



FINCA MODELO ECOLÓGICA

www.familiabrenestours.com

Protocolos y lineamientos ante COVID-19

Basado en ICT-P-005

Versión 01

2020

índice

Objetivo y Campo de Aplicación	3
Disposiciones Generales	3
Personal administrativo	3
Personal no administrativo	4
Disposiciones sobre el uso de espacios comunes	4
Higiene y Desinfección	5
Procedimiento de limpieza y desinfección	7
Productos de limpieza y desinfección	8
Identificación de puntos críticos para la desinfección	10
Equipo de protección personal	11
Manejo de residuos	11
Logística en el centro de trabajo	12
Plan de continuidad del servicio u operativo	12
Turnos y horarios	12
Distanciamiento entre persona en el lugar de trabajo	12
Hábitos de higiene del colaborar en el lugar de trabajo	13
Actuación ante casos confirmados de las personas colaboradoras	13
Comunicación	14
Anexos	15

Objetivo y Campo de Aplicación

El presente documento tiene como objetivo en establecer una serie de medidas de prevención y lineamientos para llevar a cabo dentro de nuestra empresa según las Directrices emitidas por Casa Presidencial y Lineamientos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud, para atender la pandemia del COVID-19.

El objetivo de este documento es de establecer los requisitos mínimos que permita la activación de nuestros tours. El protocolo pretende brindar nuestro servicio a nuestros clientes, colaboradores y nuestra familia de manera segura y evitar la propagación del contagio laborando a un 50% de capacidad.

La aplicación de los lineamientos está dirigido para el sector turístico, estos mismos serán revisados periódicamente y ajustados a nuevos lineamientos emitidos cuando sea necesario.

Disposiciones Generales

Personal administrativo

- a) Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los empleados y visitantes.
- b) Establecer un control diario del estado de salud de los trabajadores y documentarlo.
- c) Informar a los turistas los servicios que se continuarán brindando por parte del personal operativo, las personas que seguirán realizando sus labores normales deben aplicar los protocolos de distanciamiento social.
- d) Atender a los proveedores por medio de canales que eviten el contacto, tales como con cita previa, correo electrónico o video llamada.
- e) Intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, botoneras de ascensor, pomos de puertas, equipo de cómputo, datafonos, entre otros.
- f) Colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo en los idiomas más comunes de atención a los turistas.
- g) Garantizar el acceso a papel higiénico, jabón antibacterial, toallas desechables para secado de manos y alcohol en gel en los baños de uso público y que estén debidamente desinfectados.
- h) Garantizar equipo de protección personal (guantes no quirúrgicos, mascarilla/careta acrílica, gafas) al personal de cocina, lavandería, mantenimiento, limpieza y seguridad, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores. (Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de

vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón).

- i) Mantener informado a su personal sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como Ministerio de Salud y Caja Costarricense del Seguro Social.
- j) Establecer un canal de comunicación verbal y por escrito (en los idiomas más comunes de atención) con los turistas, en caso de que alguno presente algún síntoma relacionado con una enfermedad respiratoria o ha estado cerca de un contacto sospechoso, para coordinar con las instancias de salud correspondientes y comunicarse con la línea 1322.

Personal no administrativo

- a) Notificar a sus jefaturas, o a quien estos designen en caso de presentar síntomas relacionados con el COVID-19.
- b) Identificar, analizar y modificar, aquellos servicios que faciliten la interacción entre el empleado y el turista para reducirlos al mínimo, sin mermar la calidad de la atención.
- c) Hacer uso obligatorio del equipo de protección personal que les facilite la administración.
- d) Intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia en el desarrollo de sus labores.
- e) Aplicar los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, no tocarse la cara y otras formas de saludar.

Disposiciones sobre el uso de espacios comunes

- a) Para el uso de áreas comunes (área de comidas y áreas verdes) se debe:
 - i. Intensificar las normas de limpieza e higiene en estos espacios, con mayor rigurosidad en las superficies de apoyo con una solución a base de alcohol de al menos 70% y/o con desinfectantes.
 - ii. Mantener un nivel de ocupación igual o menor al 50% de la capacidad de personas que compartan en estos espacios en seguimiento al distanciamiento social.
 - iii. Mantener entre las burbujas sociales con distancia de 1.8 metros y el distanciamiento en la recepción estará marcado.
 - iv. Al comienzo de cada punto de partida durante la caminata en los senderos estará marcado para mantener la distancia de 1.8 metros y esta manera las burbujas sociales mantienen ese distanciamiento durante la caminata.
 - v. El área de instrucciones estará marcada con el distanciamiento de 1.8 metros, y en el área de cada punto de espera dentro del tour estará marcado cumpliendo la distancia de 1.8 metros y se mantendrá el límite de capacidad de personas.

Higiene y Desinfección

Medidas generales

- a) El establecimiento garantiza el acceso a jabón antibacterial, alcohol en gel con una composición de al menos 60%, toallas desechables para el secado de manos, en los espacios comunes.
- b) El establecimiento velara por que los clientes respeten las distancias de seguridad establecidas por el Ministerio de Salud (1.80 metros).
- c) El establecimiento asegurara la reposición de jabón antibacterial, alcohol en gel con una composición de al menos 60%, toallas desechables y demás requerimientos para uso del cliente y del personal de servicio.
- d) Los dispensadores de papel, alcohol en gel con una composición de al menos 60% y jabón deben desinfectarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.
- e) El establecimiento debe intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en superficies donde existe mayor contacto (manijas, muebles de recepción, botoneras de ascensor, pomos de puertas, equipo de cómputo, datafonos, controles remotos, teléfonos, tarjetas/llaves de habitaciones, dispositivos de control de marcas de horario, barandas, etc.).
- f) La administración debe velar por las condiciones de seguridad en la limpieza de las áreas públicas.
- g) La empresa garantizara la utilización de productos de limpieza y desinfección de acuerdo con los indicados en las fichas de datos de seguridad.
- h) Los equipos y materiales de limpieza utilizados deben limpiarse y desinfectarse, tanto antes como al finalizar su uso.
- i) La empresa puede disponer de registros diarios de limpieza realizada, así como el registro de los productos utilizados.
- j) Se deben colocar en espacios visibles, tanto para conocimiento del turista, así como de los colaboradores; los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo, en los idiomas más comunes de atención a los turistas. (Ver anexos).
- k) Establecer un control diario del estado de salud de los trabajadores y documentarlo.
- l) La empresa garantizará el equipo de protección personal según la actividad a realizar (mascarilla/careta acrílica) a la persona, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores. (Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón).

Medidas aplicables de los colaboradores

- a) Brindar información al colaborador sobre las medidas de prevención y contención que estableció la administración para la emergencia del COVID-19.
- b) Facilitar el tiempo y los medios para la correcta higiene de manos.
- c) Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso, así como los elementos del puesto de trabajo.

- d) No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- e) Portar diariamente la ropa de trabajo limpia, y utilizar los implementos de protección personal dados por la administración para el desarrollo de sus funciones.
- f) Debe asegurarse de desinfectar aquellos equipos reutilizables con una solución a base de alcohol de al menos 70° y desinfectante o cualquier otro producto de limpieza que demuestre su eficacia ante el virus.

Medidas aplicables a los visitantes

- a) El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva, las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.
- b) Se tomará la temperatura al cliente al momento de registrarse en las instalaciones o al momento del “pick up” según corresponda, si la temperatura es mayor a los 37.5 grados centígrados no se permitirá el ingreso a las instalaciones.
- c) El uso de alcohol en gel será obligatorio al ingreso del cliente a las unidades de transporte, para esto los conductores dispondrán de alcohol en gel en sus unidades y lo brindarán a los visitantes.
- d) El lavado de manos será obligatorio al ingreso del cliente a las instalaciones, para esto se dispondrá de lavatorios en las áreas de recepción.
- e) La empresa aplicara la implementación del pago mediante medios electrónicos o tarjetas de crédito/débito sin contacto.
- f) La empresa establece marcas en el piso para indicarle a los clientes como deben ubicarse cuando hacen fila en zona de recepción, baños, ingreso de local, área de espera en caso de que deba esperar para su atención (zona interna y externa del local).
- g) El cliente no debe presentarse al sitio o actividad si presenta síntomas del virus tales como tos, dolor de garganta, fiebre o dificultad para respirar.
 - 1. El establecimiento debe informar al cliente de las opciones que tiene en caso de presentar los síntomas y las opciones para reprogramar o cancelar su visita.
 - 2. En caso de que el cliente deba llevar algún implemento de protección personal, este deberá ser comunicado previamente cuando se le envía la confirmación de la reservación.

Medidas aplicables a los equipos y elementos para los tours

- a) El equipo de protección individual de turistas (arneses, cascos, mosquetones, líneas de conexión, guantes, etc) será desinfectados después de cada uso según su ficha técnica y recomendación del fabricante.

- b) El equipo de protección individual de colaboradores será desinfectado diariamente según su ficha técnica y recomendación del fabricante.
- c) Los focos utilizados en el tour nocturno serán desinfectados después de cada uso con productos oficiales autorizados por el ministerio de salud.

Procedimiento de limpieza y desinfección

Actividades para la limpieza y desinfección

- a) Actividades para el lavado de manos.
La empresa deberá fomentar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo establecido por el Ministerio de Salud para tal fin. Véase anexo 1.
Además, la empresa dispone en los lugares visibles para los colaboradores, el protocolo para lavado de manos. La administración garantizará que el jabón utilizado para el lavado de manos sea antibacterial.
- b) Actividades para la desinfección con productos eficaces contra el virus.
La empresa deberá utilizar productos de limpieza eficaces contra el virus, garantizando la mayor desinfección de todas las áreas; mismos que deberán encontrarse debidamente autorizados por el Ministerio de Salud.
El personal de limpieza deberá utilizar únicamente los productos suministrados por la empresa, en el entendido que los mismos deberán ser eficaces contra el virus y su propagación.

Plan y horario de limpieza y desinfección

- La empresa establecerá horarios de limpieza y desinfección de acuerdo con los movimientos del personal y atención de visitantes. Como mínimo deben desinfectarse todos los objetos (muebles, elementos, equipos, etc.) con que una persona haya hecho contacto antes de ser usados por otra persona.
- Se establece un rol de limpieza para la desinfección de los servicios sanitarios según el volumen de visitación, mismo que será determinado por la administración. Dicho rol de limpieza no deberá superar como máximo dos horas antes de un nuevo uso.
- El personal de limpieza deberá asegurar en los servicios sanitarios el suministro de agua, jabón antibacterial, solución de alcohol en gel con una composición de al menos 60%, así como toallas de papel. Además, se deberá evitar el rebalzo de los basureros.
- La empresa deberá llevar un control mediante bitácoras de todos los roles establecidos para la limpieza y desinfección de las distintas áreas de trabajo y de acceso al público. Ver anexo 5.
- La empresa concretará las reuniones que sean necesarias, y compartirá el material de comunicación que sea necesario, con el personal de limpieza, mantenimiento, administrativo y operativo, para la divulgación de los planes de limpieza y horario de estos.

- Se dispondrá en todas las estaciones de trabajado vinculadas con la atención de turistas, solución de alcohol en gel con una composición de al menos 60%.

Personal responsable de limpieza

- La empresa establece un listado oficial y con actualizaciones constantes del personal encargado de la limpieza, desinfección, manejo de residuos, así como del personal que deberá disponer de equipo de protección personal.
- La empresa realizara procesos de capacitación constante en temas como desinfección, manejo de productos de limpieza, manejo de equipos de protección personal, manejo de desechos, etc. Además, deberá mantener registros de dichas capacitaciones, así como, el registro del personal participante, garantizando la actualización del 100% del personal.

Productos de limpieza y desinfección

Los productos químicos usados para realizar la limpieza y desinfección por COVID-19 deberán estar avalados por Ministerio de Salud para tal fin.

Productos químicos autorizados para lavado de superficies

Producto de limpieza	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Jabón o detergente	Lavado de superficies previo a la desinfección Seguir las instrucciones de uso del fabricante.	Fricción sobre la superficie a ser lavada Enjuagar	Ministerio de Salud Procedimiento MEP

Productos químicos autorizados para la desinfección de superficies

Producto de desinfección	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Alcohol etílico (etanol) al 70%	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 70%	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud Procedimiento MEP
Hipoclorito de Sodio al 0.5%	Desinfección de superficies no metálicas Concentración: 0.5% Equivalente 5000 ppm	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud Procedimiento MEP
Amonio cuaternario (quinta generación)	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 450 ppm	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, mojando completamente todas	Lista N: Productos antimicrobianos registrados por la EPA eficaces contra SARSCoV-2

		las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire.	
Ácido Peracético	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 0.20%-0.35%	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, todas las superficies deben estar en contacto con la solución por un periodo no menor a 1 minuto, escurra y deje secar al aire.	Lista N: Productos antimicrobianos registrados por la EPA eficaces contra SARS-CoV-2

Los productos o utensilios desechables utilizados en el proceso de limpieza y desinfección son los siguientes:

Superficie que se va a limpiar y desinfectar	Equipo recomendado
Pisos	Máquinas lavadoras y extractoras Máquinas de lavado con inyección automática de solución Mopa, baldes, exprimidores
Paredes	Escaleras, extensiones, paños
Marcos de ventanas, vidrios y cielo rasos	Escaleras, extensiones, paños
Muebles, equipos	Paños exclusivos por área. Deben ser descartables. En caso de que no lo sean, deberán usarse en solución desinfectante
	Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos
Servicios sanitarios	Equipo exclusivo para limpieza de baños (esponjas, cepillos, etc). Debe estar identificado (código de color, rotulación). Toallas de papel desechable. En caso de

	que no lo sean, deberán usarse en solución desinfectante
General	Recipiente para transporte de residuos con bolsa recomendadas para los desechos.

- Todos los equipos y materiales utilizados en la limpieza y desinfección deben ser lavados y desinfectados al terminar el proceso.
- Para reutilizar un implemento de higiene, el mismo deberá ser lavado con la solución recomendada para tal fin por parte del Ministerio de Salud.
- Para mayor seguridad, se recomienda dejarlos en la disolución sanitizante y desinfectante, recomendada por el Ministerio de Salud.

Identificación de puntos críticos para la desinfección

La empresa velará por la desinfección y limpieza continua de las siguientes superficies y áreas, así como también de las que se consideren necesarias para una correcta sanitización de todas las instalaciones en general.

- Áreas destinadas para la recepción de turistas
- Servicios sanitarios públicos
- Servicios sanitarios del personal
- Áreas comunes
- Área del comedor
- Área de descanso de los colaboradores
- Área de servicio al cliente
- Bodega para guardar los equipos utilizados en los tours
- Mostradores
- Área de cajas
- Interruptores de luz
- Manijas
- Pasamanos
- Cerraduras
- Servicios Sanitarios
- Controles remotos
- Lavamanos
- Llaves de agua
- Teléfonos
- Tazas
- Superficies de escritorios

- Manijas de cajones
- Bolígrafos
- Etc.

La empresa deberá intensificar la frecuencia de la limpieza e higiene (según volumen de visitación) en todos los espacios, con mayor rigurosidad, en las superficies de apoyo.

Se utilizará para la limpieza de los equipos una solución a base de alcohol de al menos 70%, así como también con productos comerciales recomendados por las autoridades sanitarias.

Equipo de protección personal

- a) La empresa le brindará al personal que lo requiera, el equipo de protección para el correcto desempeño de sus funciones.
- b) La empresa que cuando los colaboradores por razones propias de su puesto no pueden mantener el distanciamiento recomendado (1.80 metros), se utilice el equipo de protección que mejor se adapte.
- c) Se le recomendará por parte de la empresa a sus colaboradores (mediante el uso de plataformas digitales, pizarras informativas, boletines digitales o bien, por el medio digital o físico de preferencia); el uso y manejo adecuado de los equipos de protección.
- d) La organización se compromete a proporcionar el equipo de protección a todos los colaboradores de su organización.

Manejo de residuos

- a) Los desechos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, deben ser clasificados y desechados según los lineamientos del Ministerio de Salud, Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- b) La empresa adoptará todas las medidas higiénicas y de protección necesaria en las actividades de prevención, reducción y separación de residuos, tanto en la fuente generadora, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y disposición final de desechos o residuos peligrosos.
- c) Los desechos deben ser recogidos para su desecho en una bolsa roja, a prueba de fugas, de grosor moderado para evitar pinchazos y deben ser desinfectadas de inmediato, para que no ocurran accidentes y contaminación en su traslado, lo anterior según lo establece el Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- d) La empresa dispondrá de un contenedor con su tapa respectiva, para el desecho de residuos peligrosos.
- e) Se deberá establecer un horario de limpieza de los contenedores de los desechos, y deberá quedar registrado en una bitácora de control.

- f) La persona que realice la tarea de recolección y manejo de desechos deberá portar su equipo de protección.
- g) Al finalizar el proceso de recolección y manejo de los desechos, la persona encargada de esta tarea deberá realizar el lavado de manos según el protocolo establecido por el Ministerio de Salud.

Logística en el centro de trabajo

Plan de continuidad del servicio u operativo

- a) Se le recomienda a la empresa la elaboración de un plan de continuidad del servicio para la atención de un evento disruptivo que pueda afectar la operatividad y el servicio ofrecido.
- b) Se recomienda la inclusión de los siguientes apartados como base mínima para la elaboración del plan de continuidad del servicio u operativo.
 - Identificación de amenazas
 - Análisis de impacto en el establecimiento
 - Manejo de crisis
 - Comunicación en la crisis
 - Proceso de recuperación

Turnos y horarios

- a) La empresa establecerá un plan de distribución de horarios y turnos, tomando en consideración las recomendaciones de las autorizadas sanitarias, la modalidad de operación del establecimiento y el distanciamiento de los colaboradores a la hora de ingreso.
- b) La empresa valorará la implementación de los horarios flexibles para el desarrollo de su operación.
- c) Los horarios de trabajo deberán incluir, el tiempo para que el colaborador se lave las manos por lo menos una vez cada 60 minutos, por aproximadamente 40 segundos como mínimo, o según se considere necesario. Lo anterior cuando aplique, según la actividad a realizar. Exceptuando los puestos de trabajo que incluyan la guía de grupos que sobrepasen la duración indicada, para tal caso, se le indicará al colaborador involucrado que al finalizar deberá realizar el lavado de manos.

Distanciamiento entre persona en el lugar de trabajo

- a) Se establecerán horarios/roles en los comedores y lugares de alimentación de la organización, con el fin de evitar la aglomeración de los colaboradores y así mantener un aforo del 50% en estas instalaciones.
- b) La empresa fomentará la práctica de realizar las reuniones de trabajo mediante plataformas virtuales, aun cuando el personal se encuentre en las instalaciones.

En caso de no ser posible por diferentes razones, que se requiera la organización de reuniones presenciales se deberá asegurar el distanciamiento mínimo de 1.80 metros.

- c) La empresa establecerá una política que prohíba los viajes de trabajo (cuando corresponda) considerados “no esenciales”, hasta tanto se reduzca el nivel de alerta sanitaria en el país.
- d) La empresa cuando requiera que los colaboradores realicen funciones de manera conjunta, deberá establecer que las reuniones de trabajo no sobrepasen los 15 minutos y a su vez.

Hábitos de higiene del colaborar en el lugar de trabajo

- a) La empresa realizará la toma de la temperatura de todos los colaboradores al ingreso del turno de trabajo.
- b) La organización se compromete a que el lavado de manos sea obligatorio al ingreso del colaborador a las instalaciones y el mismo deberá considerar la frecuencia recomendada por las autoridades sanitarias.
- c) La empresa establecerá un procedimiento para el uso correcto del uniforme de trabajo, ya sea que se le solicite al colaborador la colocación del uniforme o su ropa de trabajo dentro del centro de trabajo.
- d) Se le deberá indicar a los colaboradores realizar el protocolo de lavado de manos, posterior al contacto con los clientes, después del contacto con superficies o equipos contaminados y luego de quitarse el equipo de protección (guantes, mascarillas, etc.). En cuanto a las manos, las uñas deben estar cortas, evitar el uso de anillos, pulseras u otros adornos.
- e) Se le indicará al colaborador la necesidad de informar ante el contacto con alguna persona en cuarentena o expuesta al coronavirus.
- f) La empresa deberá restringir la asistencia de los colaboradores que presenten síntomas de gripe o bien, enfermedad con síntomas respiratorios.

Actuación ante casos confirmados de las personas colaboradoras

- Cuando se presente el caso de un colaborador positivo con COVID-19, la empresa notificará a la Dirección de Área Rectora del Ministerio de Salud que le corresponda, para que este implemente las acciones de control y seguimiento según los lineamientos nacionales para la vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- El colaborador deberá seguir los siguientes pasos:
 - Asegurarse de utilizar una mascarilla, y dirigirse a su casa de habitación con la indicación de contactar al Ministerio de Salud mediante la línea telefónica 1322.
 - No suministrarse ningún medicamento, el centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
 - Seguir las indicaciones establecidas por el Ministerio de Salud.

- La empresa activará el procedimiento de limpieza y desinfección inmediatamente en el puesto de trabajo del colaborador confirmado, así como aquellas áreas comunes y sitios que haya visitado en el centro de trabajo.
- La empresa iniciará el levantamiento de los contactos directos, que contengan al menos, nombre completo, número de teléfono y correo electrónico, para ser enviado al Ministerio de Salud.
- La empresa cuando se encuentre ante un caso confirmado o sospechoso de COVID-19 de cliente externo, deberá coordinar lo que corresponda según los lineamientos que establece el Ministerio de Salud o la CCSS.
- El establecimiento debe asegurar la confidencialidad de la información y proteger la identidad de las personas.
- El reintegro del colaborador afectado se realizará mediante alta médica expedida por el médico de la CCSS. Asimismo, en caso de existir, el Departamento de Salud Ocupacional, le dará la vigilancia correspondiente.

Comunicación

- El establecimiento define un canal de comunicación verbal o escrito, confiable y oficial para compartir información relacionada con el COVID-19 que sea veraz y proveniente del Ministerio de Salud (afiches, rotulación oficial en lugares visibles, canales digitales).
- Se proporcionará al personal y clientes la información necesaria relativa a las medidas de prevención y contención que se estableció para la emergencia del COVID-19.
- Se deberá colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones de riesgo, en los idiomas más comunes de atención a los turistas. (Ver anexos).
- La administración proporcionará información de los servicios, así como las disposiciones sobre el acceso, uso de instalaciones y los horarios, en caso de ser necesario, así como los protocolos relacionados con el COVID-19.
- El Gerente General será la persona responsable de mantener y actualizar la información de manera oficial, o en su defecto designará a la persona que considere pertinente para el cargo y hará de conocimiento de todos (colaboradores y proveedores), quién será el encargado de la comunicación proveniente del Ministerio de Salud.

Anexos


ICT-P-005. Protocolo específico para la Actividad Turística Temática y Turismo Aventura. Sector Turismo. (13 mayo 2020). Lugar de publicación: Instituto Costarricense de Turismo (ICT). <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/material-de-apoyo-coronavirus/protocolos-ict-sector-privado/1698-protocolo-ict-p-005-sub-sector-actividades-tema%CC%81ticas-y-turismo-aventura/file.html>


Anexo 1.


¿Cómo lavarse las manos?


 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS


PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES


- 


1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo
- 


2 Aplique suficiente jabón
- 


3 Frote sus manos palma con palma
- 


4 Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa
- 


5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados
- 

6 Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos
- 

7 Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa
- 

8 Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa
- 

9 Enjuague abundantemente con agua
- 

10 Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable
- 

11 Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

Forma correcta de toser y estornudar



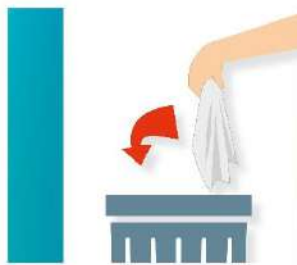
Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

Anexo 3.

Use la mascarilla **correctamente**

<p>REGLA DE ORO</p>  <p>Lave las manos antes y después de tocar la mascarilla.</p>	<p>COLOCACIÓN CORRECTA</p>  <p>Asegúrese de utilizar el lado correcto de la mascarilla. Debe verificarse que no tenga rasgaduras o agujeros.</p>	 <p>Cúbrase la boca y la nariz, sin dejar espacios entre su cara y la mascarilla.</p>
<p>MANIPULACIÓN</p>  <p>Evite tocar la mascarilla mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos antes de tocar la mascarilla.</p>	<p>REEMPLAZO</p>  <p>Reemplace la mascarilla con una nueva tan pronto como esté húmeda. La mascarilla quirúrgica no es reutilizable.</p>	<p>DISPOSICIÓN</p>  <p>Al retirarse la mascarilla quítesela por detrás, sin tocar el frente y deseche inmediatamente en un contenedor cerrado.</p>

El uso de mascarillas **NO** reemplaza las medidas de distanciamiento social, el protocolo de estornudo/tos, el lavado de manos y el quedarse en casa tanto como sea posible.



Anexo 4.

Burbuja Social

Se entiende por burbuja social el grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar



NO SON Burbujas Sociales



GRUPOS DE AMIGOS

INTEGRANTES DE FAMILIAS QUE NO ESTÁN DÍA A DÍA CONVIVIENDO

COMPAÑEROS DE TRABAJO



Anexo 5.

Registro de limpieza						
Localización	Cumple		Observaciones	Productos		
	SI	NO		Cloro	Alcohol	Desinfectante
Recepción						
Baños						
Balcón						
Bodega						