropa sucia.
- El personal de habitaciones hará la separación directamente en las habitaciones para : sábanas y sobresábanas, fundas, toallas, cortinas, tendidos.
- Así mismo debe permanecer en la lavandería, cada uno en un contenedor identificado para ser lavado por partes
- La ropa limpia debe ser llevada directamente a Ropería y acomodada debajo de la que ya está en las estanterías para que haya buena rotación
- La Ropería debe estar siempre organizada, limpia y desinfectada .
- No se permite entrar a ropería elementos diferentes de la ropa limpia.

Protocolo de **Bioseguridad**

Lencería

Limpio & Seguro cotelco COVID-19

Clean & Safe cotelco COVID-19

Recomendaciones generales:

1. Para el proceso de lavado se recomienda el uso de EPP.



2. Cada elemento tiene un proceso de lavado diferente, se recomienda hacer pre clasificación o separación funcional de las prendas antes de llegar a la lavandería.



3. Para el almacenamiento y preparación de la ropa limpia, preferiblemente se debe realizar en un cuarto separado al de la ropa sucia y se recomienda que esta no esté más de un día/noche en la lavandería.

4. Desde el inicio y final del proceso de lavado y organización de la ropa se recomienda no tenga más de 4 contactos con el personal del área.



5. Se recomienda el lavado de prendas de lencería a una temperatura mínima de 60° (ver recomendaciones de temperatura del fabricante).



6. Las toallas húmedas deben de ser preferiblemente secadas en secadora y las fundas o sabanas húmedas en el rodillo, prensa o por medio de una plancha, (se recomienda que lo manipule otra persona).



7. Lavado de manos y todo el equipo de EPP debe de ser desechado en una bolsa negra, rotulada con cinta blanca y sellada.



8. Surtir los cuartos de linos.



www.hotelescalivalledelcauca.com

cotelco Asociación Hotelera y Turística de Colombia — CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA

Antes de dar inicio a sus labores el personal de mantenimiento debe priorizar la limpieza y desinfección a todas aquellas herramientas que son manipuladas para el servicio de mantenimiento preventivo y/o correctivo, así como equipos y materiales.

- El baño del taller es de uso exclusivo para las dos personas de esta área, siendo lavado y desinfectado diariamente bajo los lineamientos de limpieza entregados.
- El taller y bodega de mantenimiento tienen el ingreso restringido a personas que no pertenezcan a esta área.
- El personal de mantenimiento debe portar siempre además de sus EPP, alcohol para desinfectar las áreas donde vaya a trabajar.

PASOS A SEGUIR

● Antes de hacer ingreso a la habitación el trabajador debe de contar con sus EPP, lavado de manos y desinfección de zapatos.

● En caso que el mantenimiento sea en una habitación ocupada, evitar tocar los muebles u objetos dentro de la habitación que no sean los de reparar y demorar lo menos posible. En caso que el huésped se encuentre dentro de la habitación, pedir la colaboración de este para que espere dentro del baño o en el balcón. Mantener una buena distancia con el huésped y exigirle uso de tapabocas.

● Al finalizar su tarea, proceda al lavado de manos, elimine los EPP en una bolsa negra y desinfecte los zapatos.

● Hacer cambio de uniforme y el que fue usado y en una bolsa sellada depositar en lavandería, o realizar desinfección con atomizador.

● Informar a recepción y camarería en caso que se tenga que volver a limpiar la habitación.

● En caso que el mantenimiento correctivo sea más complejo y la habitación está ocupada, se recomienda hacer cambio de habitación.
● Procure hacer el mantenimiento correctivo cuando la habitación no esté ocupada y no haya sido utilizada en las últimas 24 horas

MANTENIMIENTO PARA EL ÁREA DE COCINA:

- Antes de ingresar a esta área se debe:
  Desinfectar los zapatos, cambiar el tapabocas, portar gorro, monogafas, bata quirúrgica o un overol para uso exclusivo de esta área.
  Realizar lavado de manos
- Evitar tocar las áreas que no correspondan al daño o mantenimiento , y tratar de permanecer el menor tiempo posible dentro de la cocina.
- Al finalizar, debe lavarse las manos, cambiar su uniforme.

Protocolo de **Bioseguridad**

Mantenimiento

Limpio & Seguro cotelco COVID-19

Clean & Safe cotelco COVID-19

Recomendaciones generales:

1. Antes de hacer ingreso a la habitación el trabajador debe de contar con sus EPP, lavado de manos y desinfección de zapatos.



2. En caso que el mantenimiento sea en una habitación ocupada, evitar tocar los muebles u objetos dentro de la habitación y demorar lo menos posible.



3. Si el huésped se encuentre dentro de la habitación, pedir la colaboración de este para que espere dentro del baño o en el balcón. Mantener una buena distancia con el huésped y exigirle uso de tapabocas.



4. Al finalizar su tarea, proceda al lavado de manos, elimine los EPP en una bolsa negra y desinfecte los zapatos.



5. Hacer cambio de uniforme y el que fue usado y en una bolsa sellada depositar en lavandería, o realizar desinfección con atomizador.



6. Informar a recepción y camarería en caso que se tenga que volver a limpiar la habitación.



7. En caso que el mantenimiento correctivo sea más complejo y la habitación está ocupada, se recomienda hacer cambio de habitación.



8. Procure hacer el mantenimiento correctivo cuando la habitación no esté ocupada y no haya sido utilizada en las últimas 24 horas.



www.hotelescalivalledelcauca.com

cotelco Asociación Hotelera y Turística de Colombia — CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA

ASPECTOS INDISPENSABLES PARA TENER SIEMPRE EN CUENTA:

- El autocuidado
- Lavado de manos
- Distanciamiento social de 2 metros
- Uso y manejo correcto del tapabocas
- Limpieza y desinfección de sus áreas de trabajo

PUNTOS CRÍTICOS DE DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE COCINA:

Mantener limpios y desinfectados los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina para prevenir la contaminación de la materia prima, desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, utensilios antes y después de cada operación, incluyendo la campana de la cocina y pisos.

IMPORTANTE:

● Todo el personal debe contar obligatoriamente con el carnet de BPM y curso mínimo de 10 horas.

● A la hora de empezar el proceso de limpieza tener en cuenta de no barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpios que se usarán para preparar alimentos.

● Se prohíbe la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y de atención al público. Estos quedarán ubicados en un área específica. Se deberá informar a la familia que deben llamar al conmutador del IMCA en caso urgente de necesidad personal.

● Las zonas de trabajo están demarcadas para cada persona en la cocina, evitar salir del área de la cocina mientras esté en su turno de trabajo, mantenga siempre la distancia física de 2 metros.

● Todo el personal deben usar el tapabocas durante la jornada laboral, para contacto con el público, se deberá usar además la careta protectora.

● Está prohibido el ingreso a personal ajeno en el área de preparación de alimentos.

● El personal de cocina, no podrá entrar y salir de área de proceso con el uniforme.

● Cabello recogido cubierto con malla.

● No uso de maquillaje, no perfumes.

● Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

● No reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios, en caso de lentes, se deben usar bandas ajustables para asegurar que no se caigan.

● Calzado cerrado, resistente, impermeable de tacón bajo.

● Los guantes limpios, sin roturas o imperfectos, limpieza igual que las manos, material adecuado, sin humedad, no exime el lavado de manos.

● No comer, beber, masticar en áreas del proceso. Se debe utilizar el comedor de personal para tomar sus alimentos, este espacio solo podrá ser utilizado por una persona , después de su uso debe dejarlo limpio.

● No sentarse, acostarse o apoyarse con el uniforme en el piso, pasto, andenes y demás lugares donde este se pueda contaminar.

● Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente o desinfectante.

● Se utilizarán los trapos de microfibra para limpieza de áreas

PASOS A SEGUIR COCINA:

* Debe cambiar su ropa de calle por el uniforme , guardar la ropa en bolsa plástica dentro del locker al igual que sus objetos personales, retirar maquillaje, aretes, reloj.. u otras joyas que traiga puestas. Recoja su cabello con la malla o gorro, cambie su tapabocas por uno limpio y deje lavado el que ha traido desde su casa cuidando de dejarlo secando en un lugar que no toque otras superficies.

● Agregue el desinfectante al tapete para zapatos en la entrada a la cocina y a la zona de proveedores. Desinfecte sus zapatos para acceder a esta área. La puerta de angeo debe permanecer cerrada para no permitir el ingreso de personas ajenas a la cocina.

● Inmediatamente entre a la cocina, se debe lavar las manos aplicando la técnica adecuada.

* Desinfecte los mesones, las superficies de las estufas.

* El lavado de la loza, cristalería, cubiertos siempre se hará con guantes.

* Una vez termine su turno de trabajo todas las superficies de contacto (mesones, puertas de la nevera, congelador) deben quedar desinfectadas y registradas en el formato para la entrega de turno.

* Los baldes que se han dispuesto para la separación de residuos, deben permanecer con la tapa y así se deben sacar para el lugar dispuesto para dejarlos.

* Los utensilios de limpieza deben quedar siempre bien lavados y desinfectados, recuerde siempre hacer uso de los guantes.

* El teléfono interno se debe desinfectar en cada uso.

INDICACIONES Y RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA COMEDOR:

PUNTOS CRÍTICOS DE DESINFECCIÓN EN EL ÁREA

Antes de dar inicio a sus labores y previa apertura al servicio, se debe priorizar la limpieza, desinfección y sanitización exhaustiva en todas aquellas superficies, pisos, puertas y herramientas que son manipuladas por todo el personal para el servicio de restaurante, como mesas, sillas, menaje, cubiertos y demás.

IMPORTANTE:

● Trabajaremos al 25% de la capacidad del restaurante. Es decir, solo se podrán atender 26 personas al tiempo, para esto se ha dispuesto la acomodación de 2 personas por mesa.

● No está permitido habilitar buffets, seguiremos atendiendo directamente pasando las bandejas servidas para que cada persona la tome directamente.

* La puerta de entrada al comedor, tendrá siempre el tapete desinfectante para zapatos, el dispensador de pedal de gel antibacterial, estará marcada la distancia de 2 mts en el piso , cada persona entra y se le entrega directamente la bandeja servida con los cubiertos, servilletas. La puerta de salida está al lado del lavamanos en donde se invitará a las personas que laven nuevamente sus manos.

* Los cubiertos serán desinfectados y guardados

* Las bandejas siempre deben ser lavadas con agua y jabón

* En los desayunos: A cada persona le colocaremos el azúcar, la mantequilla , la mermelada.
Almuerzos o cena: a cada persona le colocaremos el ají.

- El dispensador del agua lo atenderemos directamente por dentro de la barra de servicio.

● No utilizaremos palilleros, saleros en caso de petición del cliente se le pasará directamente.

● Evitar el contacto directo con el huésped, conservar siempre el distanciamiento social.

* Las mesas después de cada servicio deben quedar además de limpias, desinfectadas al igual que los asientos y la barra de servicio.

- Al encender o apagar los ventiladores debe desinfectarse el botón de encendido
- El control del tv solo lo podrá manipular el personal del hotel

Para servicios de catering:

- Cada producto a entregar debe estar empacado en doble bolsa bien cerrada
- La persona que entregue el servicio debe ser de entera confianza, que cumpla con todos los protocolos de bioseguridad .

PUNTOS CRÍTICOS DE DESINFECCIÓN EN EL ÁREA

Se hará proceso de lavado y desinfección de todos los salones y las zonas comunes, incrementamos la frecuencia de limpieza y desinfección en pisos, puertas, ventanas, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
Todas las áreas de las zonas comunes incluido los salones, corredores y baños públicos, deben de tener proceso de limpieza y desinfección más frecuente y de ventilación natural.

PASOS A SEGUIR:

1. Contamos con un protocolo al cual se le asignaran horarios de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones. (salones, corredores, baños públicos)

2. Nuestro personal de servicios generales recibirá constantemente capacitaciones y supervisión estricta para la limpieza y desinfección adecuada de las áreas.

3. Manejamos fichas técnicas e instructivos sobre procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos, tales como: recepción, zonas comunes, salones, puertas, baños, llaves de agua, manijas, pasamanos, interruptores, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, sillas, dispensadores de agua, cuadros, entre otras.

4. Las áreas como pisos de los salones, corredores, comedor y baños, se lavaran y limpiaran con productos estrictamente recomendados para una alta desinfección.

5. Realizamos actividades de seguimiento y monitoreo de limpieza y desinfección de las áreas.

6. Contamos con puntos de desinfección en las que se dispondrá, lavado de manos con agua y jabón, gel antibacterial, alcohol al 70%. A la entrada de cada salón hay un dispensador de gel antibacterial, un tapete para desinfección de zapatos, puerta de entrada y puerta de salida demarcada en cada salón (aplica en : Salón Mangos, Salón Granada, Salón Palmas, Salón Ceiba)

7. Contamos con medidas preventivas como la señalización que indica el distanciamiento físico mínimo requerido entre personas de acuerdo con la capacidad del lugar

8. Implementamos las canecas de pedal, para evitar la manipulación de tapas.

9. Contamos con amplios espacios los cuales permiten que haya una buena ventilación natural en las zonas comunes (salones, comedor, baños)

10. Toda persona que desee estar en alguna zona común debe de contar con su equipo de EPP.

11. Realizaremos campañas preventivas de Bioseguridad, para incentivar el adecuado lavado de manos, uso de EPP y distanciamiento social mediante la disposición de piezas informativas o habladores en recepción, restaurante , corredores y baños públicos.

12. En los salones manejaremos el distanciamiento recomendado el cual estará con señalizacion de 1 metro cuadrado de distancia entre personas, los usuarios deben utilizar tapabocas.

13. La estación de café de cada salón será atendida personalmente por uno de nuestros operarios con horas establecidas para este servicio, teniendo muy en cuenta el cambio permanente de los cristales para el agua y limpieza constante del dispensador de agua fría.

14. Las ayudas audiovisuales , los marcadores que se faciliten, los papelografos, deben ser desinfectados antes y después de ser manipuladas por el cliente .

15. Los controles del Salón La Ceiba deberán permanecer envueltos en bolsa plástica para una mayor desinfección.

DESINFECCION Y VERIFICACIÓN

Antes de recibir los productos verificar que el proveedor porte sus elementos de protección personal (tapabocas), priorizar la limpieza y desinfección en todas aquellas superficies que son manipuladas por el personal, proveedores y demás con alta frecuencia como lo son: canastillas, bolsas, superficies de apoyo, los cuales deben ser limpiados con productos a base de alcohol frecuentemente.

PASOS A SEGUIR:

1) En la portería del Imca, se realiza el registro del ingreso (toma de temperatura, hora, fecha, empresa, nombre y apellido, cédula, celular).

2) Imca Hotel establece turnos para los proveedores aliados para que puedan ingresar a las instalaciones y programar la recepción de materia prima en horarios diferentes a las horas pico y organizarlas de forma que se eviten aglomeraciones.

3) Se hace obligatorio a proveedores y aliados el uso de EPP, lavado de manos, mantener una distancia mínima de 2 metros entre las personas.

4) Solo se permite un conductor y un acompañante por proveedor.

5) Minimizar tiempos de recibimiento de los productos.

6) Se acondicionó un punto de entrega aislado del área de la cocina.
7) Realizar la debida desinfección para los zapatos en el tapete destinado y lavado de manos
8) Desinfectar manos y hacer entrega del pedido sobre una superficie, donde el trabajador del hotel lo pueda tomar y desinfectar.
9) Llevar al área correspondida y hacer lavado de manos.

10) Para productos embalados en cartón, plásticos o madera, se recibirán en el área detallada y se le retirarán estos materiales , se desinfectarán los artículos reicibidos antes de ingresarlos al área de almacenamiento, en cuanto a los pedidos de granos, abarrotes , frutas y verduras se solicitará que sean entregados en canastillas.
    Las frutas y verduras : se lavaran inmediatamente, se dejan secar y se guardan
    La carne y pollo: se le retira el plástico inmediatamente, el cual debe ser depositado en el contenedor correspondiente, se porciona y se guarda
    Los granos y abarrotes: deben ser desinfectados inmediatamente y guardados
    Los productos de panadería: estos deberán ser entregados en la bandeja panadera , tapados con bolsa de papel.
    Las arepas: deben ser sacadas inmediatamente y colocadas en un lugar tapado.
    El café: debe ser desinfectado y guardado
    Los implementos de aseo: deben ser sacados
    El helado
    Las pulpas

11) Al firmar la entrega, hacerlo con su propio lapicero. Las facturas deben ser guardadas en el contenedor destinado para esto.

12) Realizar lavado de manos al finalizar el proceso (todas las personas que tuvieron contacto con el proveedor).

13) De no ser necesario, se evitará el ingreso del proveedor al hotel.

14) A cada proveedor, se le solicitará el protocolo establecido por ellos y se les enviará por correo electrónico la información de cómo se ha establecido el nuestro para el recibo de proveedores en nuestras instalaciones.

15) Los proveedores de servicios igualmente deben garantizar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad

- Mantenimiento de Aires acondicionados
- Mantenimiento de equipos electrónicos
- Mantenimiento de computadores
- Mantenimiento de planta telefónica
- Y otros mantenimientos que se deban realizar

INDICACIONES Y RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA MANEJO DE RESIDUOS:

En la operación del Imca Hotel se seguirá realizando el manejo de residuos como ya está establecido:

- Residuos de la operación de la cocina: verificar que cada recipiente que se les entrega tenga su correspondiente tapa para separar los cuales deben ir marcados de la siguiente manera

  Residuos orgánicos: - Cáscaras de Huevo (para abono)
  Desecho de café (para abono)
  Cáscaras de verduras, frutas, hortalizas (compostaje)

  Residuos inorgánicos: - Reciclaje
  . Residuos inorgánicos

  Salones de eventos, zonas comunes:
  Contenedores que se han dispuesto para separación de residuos

  Baños públicos: bolsas papeleras deben ir en doble bolsa

● Todo contenedor debe ser lavado y desinfectado diariamente.

● Los contenedores deben tener tapa de pedal con bolsa negra y rotulada con cinta blanca

● Evite disponer elementos que puedan dañar la integridad de la bolsa o perforarla.

* Contamos con contenedor rojo para depositar guantes desechables, tapabocas , estos tienen doble bolsa negra rotulada con cinta blanca.
Igualmente seguiremos manejando en este contenedor todo elemento peligroso.

● Para la manipulación de los residuos es obligatorio el uso de guantes , monogafas o careta, delantal plástico, cofias y zapatos de material sintético.

● Se recomiendan las canecas y bolsas de color gris para la disposición de plástico, cartón, vidrio, papel y metales, las canecas y bolsas de color verde para la disposición de residuos orgánicos y desechos agrícolas y las canecas y bolsas de color negro para la disposición papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados.

Como Plan de Comunicaciones se ha establecido:

1.- PLAN DE COMUNICACIONES PARA COLABORADORES(AS):

- **Capacitación para la implementación de protocolos en donde la participación es de todas las áreas para conocer la operatividad en cada área**
- **Se realizan capacitaciones sobre manejo de tapabocas, lavado de manos, limpieza de áreas, distanciamiento social..**
- **Se envía constantemente por el wp del hotel, información sobre la implementación del Protocolo de Bioseguridad y el autocuidado.**
- **Se realizó entrega de EPP: tapabocas antifluidos, careta, guantes.**
- **Se entregó: alcohol al 70%, gel antibacterial, trapos de microfibra de varios colores para cada uso específico.**
- **Se realiza capacitación del Protocolo de Bioseguridad General del Imca**
- **Se realiza capacitación del Protocolo de Bioseguridad de cada área del Hotel.**
- **Se colocan avisos para recordación de autocuidados**

2.- PLAN DE COMUNICACIONES PARA HUESPEDES, CLIENTES, VISITANTES

- Se instalan avisos del protocolo de bioseguridad en la Portería del Imca
- Se instalan avisos en la entrada al Edificio Central (Recepción del hotel)
- Se instala dispensador de pedal y tapete de desinfección en la Portería , en la entrada al Edificio Central – área de alojamiento- con avisos alusivos al protocolo de bioseguridad
- se instalan avisos de técnica de lavado de manos en baños públicos.
- Se instalan avisos invitando a lavado frecuente de manos, a uso de tapabocas, a distanciamiento social
- Se envía por correo electrónico a proveedores, huéspedes y clientes en general infografía del Protocolo de Bioseguridad implementado en el IMCA
- Se publica en las redes sociales Facebook e instagram post informando la implementación del protocolo y la importancia del autocuidado
- Se publica en carteleras del hotel , información sobre el Covid 19 y el autocuidado
- Se publica en carteleras el protocolo a seguir en caso de ser sospechoso de contagio.
- Se coloca detrás de cada puerta de la habitación recordación de autocuidado para el huésped





MARLEN MARIA PEREZ G
Gerente Administrativa
Imca Hotel



YULIANA GARCIA C
Aux. Administrativa
Imca Hotel

HERMES COBO DOMINGUEZ
Gestión Humana
Responsable del SG-SST

Apreciado Huésped
Para nosotros es muy importante tu cuidado, el de tu familia y el de nuestro equipo de trabajo, te solicitamos el favor de diligenciar esta encuesta de síntomas con tu registro hotelero:

HAS TENIDO ALGUNO DE LOS SIGUIENTE SINTOMAS EN LAS ULTIMAS 24 HORAS	SI	NO
DOLOR DE GARGANTA		
MALESTAR GENERAL Y DOLOR MUSCULAR QUE TE LIMITE LAS ACTIVIDADES DE LA VIDA DIARIA		
FIEBRE IGUAL O SUPERIOR A 38 °C MEDIDA CON TERMOMETRO		
TOS SECA Y PERSISITENTE DE INICIO RECIENTE		
DIFICULTAD DE RESPIRAR DE INICIO RECIENTE		
PERDIDA DE OLFATO Y O EL GUSTO		
EN LOS ULTIMOS 14 DIAS HAS TENIDO CONTACTO ESTRECHO POR MAS DE 15 MINUTOS A MENOS DE 2 MT Y SIN USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL CON ALGUIEN EN PROCESO DE DIAGNÓSTICO (LE ORDENARON PRUEBA) O CONFIRMADO DE COVID-19?		

Muchas gracias, así entre todos nos cuidamos.

Protección de datos:

Autorizo a la Fundación Instituto Mayor Campesino IMCA nit 891300587-1 el tratamiento de mis datos personales, incluyendo los de salud que son sensibles, con la finalidad de desarrollar acciones de promoción, prevención, tratamiento para la gestión de riesgo en salud frente a la propagación , contagio y control de COVID-19, acorde con lo normado por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás autoridades competentes y para las demás finalidades que se encuentran establecidas en la política de privacidad que puede ser consultada en la pág www.imca.org.co donde se encuentran los canales de contacto y la forma de ejercer mis derechos a revocar la autorización, conocer, actualizar, rectificar y suprimir mi información. Será posible compartir información con distintas entidades públicas (de nivel central, descentralizadas y de vigilancia y control, y demás autoridades administrativas y jurisdiccionales), para tomar acciones frente a la propagación, contagio y control de COVID-19.

_____
FIRMA DEL HUESPED

NOMBRE: _____

C.C _____

CEL: _____

FECHA: _____