

PROTOCOLOS PARA LA REAPERTURA DE HOTELES

EN LOS PUEBLOS MÁGICOS
DEL ESTADO DE OAXACA



Contenido

3	INTRODUCCIÓN
4	ANTECEDENTES DE LA PROBLEMÁTICA
7	OBJETIVO GENERAL
7	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
7	PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL REINICIO DE ACTIVIDADES EN LOS PUEBLOS MÁGICOS DE OAXACA
8	DISPOSICIONES GENERALES:
11	HOTELES
11	RECOMENDACIONES
11	ÁREAS COMUNES
11	MOTOR LOBBY / ESTACIONAMIENTO
12	LOBBY
12	HABITACIONES
13	HABITACIONES PARA EL AISLAMIENTO TEMPORAL
14	RESTAURANTES
14	ÁREA DE ALBERCA Y PLAYA
15	BARES Y CLUB NOCTURNO
15	SALAS DE EVENTOS
16	BAÑOS DE ÁREAS PÚBLICAS
16	ELEVADORES (Según aplicable)
16	PROTOCOLOS DE EVALUACIÓN DE ENTRADAS Y REPORTE DE CASOS
17	RECOMENDACIONES PARA LA OPERACIÓN HOTELERA
17	LINEAMIENTOS GENERALES
17	CAPACITACIÓN
18	USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP
18	INGRESO, SALIDA Y ESTANCIA DEL PERSONAL, PROVEEDORES / CONTRATISTAS / VISITANTES EN EL HOTEL.
19	ÁREAS INTERNAS / BACK
19	OFICINAS
19	SALAS DE REUNIÓN / CAPACITACIÓN DEL PERSONAL
19	ÁREAS DE ENTRADA Y SALIDA DEL PERSONAL / PROVEEDORES / CONTRATISTAS / VISITANTES
19	VESTIDORES DEL PERSONAL Y ROPERÍA DE UNIFORMES
20	BAÑOS DEL PERSONAL
20	ÁREA DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, PRODUCTOS, SERVICIOS Y ALMACENES
21	COCINAS
21	COMEDORES DEL PERSONAL
21	CASSETAS DE SEGURIDAD
22	TALLER DE MANTENIMIENTO
22	LAVANDERÍA
22	UNIDADES DE TRANSPORTE DE PERSONAL
23	BIBLIOGRAFÍA

INTRODUCCIÓN

La contingencia generada por el COVID-19 es, sin duda, después de las guerras mundiales, un acontecimiento que ha paralizado la actividad económica mundial. Hoy es una realidad que tenemos que enfrentar desde cada uno de los ámbitos de competencia, y el éxito para atenuar el impacto que ha dejado en la actividad turística requiere un esfuerzo coordinado entre todos los actores del turismo.

La estrategia de trabajo a seguir comenzó a elaborarse bajo la premisa de que esta pandemia va a continuar hasta que se cree y aplique globalmente una vacuna para la erradicación del virus. Hasta que esto suceda, debemos adaptar nuestros planes de trabajo en convivencia con él, buscando en primer lugar la integridad física tanto de los visitantes como de los anfitriones y los prestadores de servicios de toda la cadena productiva del turismo. Sería irresponsable pretender sólo mostrar un ambiente seguro para el turista que paga sin involucrar la seguridad del personal que lo transporta, que le brinda atención, de la persona que provee insumos y la que proporciona información. El reto es establecer protocolos eficaces que permitan disminuir en todo lo posible el riesgo de contagio durante la prestación del servicio, bajo estándares de calidad y sanidad controlados.

El propósito del presente documento es establecer las directrices para la reapertura de los establecimientos turísticos en los pueblos Mágicos del Estado de Oaxaca, a partir de los lineamientos internacionales, federales y estatales en materia de salud, sanidad, de trabajo y de turismo dictados por el Gobierno de la República.

Es importante mencionar que éste es un documento informativo que provee recomendaciones, dado que cada municipio y cada establecimiento, en función de sus características propias, deberá establecer sus protocolos de forma particular a fin de evitar la propagación del virus por un mal manejo de las medidas sanitarias durante la prestación del servicio.

Igualmente, ofrecerá indicaciones para la prevención del contagio, así como de las medidas a aplicar con personas sospechosas de contagio, lo que permitirá su canalización oportuna para disminuir los riesgos. El documento también incluye sugerencias para la implementación de equipamiento preventivo y de sanitización de los espacios, tanto los de uso común como los de acceso restringido.

ANTECEDENTES DE LA PROBLEMÁTICA

En el estado de Oaxaca, los casos confirmados inician prácticamente dos semanas más tarde que en el centro del país; esto implica que la curva de contagio aún se mantenga al alza y en semáforo rojo. Con fecha de corte al 15 de junio de 2020, el virus ya había afectado a más de 7,823,289 personas en el mundo, con una tasa de mortalidad del 5.5%. En nuestro país se contabilizaban a esa fecha 150,246 casos confirmados, y una tasa de letalidad del 11.7%. Para el estado de Oaxaca las cifras no son diferentes, al confirmarse un total a esa fecha de 3,194 casos, con una tasa de mortalidad similar a la registrada a nivel nacional, del 11.8%. Es precisamente estas altas tasas de mortalidad, comparadas con otras epidemias en las últimas décadas, lo que han obligado a las autoridades a establecer medidas preventivas para que los sistemas de salud no colapsen, y a establecer medidas de confinamiento y cierre eventual de establecimientos.

Oaxaca, en sus diez rutas turísticas, está dando cumplimiento a lo ordenado por los órganos federales y estatales, a fin de salir lo más pronto posible de esta contingencia de salud. Los números de la pandemia hasta la fecha mencionada muestran que en las diez rutas se habían confirmado 1,953 casos, de los cuales únicamente doce fueron detectados en los Pueblos Mágicos —El Mazunte (Santa María Tonameca), Capulálpam de Méndez, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Huautla de Jiménez—, con la destacada excepción de San Pablo Villa de Mitla, comunidad en la cual, gracias a las medidas oportunas aplicadas por las autoridades municipales y al involucramiento responsable de sus habitantes, a esa fecha no había registrado ningún caso, pese a su vecindad con municipios que se encuentran en etapa de contagio avanzado.

Cuadro 1. Casos confirmados de Covid-19 en los Pueblos Mágicos de Oaxaca.

Pueblo Mágico	Positivos	Recuperados	Activos	Defunciones
SUMA 5 PUEBLOS MÁGICOS	12	9	3	0
1. San Pablo Villa de Mitla	0	0	0	0
2. El Mazunte (Santa María Tonameca)	1	1	0	0
3. Capulálpam de Méndez	1	1	0	0
4. San Pedro y San Pablo Teposcolula	1	1	0	0
5. Huautla de Jiménez	9	6	3	0

Fuente: Plataforma SISVER 15/JUNIO/2020-Secretaría de Salud del Estado de Oaxaca.

Cabe mencionar que la base para el presente documento serán las disposiciones federales dentro de la “Estrategia de reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas”, dado a conocer por la Secretaría de Salud en coordinación con las Secretarías de Educación Pública, de Economía y de Turismo, con lo cual se pretende brindar claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores y las empresas, así como los gobiernos estatales y municipales, para llevar a cabo una reapertura que para ser segura deberá ser gradual, ordenada y cauta.

En la actualidad las indicaciones señalan que deberá darse seguimiento al “Sistema de semáforo por regiones para la reapertura de actividades sociales, educativas y económicas”, por lo que deberemos estar preparados para cumplir con las acciones de aplicación general, que incluyen:

- Elaboración, por empresa, de protocolos sanitarios para el reinicio seguro de actividades.
- Capacitación del personal, para seguridad en el ambiente laboral.
- Readecuación de espacios y procesos productivos.
- Aplicación de filtros de ingreso y medidas de sanitización e higiene del espacio laboral y de servicios.

El semáforo que deberá observarse es el siguiente:

ACTIVIDADES				
Medidas de salud pública y del trabajo				
Laborales Esenciales No Esenciales				
Espacio Público Abierto Cerrado				
Personas vulnerables				
Escolares				

SEMÁFORO EN ROJO:

MÁXIMO DE ALERTA SANITARIA. Sólo están en operación las actividades esenciales. Incluyen minería, construcción y fabricación de equipo de transporte.

SEMÁFORO EN NARANJA:

ALTO. Operación de actividades esenciales y reducida en no esenciales. Máximo cuidado a los trabajadores vulnerables.

SEMÁFORO EN AMARILLO:

INTERMEDIO. Actividades acotadas en el espacio público, y actividad económica plena.

SEMÁFORO EN VERDE:

COTIDIANO. Reanudación de actividades escolares, sociales y de esparcimiento. Actividad económica plena.

OBJETIVO GENERAL

Llevar a cabo mejores prácticas turísticas, para asegurar la integridad del personal y los visitantes en la nueva realidad del sector ante la contingencia sanitaria, bajo criterios de calidad, profesionalización, salud y seguridad, buscando la reactivación económica del turismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adecuar las buenas prácticas del turismo a la nueva realidad que vive el sector, mediante una profesionalización dirigida no sólo a elevar la competitividad sino también a asegurar la salud del personal y de los visitantes.
- Promover que los productos turísticos de los Pueblos Mágicos del estado cumplan con los estándares que marca el nuevo mercado, preparando planes de posicionamiento efectivos y que ofrezcan certidumbre, asegurando el retorno de los viajeros a estos destinos.
- Asegurar que las empresas turísticas de los Pueblos Mágicos cuenten con la información necesaria para establecer sus propios protocolos, generando una nueva cultura turística en estas comunidades.
- Buscar que la nueva planeación turística de los destinos incorpore las recomendaciones sanitarias y turísticas dictadas por las fuentes internacionales, federales, estatales y municipales.

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL REINICIO DE ACTIVIDADES EN LOS PUEBLOS MÁGICOS DE OAXACA

En el ámbito federal, Las Secretarías de Salud y de Turismo lanzaron el “Lineamiento Nacional para la reapertura del Sector Turístico” documento que busca establecer las recomendaciones para el Sector Turístico a fin de que se refuercen las medidas de higiene personal, del entorno y de sana distancia en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, una vez que se concluya la Jornada Nacional de Sana Distancia.

Indica que estas medidas básicas deberán de ser efectivas a partir del 10 de junio como una prioridad en la nueva normalidad; tomando como base el semáforo por regiones publicado en el DOF el 14 de mayo del presente año, el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas. Estarán delimitadas por un periodo especificado por las autoridades sanitarias correspondientes; afectará a todos los procesos de trabajo y estará dirigida a prevenir y mitigar al máximo los riesgos de contagio.

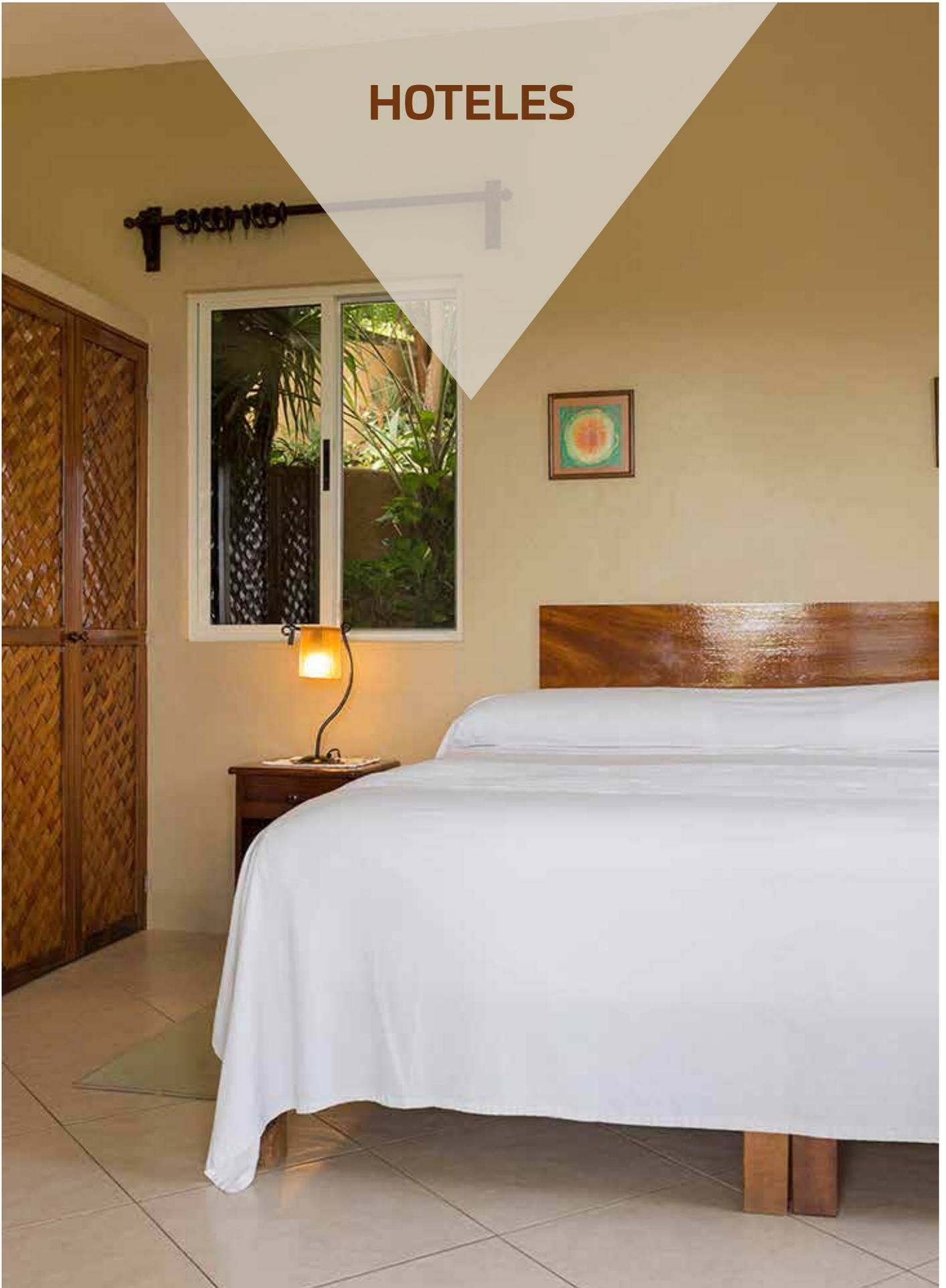
DISPOSICIONES GENERALES:

En sus disposiciones generales marca que las empresas dedicadas al turismo deberán apearse a esas disposiciones y facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan realizar los protocolos, destacando lo siguiente:

- **Adquisición y disposición de insumos para la sanitización de espacios, para la protección personal, para la colocación de barreras físicas si fuera el caso y para mantener la higiene** (equipos, recursos y materiales necesarios) en el establecimiento, a fin de garantizar el retorno seguro de los trabajadores, clientes y proveedores a las actividades esenciales del centro laboral.
- **Asignar a un responsable dedicado a ASEGURAR la correcta implementación de las medidas sanitarias.**
- **Establecer el protocolo para la realización de filtros sanitarios y detección de signos de enfermedades respiratorias** (fiebre, tos, flujo nasal, dificultad para respirar), con el fin de remitir a su domicilio en aislamiento voluntario a quien los presente y disminuir el riesgo de contagio para el resto de las personas. (Deberá observarse el lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados).
- **Detección de personal en grupos en riesgo** (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades cardio-respiratorias o inmunocomprometidas) para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. Puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la siguiente liga: <http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones>
- **Capacitación del personal del centro laboral en:**
- **Uso de equipo de protección personal** (cubre boca, careta facial, guantes).
- Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique “desecho sanitario”.
- El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.
- **Higiene del entorno:** Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.

- **Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento:** De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio.
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes o proveedores.
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.
- **Higiene personal:** La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%. • En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- **Sana distancia:** Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario. Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.
- **Aislamiento:** El trabajador que tenga confirmación de COVID-19, o haya estado expuesto al agente biológico infeccioso durante 14 días o el tiempo necesario para la recuperación, no se presentará a trabajar para evitar el contagio de la enfermedad en el centro laboral.
- Este documento no es de carácter definitivo y se irá adaptando a como se vaya presentando la contingencia, los avances que se presenten en materia de salud y a las experiencias positivas adquiridas por lugares en el manejo de la crisis que nos aqueja.

HOTELES



HOTELES

RECOMENDACIONES

A la llegada del huésped un elemento de seguridad saludará a cada visitante del hotel. Los visitantes serán evaluados y se les pedirá que usen desinfectante para manos y una máscara (que será proporcionada por el complejo).

La señalización adecuada también se exhibirá de manera destacada, describiendo el uso adecuado de la máscara y las prácticas actuales de distanciamiento físico en uso en todo el complejo.

ÁREAS COMUNES

- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 metros) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático – sensor.
- Pañuelos y botes de basura: Se recomienda poner al alcance del cliente pañuelos desechables, así como un bote con tapa y pedal. No se recomiendan botes con tapa que deba tocarse con las manos para abrirla.
- Limpieza y desinfección del área (piso, paredes, techo, ventanas, etc.) y de los dispositivos / equipamiento que entra en contacto con el persona y/o huéspedes:
 - Lobby
 - Puertas, manijas
 - Sillones, sillas
 - Mostradores
 - Interruptores de elevadores
 - Elevadores
 - Escaleras, barandales
 - Limpieza y desinfección de máquinas de autoservicio, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el huésped, etc.
 - Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

MOTOR LOBBY / ESTACIONAMIENTO

- Limpieza y desinfección del área del estacionamiento y desinfección de equipos (Dispensador automático de ticket, barandales, etc.)
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al lobby, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de mampara en la caja, con frecuente desinfección
- Colocación de gel dispensador con sensor en puntos estratégicos de entrada y salida (Máquinas dispensadoras de ticket, caja, elevador, etc.)
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Para el caso de casetas de cobro, colocación de mamparas o uso de caretas por parte del personal

LOBBY

- Limpieza y desinfección del área y del equipamiento (Computadoras, escritorio, material de escritorio, sillones, mesas, sillas, postes delimitadores, pantallas planas, etc).
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al lobby, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático-sensor.
- Colocación de mamparas / pantallas en el front desk, con frecuente desinfección.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 metros) en puntos estratégicos.
- Información en varios idiomas del manejo del Hotel en cuanto temas de Sanitización.
- Programa continuo de limpieza y desinfección.
- Informar a los clientes sobre las medidas tomadas por el hotel y las recomendaciones a seguir por el cliente para minimizar y controlar la expansión del virus.
- Implemente procedimientos de colas para períodos pico, incluido un Coordinador de Lobby cuando el número de huéspedes exceda la capacidad del lobby.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

HABITACIONES

- En las habitaciones se realizará un procedimiento de limpieza y sanitización de todas las áreas, las toallas, sábanas, cubre camas y almohadas después de cada uso serán remplazados por otros limpios y desinfectados, esto último aplica a llaves de los sanitarios, manijas, muebles, controles de TV, clima y teléfono. El personal (camaristas y amas de llaves) deberán contar con equipo de protección, como guantes y cubre bocas. La limpieza de sanitarios y botes de basura se realizará bajo estrictos controles de seguridad, así como la disposición de los residuos. Se sanitizará toda la habitación previa a asignarla nuevamente.
- Las superficies más altas deben limpiarse con un paño/tela/franela/toalla/jerga impregnada con agua con detergente, evitando dispersar el polvo.
- Las paredes, ventanas y puertas que incluyen las manijas deben limpiarse en forma regular, además de cuando estén visiblemente sucias.
- Las superficies horizontales que incluyen mesas, sillas, camas, repisas u otras instalaciones adheridas a la pared deben limpiarse con un paño con agua con detergente, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse con solución clorada.
- Evitar relojes digitales en la habitación
- Evitar las decoraciones que sean difíciles de limpiar o desinfectar.
- Adecuación de apertura de puertas con el dispositivo con aplicaciones móviles.
- Adecuación de lavabos, WC y regaderas / tinas para suministro de agua



con sensor.

- Reducción de alfombras.
- Programa continuo de limpieza y desinfección.
- Se pondrá una atención específica de saneamiento a las siguientes áreas de las habitaciones:
 - Escritorios, encimeras, mesas y sillas.
 - Teléfonos, tabletas y controles remotos.
 - Termostatos • Gabinetes, tiradores y herrajes.
 - Puertas y picaportes • Tocadores de baño y accesorios
 - Accesorios de baño y hardware
 - Ventanas, espejos y marcos.
 - Luces y controles de iluminación.
 - Armarios, perchas y otras comodidades.
- Programa de desinfección de los equipos y materiales utilizados por las amas de llaves (carros de ama de llaves / recamaristas, insumos de amenidades / cortesías, materiales de limpieza.
- Asegurar la correcta reposición y aprovisionamiento de los diferentes materiales necesarios para el cumplimiento de las medidas de seguridad.
- Asegurar el cumplimiento de las medidas operativas e higiénicas por parte de todo el personal.
- Habitaciones para el aislamiento temporal (no mayor a 12 horas) de los huéspedes y acompañantes con diagnóstico positivo al COVID-19, con las siguientes características: Habitación individual con baño exclusivo, pero si eso no es posible, las camas deben colocarse al menos a 1,5 m de distancia.

PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO O ESTÁ ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID-19.

HABITACIONES PARA EL AISLAMIENTO TEMPORAL no mayor a 12 horas) de los Huéspedes y acompañantes con diagnóstico positivo al COVID-19, con las siguientes características:

- Se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado.
- Dado que el personal del establecimiento no es personal sanitario, y acceder a zonas donde pueda estar confinada una persona afectada puede vulnerar su derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, se debería valorar previamente por el servicio de prevención.
- Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el cliente enfermo (camareras de piso, room service, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente.
- La camarera se pondrá un delantal o bata apropiada, mejor desechable, y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.
- Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas / rojas) hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Y lavar a máquina a 60º- 90ºC con detergente ordinario.

- No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el cliente y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.
- El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, y vasos.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.
- Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.
- Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de lejía en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.
- Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como perillas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc.
- De forma genérica, no es necesario recurrir a una desinfección química por una empresa autorizada de control de plagas.

RESTAURANTES

- Considerar el protocolo de prevención COVID – 19 “MESA SEGURA”, elaborado por CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados) o revisar el aparatado de RESTAURANTES de este documentos.

ÁREA DE ALBERCA Y PLAYA

Limpieza y desinfección del área y del equipamiento que entra en contacto con el huésped: mesas, sillas, camastros, sombrillas, pasamanos, trampolines, toboganes, duchas, baños de pies, etc.).

- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas, sillas, camastros, sombrillas, etc. para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 menos) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al inmueble, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Mantener la concentración de desinfectante en el agua de piscinas dentro de los límites recomendados según las normas internacionales, preferiblemente en los límites superiores del rango definido.
- El área de alberca asegurar una medida de cloro residual (1.5 partes por millón con un PH de 6.8), así como limpiar y desinfectar mesas, sillas y sillones.
- Colocación de lavamanos portátiles con dispensadores de agua, jabón y toallas desechables con sensor.
- Adaptación de un área exclusiva para entrega de toallas limpias y colocación de un contenedor exclusivo para depósito de toallas sucias.
- El Responsable de limpieza / mantenimiento del área debe desinfectar con las siguientes soluciones / productos (especificar cuáles):
- Los camastros, mesas, sillas, después de cada uso del huésped.
- Los mostradores / barras de la palapa cada hora.

- Los accesos, pasillos y andadores cada hora.
- La estación / puesto de salvavidas a cada cambio de turno.
- Los baños cada hora.
- La palapa, accesos, pasillos y andadores deben ser lavados y desinfectados a presión todas las noches.
- El responsable de la palapa debe entregar las toallas limpias al huésped en bolsa de plástico sellada y solicitar al huésped que coloque las usadas directamente en el contenedor de lavandería.
- La recolección de toallas sucias deberá realizarse en bolsas.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

BARES Y CLUB NOCTURNO

- Limpieza y desinfección del área, barra, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el huésped.
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 2 m).
- Definir el número máximo de personas por mesa que se puede recibir, de acuerdo a la disposición federal aplicable.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 2 m) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para los accesos y salidas.
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, caretas y material sanitizante con dispensador automático.
- Adaptación de las áreas de espera para los clientes, de acuerdo al aforo de sana distancia permitido en el bar.
- Adaptación del proceso de toma de comanda del Cliente, con:
- Menús con Código QR que puedan ser escaneados por los comensales.
- Menús / cartas desechables o de un solo uso.
- En caso de usar menús físicos, son limpiados y desinfectados antes y después de cada uso.
- Colocación de cubre estornudos (pared de acrílico) en la barra y/o mesas.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

SALAS DE EVENTOS

- Limpieza y desinfección del área y equipamiento que entra en contacto con el huésped jaladeras, puertas, barandales, interruptores, computadoras, escritorios, mesas, artículos de escritorio, pantallas y rotafolio.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático-sensor.
- Diseño y reacomodo de la disposición de escritorios, terminales de cómputo, mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).
- Asegurar la limpieza y desinfección del equipo en préstamo.
- Control de aforo máximo por salones.
- Evitar conglomeraciones de gente.
- Los servicios de café deberán ser a solicitud.

- Cada Salón de Eventos o Reuniones, deberá apegarse a sus programas y estándares de limpieza previamente establecidos.
- Es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente Sanitizar o Desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos. Es importante exigir que estos productos reúnan las características de calidad, sean certificados y cuenten con una ficha técnica, para evitar el uso de productos poco efectivos o no avalados previamente por algún estudio o laboratorio.
- Mantener ventilación constante. Limpiar periódicamente las salidas de ventiladores o aire acondicionado para evitar que acumulen polvo.
- Asientos y áreas públicas se desinfectarán al final de cada presentación o evento.

BAÑOS DE ÁREAS PÚBLICAS

- Programa de desinfección de pisos y paredes, así como de superficies en contacto con el huésped o personal (manijas, puertas, etc.)
- Colocación de:
 - Recipientes con solución desinfectante (para suelas de zapatos).
 - Dispensador de jabón en espuma y gel antibacterial de sensor.
 - Dispensador de papel para el secado de mano de sensor o air dryer.
 - Grifos con sensor.
 - Áreas de WC y mingitorios con sensores de flujo de agua o biológicos (en el caso de los mingitorios)
 - Puertas de entradas y salida pueden ser dotadas de mecanismo de apertura automática

ELEVADORES (Según aplicable)

- Programa de desinfección de piso, paredes y botoneras interiores y exteriores.
- Colocación de:
 - Dispensadores de gel antibacterial en la entrada de los elevadores.
 - Tapetes o jergas con solución desinfectante en el piso.
- Colocación de señalización de sana distancia en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso del elevador (2 personas).

PROTOCOLOS DE EVALUACIÓN DE ENTRADAS Y REPORTE DE CASOS

Se colocarán cámaras térmicas no invasivas en cada punto de entrada al complejo. Cualquier persona que muestre tos, Falta de aliento de entrada u otros síntomas conocidos de COVID-19 o una temperatura superior a 37° C será discretamente dirigido a un lugar más privado y se le ofrecerá una evaluación secundaria.

- Se recomienda poner en pantalla un aviso que mencione que el visitante que muestre una temperatura elevada será acompañada a un área designada, privada y aislada y se le proporcionará un EPP. Un oficial de seguridad que use el EPP apropiado (incluida una máscara quirúrgica y protección para los ojos) y un termómetro temporal registrará una segunda temperatura.
- Si el visitante rechaza la lectura secundaria, se le negará la entrada a la propiedad y se le proporcionará una tarjeta de información COVID-19. Si la lectura secundaria confirma que el visitante tiene una temperatura superior a 37°C, se le dirigirá a la atención médica y se le proporcionarán recursos y

recomendaciones basados en los mandatos de autoridades nacionales y las pautas de las autoridades locales de salud.

- Un supervisor de seguridad recopilará información básica de los contactos del huésped, incluidos el nombre, los nombres de las habitaciones compartidas y los huéspedes de contacto cercano en su grupo de viaje y su identificación (es decir, licencia de conducir o identificación de empleado). Luego, el Supervisor realizará observaciones iniciales de los síntomas conocidos de COVID-19, incluyendo tos, fiebre y falta de aliento.
- Si un visitante se niega a proporcionar información o cooperar con Seguridad, se le negará la entrada a la propiedad. El Supervisor de Seguridad que maneja el caso notificará inmediatamente a sus superiores para continuar con el protocolo que indiquen las autoridades correspondientes.

RECOMENDACIONES PARA LA OPERACIÓN HOTELERA

LINEAMIENTOS GENERALES

- Cada hotel implementará y supervisará los lineamientos generales definidos a continuación, los cuales son aplicables en todo momento para las líneas estratégicas de acción.

CAPACITACIÓN

El hotel definirá un programa de capacitación y ha impartido el entrenamiento periódico y necesario a todo su personal en las políticas de cumplimiento obligatorio en seguridad e higiene para la prevención y control del COVID-19, considerando:

- Tipo de equipo de protección personal – EPP a utilizar.
- Uso constante de equipo de protección personal - EPP.
- Lineamientos de descarte del equipo de protección personal - EPP diario o por turnos, en contenedores apropiados.
- Frecuencia y técnicas de lavado de manos.
- Respeto a la sana distancia (mínimo de 1.5 m).
- Saludo y despedida sin contacto físico (no abrazar, no saludar de manos, no beso u otro gesto de acercamiento).
- Lineamientos y técnicas de limpieza y desinfección de acuerdo a las áreas, equipos, materiales y mobiliario.
- Higiene respiratoria (Protección de estornudo y tos con la parte interna del antebrazo).
- Restricciones del contacto de la cara (boca, nariz y ojos) con las manos.
- Lineamientos al personal de permanecer en casa y evitar acudir a concentraciones de gente, en su horario libre o de descanso.
- Medidas de seguridad e higiene para el uso de transporte público.
- Comunicación entre el personal y los mandos superiores en caso de presentar síntomas propios del COVID-19, para aislar inmediatamente al personal, proveedor, contratista y/o visitante, así como aplicar el Plan Interno de Atención a Contingencia COVID-19.
- Supervisión mutua entre el personal para el uso obligatorio de equipo de protección personal – EPP y aplicación obligatoria de las políticas de seguridad e higiene.
- Trato al Huésped para informarle cordialmente sobre las normas de convivencia y uso de las instalaciones, así como de la observación y aplicación de las políticas, lineamientos y/o recomendaciones de seguridad e higiene.
- Carta compromiso y entendimiento de la capacitación.

USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP

El hotel contará y brindará el equipo de protección personal necesario de acuerdo a su plantilla de personal y apropiado a sus respectivas funciones, considerando al menos un cambio diario, así como el que se debe tener disponible para los huéspedes:

- Cubre bocas desechables.
- Guantes desechables.
- Lentes de seguridad / careta transparente.
- Cubre zapatos desechables.
- Batas y/o overol para ciertas áreas (mantenimiento, lavandería, o las que designe cada hotel)
- Dispensadores con sensor de gel y/o jabón antibacterial, ubicados en todas las áreas y puntos estratégicos del hotel.
- Señalización de sana distancia (Al menos 1.5 m).
- Tapetes con solución desinfectante para la suela de zapatos
- Al ingreso de su personal, el hotel entrega un kit de equipo de protección personal por turno, para su uso obligatorio durante su jornada de trabajo

INGRESO, SALIDA Y ESTANCIA DEL PERSONAL, PROVEEDORES / CONTRATISTAS / VISITANTES EN EL HOTEL.

El hotel definirá sus políticas de seguridad e higiene para la prevención y control del COVID- 19, para el ingreso, salida y estancia en cualquier área de las instalaciones para su personal, proveedores, contratistas y visitantes, considerando:

- Toma de temperatura con dispositivo digital al ingreso y salida de las instalaciones para toda persona.
- Uso obligatorio del equipo de protección personal- EPP al ingreso, salida y en todo momento dentro del hotel.
- Información y aplicación obligatoria de las políticas de seguridad e higiene:
- Tipo de equipo de protección personal – EPP a utilizar.
- Uso constante de equipo de protección personal - EPP.
- Lineamientos de descarte del equipo de protección personal - EPP diario o por turnos, en contenedores apropiados.
- Lavado frecuente de manos.
- Respeto a la sana distancia (mínimo de 2 m).
- Saludo y despedida sin contacto físico (no abrazar, no saludar de manos, no beso u otro gesto de acercamiento)
- Lineamientos de limpieza y desinfección de acuerdo a las áreas, equipos y materiales.
- Higiene respiratoria (Protección de estornudo y tos con la parte interna del antebrazo).
- Restricciones del contacto de la cara (boca, nariz y ojos) con las manos
- Supervisión constante del correcto uso del equipo de protección personal - EPP en la propiedad y de la estricta aplicación de las políticas de seguridad e higiene.
- Información del Plan Interno de Atención a Contingencia COVID-19 (Acción Estratégica IV.- del presente protocolo), en el caso de confirmarse un contagio.
- Lineamientos del número máximo de personal externo en la propiedad (Escalonamiento de horarios en la recepción de productos y servicios de los proveedores, de las obras de contratistas, de las actividades de man-



tenimiento u cualquier otra actividad que se caracterice por la agrupación de personas).

- Brigada interna sin salir del hotel, durante 15 días (se les proporciona cuarto/alimentos/lavandería, etc.) para disminuir posibles riesgos de contagio.

ÁREAS INTERNAS / BACK OFICINAS

- Limpieza y desinfección del área, mobiliario y equipos, terminales de cómputo, artículos de escritorio, etc.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Reacomodo de la disposición de escritorios y sillas / sillones, para asegurar una sana distancia (mínimo de 1.5m).

SALAS DE REUNIÓN / CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- Limpieza y desinfección del área y equipamiento que entra en contacto con el personal (jaladeras, puertas, barandales, interruptores, mesas, sillas, etc.).
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).

ÁREAS DE ENTRADA Y SALIDA DEL PERSONAL / PROVEEDORES / CONTRATISTAS / VISITANTES

- Limpieza del área.
- Colocación de los lineamientos / políticas de entrada y salidas.
- Tramitar certificado médico.
- Estudio de contacto del personal con personas potencialmente contagiosas
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado para el horario de entrada y salida (escalonamiento de ingreso / egreso).
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.

VESTIDORES DEL PERSONAL Y ROPERÍA DE UNIFORMES

- Limpieza del área y desinfección de lockers, armarios, etc. y de todo el equipamiento que entra en contacto con el personal (manijas, puertas, etc.).
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso de los vestuarios y área

de ropería.

- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de contenedores para disponer el equipo de protección personal (EPP) utilizado (Cubre bocas, guantes, cofias).

BAÑOS DEL PERSONAL

Limpieza y desinfección de pisos y paredes, así como de superficies en contacto con el huésped o personal (manijas, puertas, etc.)

- Colocación de:
 - Recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos).
 - Dispensador de jabón en espuma y gel antibacterial de sensor.
 - Dispensador de papel para el secado de mano de sensor o air dryer.
 - Grifos con sensor.
- Áreas de WC y mingitorios con sensores de flujo de agua o biológicos (en el caso de los mingitorios).
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la seguridad e higiene antes, durante y después de la jornada laboral.
- Elevadores para uso exclusivo del personal
- Limpieza y desinfección de piso, paredes y botoneras interiores y exteriores.
- Colocación de:
 - Dispensadores de gel antibacterial en la entrada de los elevadores
 - Tapetes o jergas con solución desinfectante en el piso
 - Colocación de señalización de sana distancia en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso del elevador (2 personas).

ÁREA DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, PRODUCTOS, SERVICIOS Y ALMACENES

- Limpieza y desinfección del área.
- Habilitación de una “zona / área sucia” para uso exclusivo de recepción de mercancías. Esta es la única área a la que puede acceder el proveedor. Esta área debe contar con: contenedor de desechos para cartón, contenedor de desechos para plástico, hoja de registro de limpieza y recepción realizada.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suelas de zapatos, “Diablitos”, carros con plataforma, o cualquier otro dispositivo en contacto con el suelo).
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, caretas y material sanitizante con dispensador automático.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 2m) en puntos estratégicos.
- Colocación de mamparas / pantallas en el escritorio de recepción de mercancía.
- Colocación de paneles informativos a proveedores en la entrada y en área de carga y descarga a modo de recordatorio, que contengan las políticas de seguridad e higiene de aplicación obligatoria.
- Comunicado general a proveedores informando del protocolo de recepción de mercancías e ingreso a las instalaciones.
- Establecer horarios escalonados de entrega de mercancía a fin de evitar que coincidan con otros proveedores.

- Pautar con los proveedores, el uso de embalajes de entrega más adecuados para facilitar su desinfección y posterior desecho.
- Colocación de tapetes desinfectantes de zapatos a la entrada de cámaras frías, secas, o cualquier lugar de almacenamiento de producto.

COCINAS

- Limpieza y desinfección del área, equipos, mobiliario y utensilios.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) en los accesos y salidas
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, caretas y material sanitizante con dispensador automático.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 2m) en puntos estratégicos.
- Instalación de lava perolas industriales y armario esterilizador de cuchillos.
- Contar con:
 - Limpiadores de agua a presión.
 - Ionizadores de plata antibacterianos
 - Recipientes con componentes de plata, que inactivan virus y bacterias
 - Equipamiento necesario para incrementar la seguridad e higiene en la preparación de los alimentos, tales como: abatidor de temperatura ultra-congelador, envasadora al vacío, horno vapor o Roner, uperización (ultrapasteurización), esterilización, ultracongelación, envasado al vacío con atmósfera controlada, entre otros.

COMEDORES DEL PERSONAL

- Limpieza y desinfección del área y desinfección de máquinas de autoservicio, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el personal, etc.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos.
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).
- Definir el número máximo de personas por mesa que se puede recibir, de acuerdo a la disposición federal aplicable.
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la higiene antes, durante y después de la jornada laboral.

CASSETAS DE SEGURIDAD

- Limpieza y desinfección del área.
- Colocación de mamparas / pantallas, con frecuente desinfección
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.

TALLER DE MANTENIMIENTO

- Limpieza y desinfección del área, equipos, materiales, insumos y herramientas.
- Colocación de mamparas / pantallas, con frecuente desinfección, en mesas de trabajo y lugares donde el acercamiento puede resultar fuente de contagio o en su defecto el uso de caretas por parte del personal
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la higiene antes, durante y después de la jornada laboral.

LAVANDERÍA

- Limpieza y desinfección del área y desinfección de lockers, armarios, etc. y de todo el equipamiento que entra en contacto con el personal (manijas, puertas, etc.)
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso de los vestuarios y área de ropería.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables,
- material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc ...
- Contar con separaciones físicas para segregar la ropa limpia de la sucia (usada) y evitar la contaminación cruzada. (Esta medida con toda seguridad ya está implementada en los hoteles).
- Contar con cajones para recolección diferenciada, en caso de contar con un huésped con síntomas de Covid-19.

UNIDADES DE TRANSPORTE DE PERSONAL

- Limpieza y desinfección de las unidades: acceso, pasillo, asientos y pasamanos.
- Colocación de señalización de sana distancia en los asientos que solo pueden ocuparse.
- Colocación de recipientes / tapetes con solución desinfectante (para suelas de zapatos) y material sanitizante de preferencia con dispensador automático – sensor, al acceso a la unidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Secretaría de Salud: <https://www.coronavirus.gob.mx>
- Actualización del Protocolo de Atención para personas en centros de hospedaje y restaurantes durante la cuarentena obligatoria por COVID-19.- Secretaría de Turismo del Gobierno de México.
- Protocolo de Sana distancia para prestadores de servicios turísticos, hospedaje y alimentos y bebidas. - Secretaría de Turismo y cultura del Gobierno del estado de Veracruz.
- Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados. - Gobierno de México.
- Protocolo de operación a hoteles que se sumaron al apoyo durante la emergencia sanitaria COVID-19.- Asociación De Hoteles Y Moteles Del Valle De México Ac.
- Protocolo de prevención COVID – 19 “MESA SEGURA”.- CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados).
- Organización Mundial de la Salud (OMS): <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019> Recomendaciones Organización Mundial de la Salud: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
- Ministerio de Industria Comercio y Turismo del Gobierno de España: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/Paginas/index.aspx>
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.- http://www.comercio.mineco.gob.es/es-ES/noticias/Documents/200319_Guia_Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf
- Turisteros analizan crear destinos ‘Covid Free’ y pasaporte sanitario: <https://www.forbes.com.mx/negocios-turisterosdestinos-covid-free-pasaporte-sanitario/>
- Greece preparing new tourism rules with EU in wake of coronavirus Packed pools, beaches and tour buses will not return immediately as country plans for scaled back 2020 season <https://www.theguardian.com/world/2020/apr/26/greece-preparing-new-tourism-rules-in-wake-of-coronavirus>
- Crearán “sello distintivo” Covid-Free para el turismo <https://periodicviaje.com/2020/05/01/crearan-sello-distintivo-covid-free-para-el-turismo/>
- Protocolo de Sana Distancia de la Secretaria de Turismo y Cultura del Gobierno del Estado de Veracruz
- Sectur-sanadistancia.veracruz.mx
- COVID-19: Materiales de comunicación: <https://www.paho.org/es/temas/coronavirus/enfermedad-por-coronavirus-covid-19/covid-19-materiales-comunicacion>
- Lidiar con el estrés durante brote de COVID-19: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/200762-coping-with-stress-during-the-2019-sp.pdf>
- Para este apartado se han seguido las recomendaciones de la Secretaría de Salud: <https://www.gob.mx/salud>

- Las 12 guías con protocolos anti Covid-19 del ICTE validadas por Sanidad: [https://www.hosteltur.com/136578_las-12-guias-con-protocolos-anti-covid-19-del-icte- validadas-por-sanidad.html](https://www.hosteltur.com/136578_las-12-guias-con-protocolos-anti-covid-19-del-icte-validadas-por-sanidad.html)
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-9/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>
- 10 medidas que deberá aplicar el hostelero frente al Covid-19: <https://www.thegourmetjournal.com/noticias/10-medidas-que-debera-aplicar-el-hostelero-frente-al-covid-19/>
- Gobierno Federal Mexicano: “Lista de Comprobación ante el COVID-19- Retorno al Trabajo”. Disponible en: <https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo- ante-el-covid-19-238630>
- COVID-19 1 Secretaría de Salud : <https://www.gob.mx/salud/documentos/covid19>
- GOBIERNO DE MEXICO; IMSS: Lista de Comprobación ante el COVID-19 Retorno al Trabajo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Disponible en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
- Gobierno de España; Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Secretaría de Estado de Turismo. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE):
- “Medidas para la Reducción del Contagio por el Coronavirus SARS-CoV-2”.
- Lineamientos generales espacios públicos cerrados COVID-19. Disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/>
- OMS | Infecciones por coronavirus. Disponible en: https://www.who.int/csr/disease/coronavirus_infections/es 8. Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Todo lo que los trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos necesitan saber sobre COVID-19. Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/organizations/grocery-food-retailworkers.html>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientación para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/guidance-business-response.html>
- Occupational Safety and Health Act of 1970 (OSHA). Preparing Work Place for a COVID-19 Outbreak. Disponible en: <https://www.osha.gov>
- Administración de Alimentos y Drogas. Seguridad alimentaria ante la Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19): Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safetyduringemergencies/food-safety-and-coronavirusdisease2019-covid-19> 12. Administración de Alimentos y Drogas. Mejores prácticas para el comercio minorista, tiendas de alimentos, restaurantes y servicios de delivery durante la pandemia de COVID-19. Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/bestpractices-retail-food-storesrestaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>



- National Restaurant Association: COVID-19 GUía de Reapertura. Disponible en: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>
- BCG: Boston Consulting Group: "Epidemic Projections COVID-19 Response".
- Bain & Company: "COVID-19: Impacts and Actions for Restaurants and Food Service".
- Technomic: "The Post-Pandemic Playbook".
- Mc Kinsey & Company: "COVID-19 Briefing note; Global Health and Crisis Response".
- Hostelería Madrid: Crisis Sanitaria COVID-19: "GUía Práctica Sanitaria de Establecimientos de Hostelería".
- Alaska Government: "Reopen Alaska Responsibly Plan". Disponible en: <https://covid19.alaska.gov/>
- Florida Government: "Safe. Smart. Step-by-Step. Plan for Florida's Recovery".
- Texas Government: "Minimum Standard Health Protocols for Re-opening Restaurants".
- Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart Restart-Roadmap to a better, safer, healthier tomorrow".
- Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart RESTAR Protocols for Restaurants, Bars, Breweries, Distilleries, Food Truck".
- Florida Restaurant and Lodging Association in Partnership with The National Restaurant Association and The American Hotel and Lodging Association: "Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening".
- City of Miami Beach: "Reopening and Recovery Framework & Draft Planning".
- Illinois Government: "Restore Illinois; A Public Health Approach to Safety Reopen our State".
- The State of Georgia: "Executive Order: Reviving a Healthy Georgia".
- State of Kansas: "Kansas Statewide Reopening plan: Executive Order No. 20-29: "Implementing Phase One Astra Plan".
- Indiana Government: "Detailed Plan for Slowly Returning Indiana to a New Normal since the Novel Coronavirus".
- Show Me Strong, Missouri's Government Recovery Plan: "General Guidelines to Reopen Missouri's Economy".
- State of Nevada Executive Department: "Declaration of Emergency, Directive 018: Phase One Reopening Plan".
- Metro Public Health Department; Nashville/Davidson County: "Restaurant and Bars- Phase One Reopening"



PUEBLOS MÁGICOS



COVID19
CORONAVIRUS

CRISIS SANITARIA