
	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR RIESGOS Y EVITAR CONTAGIO
DE CORONAVIRUS COVID-19 EN LA FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA**

**NIT.7513945-2
CODIGO CIU: 5514**


**MONTENEGRO: QUINDIO
FECHA: 07/072020**

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Representante Legal:	José Einer Gómez Arismendi
Dirección donde opera:	Km 4,200 MTS Después del Puesto de Policía Baraya, Vereda Calle Larga
No. De Empleados	2
Tipo de servicio	Alojamiento rural
INFRAESTRUCTURA	
Cuenta con zona de comedor	SI
Cuenta con áreas comunes	SI
Cuenta con áreas húmedas	SI
Con que frecuencia se realiza aseo a las instalaciones	3 * Dia
Con que servicios públicos cuenta	Energía eléctrica, Acueducto, Gas natural, Televisión por Cable e internet.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
 - 2.1 Objetivos específicos
3. ALCANCE
4. INFORMACIÓN SOBRE COVIC-19
5. DEFINICIÓN DE RESPONSABILIDADES
6. DISTANCIAMIENTO FISICO
7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EMPLEADOS
8. ASPECTOS GENERALES
 - 8.1 Lavado de manos
 - 8.2 Elementos de protección personal
 - 8.3 Disposiciones locativas
 - 8.4 Limpieza y desinfección de habitaciones
 - 8.5 Limpieza y desinfección de comedor
 - 8.6 Protocolo ingreso huéspedes Finca-Turística

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01


8.7 Disposición de residuos

8.8 Interacción con terceros (huéspedes, proveedores y otros)

9. VIGILANCIA EN SALUD DE LOS EMPLEADOS

10. PLAN DE COMUNICACIONES

11. DISPOSICIONES FINALES

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

1. INTRODUCCIÓN

El protocolo de Bioseguridad de la Finca-Turística Villa Mariana, está orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión del covid-19 y será implementado en los empleadores, trabajadores, proveedores y clientes, durante el desarrollo de su actividad de servicio de alojamiento en el periodo de la emergencia sanitaria.

Finca-Turística Villa Mariana, se encuentra comprometida con mitigar cualquier impacto potencial en la operación de las actividades, que se pueda generar ante la presencia del (Coronavirus) COVID-19.


Por lo anterior, se establece el siguiente protocolo de bioseguridad en el cual se exponen los aspectos a cumplir dirigido a todas las partes interesadas de la Finca-Turística Villa Mariana.

2. OBJETIVOS

Orientar la aplicación de medidas de bioseguridad para minimizar los factores de riesgo que pueden generar la transmisión del COVID-19 en el desarrollo del servicio de alojamiento en finca-hoteles, el cual deberá ser implementado por el empleador y ejecutado por los empleados de Finca-Turística Villa Mariana.

2.1 Objetivos específicos

1. Establecer medidas de prevención para el contagio del covid-19 a empleados, clientes y proveedores.
2. Socializar los aspectos de bioseguridad contenidos en el presente protocolo con el fin que sean conocidos y aplicados por los empleados y demás partes interesadas durante el periodo de la emergencia sanitaria.
3. Dotar a los empleados con los EPP (Elementos de Protección Personal)
4. Identificar las posibles situaciones que pongan en peligro la salud de los empleados y brindar actuación inmediata para salvaguardar la vida y la protección de las instalaciones.
5. Hacer uso de redes sociales oficiales de la empresa y demás canales de comunicación con información verídica para dar a conocer información de interés sobre el covid-19.
6. Solicitar apoyo a la ARL para identificar cuáles son los factores de riesgo que puedan

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

generar exposición y contagio.

7. Aprovechar la herramienta CoronoApp para conocer consejos sobre el cuidado y protección frente al coronavirus y además de mantener el reporte de síntomas. Se facilitará un código QR para su descarga.

3. ALCANCE

El presente protocolo de bioseguridad de Finca-Hotel Mariana será aplicado en todas las áreas de la propiedad con alcance a los empleados y los huéspedes y proveedores.

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree razonablemente, que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación del virus COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante mecanismos de esterilización y desinfección.


Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas destinadas a mantener el control de factores de riesgo laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos, logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de trabajadores de la salud, pacientes, visitantes y el medio ambiente.

Caso Confirmado: Persona con infección por el virus del COVID-19 confirmada mediante pruebas de laboratorio, independientemente de los signos y síntomas clínicos.

Contagio: Transmisión de una enfermedad por contacto con el agente patógeno que la causa.

Control: Es un mecanismo preventivo y correctivo adoptado por la administración de una dependencia o entidad que permite la oportuna detección y corrección de desviaciones.

Desinfección: Proceso químico para erradicar microorganismos.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana.

Enfermedad: Alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debido a una causa interna o externa.

Epidemia: Enfermedad que ataca a un gran número de personas o de animales en un mismo lugar y durante un mismo periodo de tiempo.

EPP: Siglas correspondientes a elementos de protección personal

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Limpieza: proceso físico para eliminar diferentes tipos de suciedad visible. (uso de detergentes)

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.


Pandemia: Enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Prevención: Acción de preparar con antelación lo necesario para anticiparse a una dificultad, prever un daño, avisar a alguien de algo.

Protección: Acción de proteger o impedir que una persona o una cosa reciba daño o que llegue hasta ella algo que lo produzca.

Protocolo: Documento que describe el conjunto de procedimientos técnicos necesarios para la atención de una situación específica.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

Residuo: material o subproducto de los procesos de producción, consumo y desvalorización, que, en el momento del desarrollo social y técnico, son rechazados por no considerarse aptos.

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

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).


SARS-CoV-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus

Sintomatología: Conjunto de síntomas que son característicos de una enfermedad determinada o que se presentan en un enfermo.

SST: Siglas correspondientes a seguridad y salud en el trabajo

Tratamiento: Es el conjunto de medios (higiénicos, farmacológicos, quirúrgicos u otros) cuya finalidad es la curación o el alivio (paliación) de las enfermedades.

Virus: Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

4. INFORMACIÓN SOBRE COVID-19

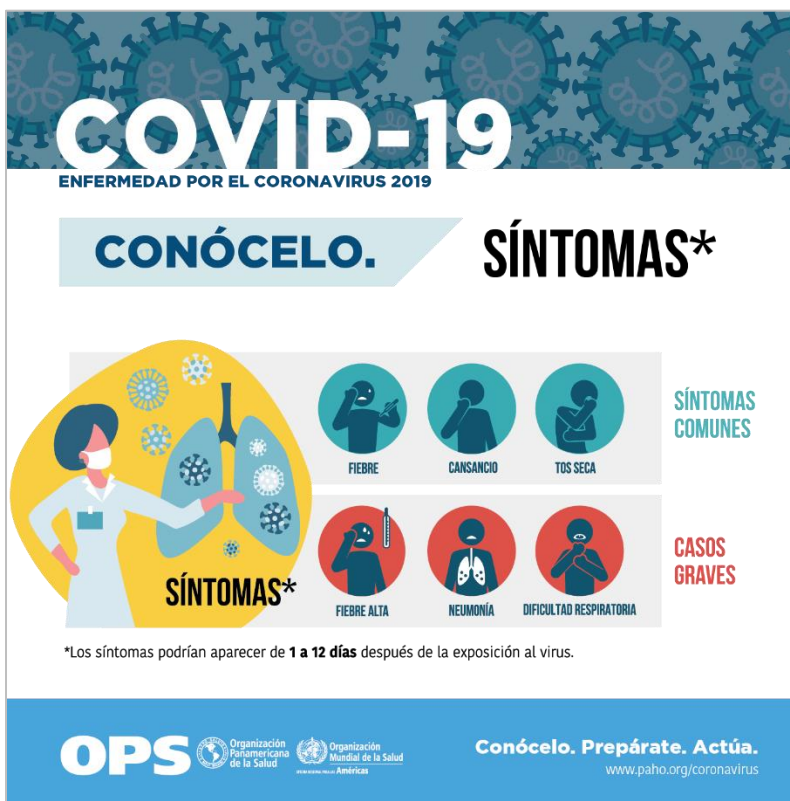
¿QUE ES EL COVID-19?

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

¿CUALES SON SUS SÍNTOMAS?

Los síntomas más habituales de la COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas levísimos.



COVID-19
ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS 2019

CONÓCELO. **SÍNTOMAS***

SÍNTOMAS COMUNES


- FIEBRE
- CANSANCIO
- TOS SECA

CASOS GRAVES

- FIEBRE ALTA
- NEUMONÍA
- DIFICULTAD RESPIRATORIA

*Los síntomas podrían aparecer de **1 a 12 días** después de la exposición al virus.


OPS Organización Panamericana de la Salud | Organización Mundial de la Salud | **Conócelo. Prepárate. Actúa.** www.paho.org/coronavirus

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

COVID-19

ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS 2019

¿CÓMO SE TRANSMITE? CONÓCELO.



Por contacto personal cercano con una persona infectada o a través de personas infectadas al toser o estornudar.




Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

COVID-19

ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS 2019


CONÓCELO. ¿QUIÉNES ESTÁN EN MAYOR RIESGO DE ENFERMARSE GRAVEMENTE?



Adultos mayores de 60 años.



Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.



Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamiento de los síntomas. **Los casos graves** pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.



Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus



Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

¿CÓMO PREVENIRLO?

Por ser una enfermedad de tipo respiratoria, se transmite a través de gotitas provenientes de la tos y los estornudos, por lo tanto, se recomienda:

- No de la mano ni salude con ningún tipo de contacto.
- Lávate las manos después de entrar y ponte recordatorios para lavarte las manos regularmente.
- Desinfecta las superficies, como manijas de puerta, mesas y escritorios con frecuencia.
- Evita tocarte el rostro y si tienes que toser o estornudar hazlo en el pliegue del codo.
- Abre las ventanas para mejorar la ventilación del ambiente.



**FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
COVID-19**


Fecha: 07/07/2020
Versión:01

5. DEFINICIÓN DE RESPONSABILIDADES

De acuerdo a lo establecido en la resolución 666 del Ministerio de Salud y Protección Social, las responsabilidades de la empresa y de los empleados son las siguientes:


a. Responsabilidades del Empleador:

- a) Garantizar el cumplimiento de las medidas contempladas en el presente protocolo.
- b) Capacitar a los empleados sobre Covid-19 y demás disposiciones necesarias para mitigar los efectos del virus.
- c) Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.
- d) Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales.
- e) Proveer de los insumos necesarios para el desarrollo constante de la actividad del lavado de manos.
- f) Garantizar la limpieza y desinfección de las instalaciones de la Finca-Turística.
- g) Definir los lineamientos para garantizar el distanciamiento social.
- h) Definir mecanismos para el control de temperatura de los empleados.
- i) Dar alcance de las disposiciones emitidas por el gobierno nacional y aplicar su cumplimiento en Finca-Turística.
- j) Intensificar las acciones de comunicación y educación de todas las medidas que evitan el contagio, para su correcta ejecución a los empleados.
- k) Difundir a los empleados la información sobre los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19.
- l) Verificar el cumplimiento de las disposiciones adoptadas en el presente protocolo de bioseguridad.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

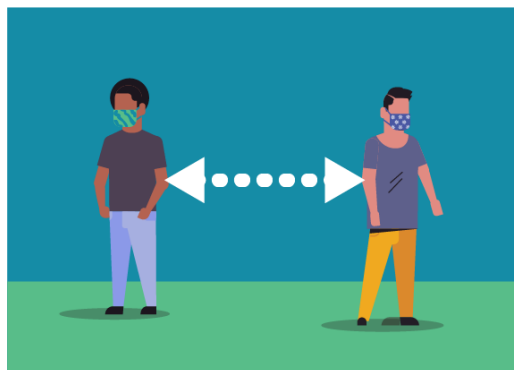
b. Responsabilidades de los Empleados:


- a) Cumplir con el protocolo de bioseguridad, en las instalaciones de la Finca-Turística o lugar de trabajo.
- b) Aplicar las medidas de autocuidado y reportar al empleador los cambios de su estado de salud, especialmente los síntomas relacionados con enfermedades respiratorias.
- c) Realizar el correcto lavado de manos con agua y jabón al menos por 20 segundos, como mínimo cada tres (3) horas o antes, cuando las manos se vean visiblemente sucias.
- d) Mantener el lugar de trabajo en óptimas condiciones de higiene y aseo.
- e) Realizar postura adecuada del tapabocas durante la jornada laboral y al realizar desplazamiento desde su lugar de vivienda en la Finca-Turística.
- f) Efectuar desinfección del calzado.
- g) Evitar el contacto físico y mantener una distancia entre personas mayor o igual a 2 metros.
- h) Al toser o estornudar, deberán cubrirse la boca con el codo flexionado o pañuelo, así se encuentre solo, para evitar contaminar elementos a su alrededor.
- i) Notificar sus condiciones de salud personal de forma diaria.
- j) Realizar toma de la temperatura corporal.
- k) Usar los elementos de protección personal suministrados por el empleador
- l) Acatar las disposiciones establecidas por la Finca-Turística para evitar el contagio del virus.
- m) Realizar limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- n) Orientación a huéspedes y proveedores sobre las medidas definidas por la Finca-Turística para evitar el contagio del covid-19.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

6. DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- a) En las instalaciones el distanciamiento social entre las personas, deberá ser mayor o igual a 2 metros entre ellas (entre los huéspedes y los responsables de la atención).
- b) Evitar saludar dando la mano, de beso o abrazo.
- c) Para la atención a huéspedes se conservará un límite de distancia mayor o igual a 2 metros, por lo tanto, los empleados darán orientación sobre la conservación de la distancia.
- d) Para el caso de proveedores previo al ingreso de las instalaciones de Finca-Turistica Villa Mariana (televisión, energía, acueducto, gas y domicilios) dará comunicación sobre las medidas de bioseguridad a tenerse en cuenta y específicamente del distanciamiento físico.
- e) Los puntos de espera para evitar la aproximación entre huéspedes y empleados serán señalizados en el piso con las distancias mínimas requeridas mayor o igual a 2 metros, en áreas donde son atendidos como la cocina, área de piscina.



	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS EMPLEADOS

- a) Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el empleador durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de la Finca-Turística Villa Mariana o lugar de trabajo asignado.
- b) Reportar a recepción cualquier caso de sospecha o contagio que llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia.
- c) Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar a la empresa las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria.

8. ASPECTOS GENERALES.

8.1 Lavado de manos e ingreso a la Finca-Turística

Como medida de prevención ante el virus, que se puede encontrar en cualquier superficie o ser portado por cualquier persona, es necesario realizar el lavado periódico de mano, para esto se tendrán en cuenta las siguientes disposiciones:

- a) Todos los empleados deberán realizar lavado de manos, mínimo cada 3 horas, en donde el contacto con el jabón debe durar de 20 - 30 segundos.
- b) El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, si las manos están visiblemente sucias, al ingresar o salir de la finca-Turística o cada 3 horas.
- c) El punto determinado para el lavado de manos se contará con agua, jabón y toallas desechables.
- d) La Finca-Turística dispondrá de sustancias con bases alcohólicas (alcohol glicerinado 60%) para la desinfección de manos de huéspedes y empleados antes y después de la atención.



FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19

Fecha: 07/07/2020
Versión:01

- e) Se brindará alcohol glicerinado (gel antibacterial) a la entrada de la Finca-Turística para los huéspedes y proveedores.
- f) Se realizará la desinfección de vehículos antes de su ingreso a la Finca-Turística.
- g) La Finca-Turística instruirá a sus empleados en el adecuado lavado de manos adoptando el siguiente modelo:

Limpia tus manos

¿Cómo desinfectarse las manos? CON UN GEL A BASE DE 60%-95% ALCOHOL

1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies

1b

2 Frótese las palmas de las manos entre sí

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

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

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

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

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

8 Enjuáguese las manos con agua

9 Séquese con una toalla desechable

10 Sirvas de la toalla para cerrar el grifo

8 Una vez secas, sus manos son seguras

20-30 sec

¿Cómo lavarse las manos? CON AGUA Y JABÓN

0 Mójese las manos con agua

1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos

2

3

4

5

6

7

8

9

10


11 Sus manos son seguras

40-60 sec

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

OPS Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud

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

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

8.2 Elementos de Protección Personal

- La Finca-Turística Villa Mariana ha definido los siguientes Elementos de Protección Persona (Epp) de carácter obligatorio para todos sus trabajadores.



- La Finca-Turística Villa Mariana realizará entrega de los elementos mencionados en el ítem anterior y capacitará a los empleados sobre su uso correcto.
- El uso de tapabocas dentro de las instalaciones de la Finca-Turística Villa Mariana es de carácter obligatorio y personal.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados diariamente antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- En las instalaciones se contará con un recipiente con tapa exclusiva para desechar los elementos de protección personal desechables.
- Los empleados realizarán lavado de manos previa la postura de EPP.
- Los empleados serán instruidos sobre el uso correcto del tapabocas de la siguiente manera:





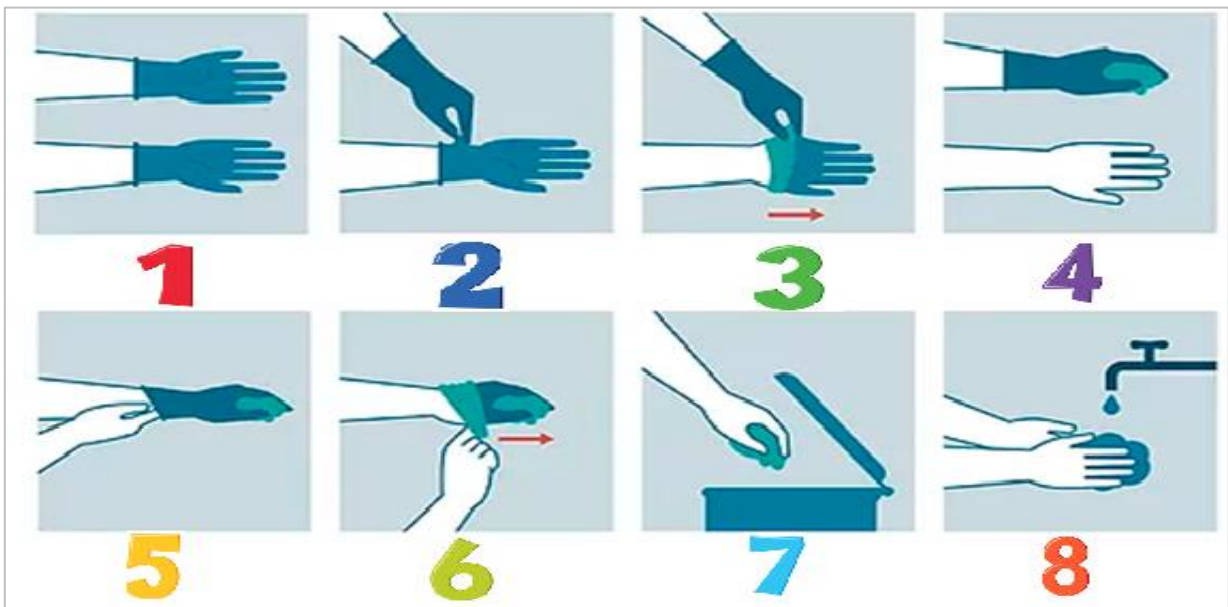
**FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
COVID-19**


Fecha: 07/07/2020
Versión:01



Fuente: Cruz Roja Colombiana 2020

g) Para el uso de guantes los empleados serán instruidos para usar de la siguiente manera:



	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01


8.3 Disposiciones Locativas



8.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES

Para seguridad del procedimiento descrito para limpieza y desinfección se realizará previamente la postura de elementos de protección personal.

- La Finca-Turística Villa Mariana establecido rutina adecuada para la limpieza de habitaciones.
- Se debe iniciar la limpieza por lo más limpio y finalizar con lo más sucio (baño).
- Deben llevar todos los elementos necesarios para el inicio de la limpieza y desinfección de la habitación.
- La limpieza y desinfección de cada habitación, estará a cargo de la persona asignada.
- Se inicia con el tendido de camas, siempre se deberá hacer con guantes, tapabocas y el uniforme de dotación. PROTOCOLO VESTIDO CAMA
- Se continúa con la limpieza de los cuadros, mesas de noche, paredes, ventanas y puertas con una toalla o limpión húmedo, adecuada solo para esta función, siempre en forma de zigzag en un solo sentido. (ver los instructivos de técnica de limpieza) fotos.
- Después de limpiarlos se continúa con la desinfección dejando actuar por 10 minutos y posterior retirarlo con un paño húmedo.
- Se debe de limpiar el piso con un trapeador húmedo para evitar levantar polvo y posteriormente aplicar el producto de desinfección dejándolo actuar 10 minutos y luego volver a limpiar con un trapeador con suficiente agua para retirar el desinfectante.
- Recordar que la limpieza y desinfección siempre se hará en zigzag en un solo sentido.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

- j) En el baño se debe retirar primero la bolsa de la papelera, cerrarla muy bien y dejarla por fuera de la habitación dentro de otra bolsa negra y en el momento en que se termine el aseo y desinfección de la habitación ir a depositarla en el recipiente y punto destinado para este fin.
- k) El sanitario se debe lavar inicialmente con jabón, estregarlo muy bien, vaciar y proceder a aplicarle el desinfectante, dejarlo actuar 10 minutos y enjuagar con suficiente agua.
- l) La ducha del baño se debe estregar las paredes y el piso con agua y jabón, enjuagar con suficiente agua, aplicar el desinfectante, dejarlo actuar 10 minutos y posterior retirarlo con agua limpia, finalizar el proceso trapeando el piso con un trapeero limpio.
- m) La Finca-Turística Villa Mariana se hace responsable del control de plagas en todas las instalaciones con la frecuencia programada por la empresa contratada.
- n) La Finca-Turística Villa Mariana hará el respectivo monitoreo del proceso y verificación de registro de actividades de limpieza y desinfección.
- o) Los empleados deben verificar que los insumos y químicos tengan ficha técnica de seguridad. Gráficos de limpieza y desinfección.
- p) Los elementos usados para limpieza y desinfección serán aislados y también se lavarán y desinfectarán periódicamente.
- q) Se tendrá ventilado la Finca-Turística durante la desinfección.


8.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DEL COMEDOR:

- a) Limpiar cada una de las sillas y mesas del comedor con un paño húmedo en zigzag en un solo sentido, aplicar el desinfectante, dejarlo actuar por 10 minutos y retirar con el paño húmedo previamente lavado con agua y jabón.
- b) Limpiar el piso de comedor con un trapeador húmedo, aplicar el desinfectante y dejarlo actuar por 10 minutos y retirar con el trapeador húmedo.
- c) Se hará cambio de manteles cada que se preste el servicio de alimentación.
- d) Realizar el mismo proceso de limpieza y desinfección al terminar el servicio.

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DE ASEO:

- Al ingresar a la Finca-Turística los productos de aseo y desinfección de parte del empleado encargado de la compra, se debe realizar el proceso adecuado de desinfección al recibirlos, antes de ser almacenados en la bodega (protocolo)
- Cada empleado deberá tener sus propios implementos de aseo y desinfección, que serán dotados siempre que sea necesario por parte del representante legal.
- No se debe compartir estos productos entre empleados
- La Finca-Turística dispone de un lugar específico para el almacenamiento de dichos productos junto con su ficha técnica.

¿Cómo preparar las soluciones desinfectantes?


	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

- Utilizar la concentración de hipoclorito de sodio según como está indicada en la etiqueta del envase, para mezclar la concentración de solución de desinfectante según el uso destinado siguiendo las indicaciones de la tabla abajo.
- Utilizar medidas de protección como guantes, mascarilla, protección de ojos y delantal para la mezcla de las soluciones.
- Preparar las soluciones diariamente. Si no necesita un litro por día, hacer ajustes en las cantidades de la tabla de abajo.
- Utilizar un envase exclusivo para las soluciones preparadas, y marcar (rotular) el envase con la concentración claramente.
- No reutilice empaques de productos comestibles para preparar la solución desinfectante y así evitar envenenamientos.
- Adicionarla cantidad de hipoclorito de sodio a la cantidad de agua según se indica en la tabla de abajo.
- No mezclar hipoclorito de sodio con otros detergentes o limpiadores.
- Guardar el hipoclorito de sodio en un lugar seguro y que no esté expuesto a la luz y el calor.

Usar presentaciones de hipoclorito de sodio que vengan sin suavizantes o elementos que le den color u olor.

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante					
	0,05%		0,10%		0,50%	
	Para lavado de manos y lavado de ropa		Para desinfección de superficies, pisos, utensilios de limpieza		Para derrames de fluidos corporales (sangre, vómitos, etc.)	
	Hipoclorito de sodio	Cantidad de agua	Hipoclorito de sodio	Cantidad de agua	Hipoclorito de sodio	Cantidad de agua
1%	50 ml	950 ml	100 ml	900 ml	500 ml	500 ml
3%	15 ml	985 ml	30 ml	970 ml	154 ml	846 ml
4%	13 ml	987 ml	25 ml	975 ml	125 ml	875 ml
5%	10 ml	990 ml	20 ml	980 ml	100 ml	900 ml
10%	5 ml	995 ml	10 ml	990 ml	50 ml	950 ml

SOLUCION DESINFECTANTE	
USO	PREPARACIÓN
Mesa, Acero inoxidable y utensilios (200ppm)	Solución con hipoclorito de sodio al 5% Cloro comercial), para una solución de 1000 ml se requieren 4 ml de hipoclorito y 996 ml de agua.
Pisos, Paredes, Techos, Mesones, recipientes de plástico. (500ppm)	Solución con hipoclorito de sodio al 5% Cloro comercial), para una solución de 1000 ml se requieren 10 ml de hipoclorito y 990 ml de agua.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

Canecas y tanques. (2000ppm)	Solución con hipoclorito de sodio al 5% Cloro comercial), para una solución de 1000 ml se requieren 40 ml de hipoclorito y 960 ml de agua.
---	--

8.6 PROTOCOLO DE INGRESO DE HUÉSPEDES AL FINCA-TURISTICA:

- a) Realizar limpieza y desinfección con bombas de aspersión a todo carro que ingrese a la Finca-Turística, mínimo de 30 segundos.
- b) Realizar limpieza y desinfección de calzado con bombas de aspersión mínimo de 30 segundos a todo el personal al bajarse de los carros.
- c) Antes de ingresar a la Finca-Turística, encontrarán un punto señalizado de limpieza de manos para todos los huéspedes.
- d) Los empleados le informaran al huésped de los horarios establecidos por la Finca-Turística para la toma de alimentos.
- e) En recepción se le informa al huésped cuales servicios de la Finca-Turística se encuentran fuera de servicio (piscina, turco y jacuzzi) si la ley así lo establece.
- f) Se le hará la entrega de llaves a una sola persona por familia o grupo.
- g) Una persona de la Finca-Turística será la encargada de la entrega de habitaciones a los huéspedes, sin esta ingresar a ella.
- h) Recordar al huésped los protocolos establecidos por la Finca-Turística según lo estipula la ley.



**FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
COVID-19**


Fecha: 07/07/2020
Versión:01

LIMPIEZA

- **Estanterías y mostradores:** Con un paño limpio seco se realizará el retiro de la suciedad o polvo, seguido a ello con una esponjilla o toalla humedecida en agua y con aplique de jabon frotar, finalmente retirar los residuos del jabon humedeciendo la esponja o toalla en agua limpia
- **Pisos:** con el uso de escoba, barrer la suciedad de pisos
- **Paredes:** Con ayuda de un paño o plumero retirar la suciedad de paredes, para la zonas superiores de las paredes hacer uso de la escoba preferible con un paño que cubra el cepillo para mayor facilidad
- *Posterior al retiro de la suciedad realizar lavado con agua y jabon y enjuagando con agua
- **Equipos de computo :** realizar retiro de la suciedad con ayuda de un paño limpio.

DESINFECCIÓN

- **Computadores, telefono y demas elementos electronicos:** Con la ayuda de un paño limpio o toalla desechable, humedecer con alcohol y esparcir spbre el equipo con movimientos de arriba hacia abajo, seguidamente con la parte seca del paño o toalla secar los residuos de alcohol que queden.
- **Para superficies blandas como tapetes, sillas y sillones amoblados** hacer aplique de alcohol al menos al 70% en recipiente spray.
- **Baños, pisos y paredes:** Hacer uso de hipoclorito o cloro diluido como se muestra a continuación y dejar aplicado

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

Productos que no se deberán mezclar.




The infographic is divided into four quadrants, each showing a pair of chemical products with a plus sign in a black circle between them, indicating a dangerous combination. Below each pair is a warning in Spanish.

- Top Left:** A green bottle of Chlorine (CLORO) and a glass bottle of Vinegar (VINAGRE). Warning: "Esta mezcla produce gas de cloro y puede dar tos, problemas para respirar, quemaduras y enrojecimiento en los ojos" (This mixture produces chlorine gas and can cause coughing, breathing problems, burns, and redness in the eyes).
- Top Right:** A green bottle of Chlorine (CLORO) and a pink bottle of Ammonia (AMONÍACO). Warning: "La mezcla de cloro y amoníaco produce un gas tóxico que dificulta la respiración y puede dar dolor en el pecho" (The mixture of chlorine and ammonia produces a toxic gas that makes breathing difficult and can cause chest pain).
- Bottom Left:** A green bottle of Chlorine (CLORO) and a white bottle of Alcohol Gel (ALCOHOL EN GEL). Warning: "La mezcla de cloro y alcohol en gel o de frotar, produce cloroformo, un químico altamente tóxico" (The mixture of chlorine and alcohol gel or rubbing produces chloroform, a highly toxic chemical).
- Bottom Right:** A glass bottle of Vinegar (VINAGRE) and an orange bottle of Hydrogen Peroxide (PERÓXIDO DE HIDROGENO). Warning: "La mezcla de estos productos genera ácido peroxiacético, y puede ser enormemente corrosivo y peligroso" (The mixture of these products generates peracetic acid, and can be extremely corrosive and dangerous).

8.7 Disposición de residuos


- Finca-Turística Villa Mariana cuenta en sus instalaciones con un contenedor con tapa y pedal de residuos exclusivo para el desecho de toallas de papel utilizadas para lavado de manos, así como para los guantes y tapabocas usados.
- El contenedor de basuras cuenta con bolsa negra en su interior y tapa protectora.
- El empleado encargado del retiro de la bolsa de desechos lo realizará con guantes y tapabocas por la ruta seleccionado para la disposición final de basuras.
- Finca-Turística Villa Mariana cuenta con puntos ecológicos, para la adecuada disposición de las diferentes clases de residuos.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

8.8 Interacción con terceros (huéspedes, proveedores y otros)

Para el ingreso y atención a huéspedes y proveedores se tomarán las siguientes medidas:


- a) Finca-Turística Villa Mariana hará los exámenes correspondientes para verificar el estado de salud de sus empleados al momento de activar el hotel.
- b) Si un empleado de la Finca-Turística Villa Mariana tuviera signos o síntomas que hagan pensar que es positivo para COVID19, la Finca-Turística Villa Mariana informara a la Secretaría de Salud Municipal y se procederá según lo indicado por ellos.
- c) Al ingreso a la Finca-Turística, se tomará la temperatura de cada empleado para verificar que no esté mayor a 38° utilizando para ello termómetro láser o digital, con limpieza entre cada toma de temperatura.
- d) Se recomendará a los empleados hacer autocuidado frente al monitoreo de temperatura corporal.
- e) Evitar toser y estornudar en público, si no tiene tapabocas, para lo cual se recomienda toser sobre la parte interna del codo o utilizar un pañuelo desechable para cubrirse y posteriormente desecharlo en una caneca.
- f) Evitar tocarse la cara constantemente
- g) Evitar saludar de mano, beso, entre otros
- h) Informar al huésped en el inicio de la reserva que servicios de la Finca-Turística NO se encuentran en servicio
- i) Enviar al huésped el link con la información de protocolo de la Finca-Turística cuando se esté en el proceso de reserva, para que esté bien informado.
- j) Evite el intercambio de elementos o dinero con cualquiera de los huéspedes o equipo de trabajo.
- k) Exigir el porte de elementos de protección personal a proveedores (guantes y tapabocas)
- l) Los empleados utilizarán soluciones a base de alcohol, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes, siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias, de lo contrario deberán lavarse las manos con agua y jabón.
- m) Recibir los paquetes sellados, una vez ingresado realizar desinfección con agua y jabón o con la sustancia destinada para tales fines.
- n) Al ingresar, cada persona diferente a los empleados firmará declaración donde manifiesta su buen estado de salud, no obligación de cuarentena, ni vínculo cercano con persona afectada en los últimos 14 días, así como el compromiso de informar si tiene algún síntoma relacionado con el COVID 19.
- o) La empresa cuenta con registro diario de huéspedes, proveedores y otros con nombre y datos de contacto.

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

9. VIGILANCIA EN SALUD DE LOS EMPLEADOS

En cumplimiento a las disposiciones del Ministerio de Salud y de la Resolución 666 del 2020 Finca-Turística Villa Mariana dará cumplimiento a las siguientes medidas para la vigilancia en salud de los trabajadores:


- a) Los empleados realizarán la toma de su temperatura corporal con un termómetro de uso personal y seguido a ello el encargado realizará registro de la misma en el formato anexo al presente protocolo.
- b) Los empleados realizaran el reporte diario de sus condiciones de salud, especialmente si se cuenta con síntomas de gripe, fiebre o ha tenido contacto con persona sospechosa o confirmada para covid-19
- c) Finca-Turística Villa Mariana no permitirá el ingreso de familiares o amigos que acompañen a los empleados a las instalaciones
- d) Finca-Turística Villa Mariana dará informe a la ARL y EPS del trabajador en caso de encontrarse con un empleado con sintomatología relacionada al covid-19
- e) Se difundirá a los empleados información sobre los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.
- f) En caso de que el empleado presente síntomas del covid-19 dará informe telefónico al representante legal, inmediatamente se le solicitará al empleado entrar en cuarentena y se dará aviso a la ARL y a la EPS y/o secretaria de salud a través de las siguientes **líneas** (Secretaria de Salud Departamental: Teléfonos: (096) 7412188 / 7417700 ext. 224
- g) Los empleados serán capacitados sobre hábitos de vida saludable y sobre los aspectos relacionados al covid-19

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

10. PLAN DE COMUNICACIONES

A continuación, se desarrollará el plan de comunicaciones para las partes interesadas de **Finca-Turística Villa Mariana**

EMPLEADOS	HUESPEDES	PROVEEDORES Y OTROS
<ul style="list-style-type: none"> • Los empleados serán informados a través de correos electrónicos, comunicación directa o telefónica sobre las disposiciones del presente protocolo • Los empleados contarán con avisos informativos y recordatorios para el cumplimiento de las medidas generales así como las líneas de atención local • Los empleados de Finca-Hotel Mariana serán informados sobre la línea de comunicación directa para informar 	<ul style="list-style-type: none"> • Los huéspedes serán informados mediante mensajes impresos visible en las instalaciones • Los huéspedes serán también orientados por los empleados para dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad 	<ul style="list-style-type: none"> • Se harán uso de correos electrónicos y contacto telefónico sobre los lineamientos para entrega de productos • Los empleados orientarán a los proveedores y otros para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad

	FINCA-TURISTICA VILLA MARIANA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19	Fecha: 07/07/2020
		Versión:01

11. DISPOSICIONES FINALES

Adjunto al protocolo Finca-Turística Villa Mariana ha dispuesto cuatro (4) formatos anexos que se describen a continuación:

- a) Consentimiento informado para el registro de síntomas y temperatura
- b) Formato para control de síntomas y temperatura
- c) Formato para registro de desinfección
- d) Formato para registro base de datos de los trabajadores

Las anteriores consideraciones se exponen sin perjuicio de las normas, protocolos, estándares, mejores prácticas y otras políticas que los agentes deban y consideren aplicar, lo anterior con el fin de mitigar los riesgos asociados al COVID – 19 en desarrollo de su respectiva operación.

Este protocolo se adapta a las consideraciones específicas de la Resolución 666 del 24 de abril de 2020.