

Ministerio de Salud

“2020 -Año del General Belgrano”

Provincia de Córdoba

PROTOCOLO DE ACTIVIDAD HOTELERA PARA PERSONAS CON ACTIVIDAD ESENCIAL O SANITARIA, NO SOCIAL NI TURÍSTICA

1. SITUACIÓN ACTUAL

En atención a las condiciones de la “nueva normalidad” que impone la evolución de la pandemia de COVID-19, siendo un marco de situación dinámico que nos plantea permanentemente nuevas condiciones y procedimientos preventivos contra el virus, sumado ello a la experiencia tanto provincial, nacional como internacional en la actividad frente a esta nueva normalidad, el Centro de Operaciones de Emergencias de la provincia de Córdoba realiza periódicamente revisiones de sus Protocolos para mantenerlos actualizados y adecuados a esta realidad dinámica.

Para la elaboración del presente protocolo se tomaron como referencia las recomendaciones propuestas por el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Asociación Hoteles de Turismo (AHT), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo.

El presente protocolo está sujeto a modificación según la dinámica de la pandemia.

2. FINALIDAD

- a. Generar acciones que permitan la ejecución y el control de todas las medidas de protección, prevención y buenas prácticas relacionadas con el COVID-19, para brindar la habilitación de alojamiento en forma transitoria a trabajadores esenciales y sanitarios en la emergencia, alcanzando a todas aquellas personas que ingresen a la provincia de Córdoba bajo la condición de aislamiento preventivo, excluida toda actividad de carácter social y/o turística.

- b. Todas las medidas de protección y de prevención que tienen por objetivo cuidar la salud de los trabajadores, técnicos y profesionales ante la existencia del coronavirus no deben visualizarse como “demoras” en las tareas, sino que, dadas las nuevas condiciones del medio ambiente de trabajo, exigen de nuevas medidas de seguridad. Las mismas, debemos incorporarlas, rediseñando los procesos de trabajo en las diferentes tareas.

3. ALCANCE

- a. El presente protocolo está destinado a establecer las medidas para proporcionar alojamiento a aquellos **trabajadores sanitarios y de actividades y servicios declarados esenciales** en la emergencia que deben desarrollar su actividad en un lugar diferente al de su residencia, alcanzando a todas las **personas en tránsito que deban realizar aislamiento preventivo**, excluida toda actividad de carácter social y/o turística.
- b. El alojamiento solo deberá estar habilitado para el personal de actividades esenciales y servicios autorizados según Decreto 297/2020 y sus normas concordantes modificatorias y reglamentarias en tanto y en cuanto sea inherente o necesario para las mencionadas actividades y servicios la utilización de aquel. Como así también para aquellas personas autorizadas a ingresar a la provincia de Córdoba y que deban realizar aislamiento preventivo.
- c. El presente protocolo **no habilita** el alojamiento de personas ni **grupos familiares con fines turísticos ni recreativos**.
- d. Toda persona deberá circular con el permiso de circulación de acuerdo a su categoría de servicio expedido por la provincia de Córdoba.

4. INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN

a. Instrucciones generales

- 1) Son de aplicación las previsiones generales de los siguientes protocolos, salvo en lo que específicamente se establece en el presente:
 - a) Anexo 18 - Protocolo de Bioseguridad.

- b) Anexo 35 - Protocolo de Comercio.
- c) Anexo 48 - Protocolo de tránsito de personas en la provincia de Córdoba.
- d) Anexo 57 - Protocolo para ingreso de vehículos de gran porte y camiones a la provincia de Córdoba.
- e) Anexo 86 - Protocolo de Establecimientos Gastronómicos:
 - (1) En cuanto al salón comedor, deberá cumplimentarse el protocolo vigente referido a establecimientos gastronómico bajo las modalidades y zonas autorizadas para esta actividad.
- 2) Recomendaciones Especiales para Trabajos Exceptuados del Cumplimiento de la Cuarentena (Superintendencia de Riesgos del Trabajo) 29/2020, en especial sus Anexos I y II “Recomendaciones y Medidas de Prevención en ámbitos laborales”:
link <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335805/norma.htm>
- 3) Recomendaciones Especiales para Trabajos Exceptuados del Cumplimiento de la Cuarentena (Superintendencia de Riesgos del Trabajo): link https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anexo_recomendaciones_especiales_para_trabajos_exceptuados_del_cumplimiento.pdf.
- 4) Recomendaciones Para Desplazamientos Hacia y Desde Tu Trabajo (Superintendencia de Riesgos del Trabajo): remitirse a: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335936/Disp5-2.pdf>
- 5) Protocolo para el cuidado de adultos mayores y para el cuidado de adultos mayores residentes en geriátricos: <https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/04/protocolo-adultos-mayores-y-geriatricos.pdf>

b. Instrucciones particulares

- 1) Personal perteneciente al alojamiento:

- a) Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19. Para su procedimiento, se sugiere designar responsables, previamente capacitados, para la tarea. La detección se puede lograr a través de varias técnicas incluyendo equipo de detección (tal como termómetros sin contacto) y/o cuestionarios sencillos.
- b) Establecer control de temperatura del personal antes del ingreso.
- c) La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que se debe mantener informado permanente a través de la página oficial del Ministerio de Salud de la Nación, y adaptar el cuestionario a la definición vigente.
- d) A fin de evitar la circulación de personas por áreas no esenciales, se deberá delimitar zonas de circulación.
- e) Colocar barreras físicas entre el mostrador y el cliente.
- f) Se prohíbe todo tipo de contacto físico entre el cliente y personal del hotel, debiendo garantizarse la medida de distanciamiento de DOS (2) metros.
- g) Colocar en la puerta de ingreso a la habitación una alfombra con solución de hipoclorito de sodio al 1% para la desinfección del calzado, lo mismo se deberá realizar en el ingreso al hotel.
- h) Se deberá asegurar la desinfección profunda de las habitaciones luego de ser desocupadas.
- i) Solamente se autoriza a trabajadores esenciales o exceptuados que trabajen en la localidad.
- j) Al ingreso o egreso de personal, evitar aglomeramientos de personal, como así también superposición de trabajos.
- k) El personal deberá presentar declaración jurada en la que conste su estado de salud y de no haber tenido contacto estrecho con caso positivo o sospechoso.
- l) Configurar un registro detallado del ingreso del personal involucrado en cada actividad.

2) Capacitación

- a) Se deberá informar y capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art

15) y de las medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>.

- b) Planificar las actividades, asegurándose que todo el personal se capacite.
- c) Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros.

3) Atención al cliente:

- a) Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible que al momento de hacer su check-in o check-out deba esperar en áreas destinadas para ello.
- b) Informar las medidas de restricción a las personas en aislamiento que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud.
- c) Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos.
- d) Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.
- e) Cumplir durante los procesos de check-in y check-out las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecidos.
- f) Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más ágil.
- g) De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los y las huéspedes en el momento del check-in, si presentan síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, conforme criterios vigentes del Ministerio de Salud de la Nación.
- h) Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales a los procesos de check-in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- i) Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento una distancia interpersonal mínima de 2 metros,

la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Se pueden utilizar cintas o líneas demarcatorias que delimiten los espacios.

- j) Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación al COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- k) Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus. El Ministerio de Salud dispone en su página oficial de material comunicacional para su uso.
- l) Cuando no sea posible mantener el distanciamiento establecido, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza, en el mostrador de recepción o front desk.
- m) Disponer alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- n) Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- o) Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- p) Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- q) Evitar en una primera etapa, el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- r) Ofrecer, alternativas de pago con tarjetas de crédito o medios digitales y el envío de la facturación por el canal de comunicación a opción del huésped, cuando sea posible.
- s) Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.

4) Clientes:

- a) Tener en disponibilidad la autorización circulación de acuerdo a su categoría de servicio.
- b) Solo podrá ser alojada UNA (1) persona por habitación.
- c) Las personas en aislamiento preventivo deberán permanecer en la habitación por 14 días, hasta recibir el alta sanitaria de las autoridades respectivas.
- d) Solo podrán alojarse personas que cuenten con una reserva previa.
- e) Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.
- f) Completar los datos solicitados por el alojamiento, los mismos serán:
 - (1)Nombre y Apellido.
 - (2)Número de D.N.I.
 - (3)Teléfono particular.
 - (4)Lugar de procedencia.
 - (5)Lugar de trabajo.
 - (6)Teléfono del lugar de trabajo (del responsable).
 - (7)Localidad que visitará una vez que se retire del alojamiento.

De esta manera será posible delimitar la trazabilidad en caso de sospecha o contagio.

5) Espacios Comunes

- a) Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza. En desayunadores y salones comedores la disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 2 metros.
- b) Los huéspedes en aislamiento preventivo no podrán utilizar ningún espacio común dentro de los hoteles, debiendo cumplir el aislamiento en sus habitaciones.

- c) Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.
 - d) **Indicar al huésped bajo aislamiento, que no podrá concurrir, ni utilizar a ningún área de uso común.**
 - e) En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
 - f) Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
- 6) Circulación
- a) Generar un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
 - b) Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
 - c) Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
 - d) Indicar a las y los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
 - e) No permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio.
- 7) Alimentos y bebidas
- a) **Desayuno**
 - (1) Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección y sirva a cada uno de los clientes.
 - (2) Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
 - (3) Flexibilizar el horario de desayuno. Ampliar el horario de desayuno propicia un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del

distanciamiento social.

- (4) A los **huéspedes en aislamiento** se le ofrecerá servicio completo, desayuno, almuerzo y cena en la habitación, a su vez se podrá disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones, evitando con ello todo tipo de circulación.
- (5) Destinar vajilla exclusiva e individual para los huéspedes en aislamiento.
- (6) Organizar espacios del desayunador con reserva previa de horario, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno. Evitar esperas por lugares en el mismo lugar, ofreciendo a los pasajeros aguardar en las habitaciones o en espacios amplios y/o abiertos el turno de desayuno.
- (7) Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales de papel. En caso de tener que utilizar manteles o individuales de tela, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- (8) Las servilletas del servicio deben ser de papel sin excepción.
- (9) Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.
- (10) Ofrecer a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.
- (11) Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo no quirúrgico, mientras la normativa vigente en su jurisdicción lo exija, y retirarse el mismo **únicamente para consumir alimentos**.

b) Salón comedor

- (1) Ampliar el horario del comedor.
- (2) Brindar servicio de comida mediante reservas, para un mejor orden para el staff de servicio y cocina y cumplimiento del distanciamiento social.
- (3) No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
- (4) Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- (5) Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios

utilizados.

- (6) Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- (7) Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.
- (8) Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- (9) Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- (10) Se sugiere retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

c) Aplicación supletoria

El funcionamiento de los comedores en hoteles se regirá por las previsiones expuestas en el PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE BARES Y RESTAURANTES – ANEXO 86 (<https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/07/ANEXO-86-ESTABLECIMIENTOS-GASTRON%C3%93MICOS-REV.-03-Jul.pdf>), en todo aquello que no sea específicamente previsto en el presente.

d) Área de cocina

Se regirá por las previsiones expuestas en el PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE BARES Y RESTAURANTES – ANEXO 86 (<https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/07/ANEXO-86-ESTABLECIMIENTOS-GASTRON%C3%93MICOS-REV.-03-Jul.pdf>).

e) Recepción de mercadería

Se regirá por las previsiones expuestas en el PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE BARES Y RESTAURANTES – ANEXO 86 (<https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/07/ANEXO-86-ESTABLECIMIENTOS-GASTRON%C3%93MICOS-REV.-03-Jul.pdf>).

[ESTABLECIMIENTOS-GASTRON%³MICOS-REV.-03-Jul.pdf](#)).

8) Limpieza interna

- a) Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c) En desayunador y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
- d) Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- e) Ventilar los salones de desayuno y comedor después de cada servicio.
- f) Limpiar y desinfectar las zonas externas.
- g) Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral. Debe ser lavado a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- h) El personal de limpieza preferentemente desarrollará su actividad en un solo establecimiento, a los fines de minimizar su circulación y en consecuencia evitar la circulación del virus ante un posible contagio.
- i) Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- j) Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

9) Limpieza de habitaciones

- a) La limpieza de las habitaciones donde se encuentren personas cumpliendo el aislamiento preventivo, quedará bajo la exclusiva responsabilidad del huésped, evitando todo tipo de contacto con personal de limpieza o mantenimiento. El hotel será el responsable de proveerle los elementos de limpieza necesarios para tal

fin. En este sentido, para el cambio de sábanas y toallas se procederá de la misma manera, debiendo el huésped entregar los efectos usados en una bolsa cerrada, y recibir del servicio del hotel un cambio nuevo para la colocación y empleo por parte del huésped.

Se reitera la prohibición que ingresen terceras personas a la habitación mientras el huésped se encuentre en el período de aislamiento.

- b) Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- c) Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.
- d) Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros. Las sábanas y toallas usadas deberán quedar en la habitación en una bolsa cerrada para ser retiradas y lavadas.
- e) Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.
- f) Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.
- g) No sacudir la ropa para lavar.
- h) Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completos con agua a 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.
- i) Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
- j) Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.
- k) Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

- l) Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
 - m) Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
 - n) Usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
 - o) Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.
 - p) En ningún caso podrán ingresar los carros de limpieza en la habitación.
 - q) Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes en aislamiento, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
 - r) Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped en aislamiento, 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 dos metros del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.
- 10) Mantenimiento
- a) Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.
 - b) Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
 - c) Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
 - d) Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
 - e) En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán

extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

11) Residuos

- a) Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b) Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c) Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d) Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Barbijo no quirúrgico).
- e) Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

5. PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UN CASO SOSPECHOSO

- a. Se sugiere contar con un plan de actuación interno ante la detección de un caso sospechoso de coronavirus o la confirmación de la existencia de un infectado en el establecimiento.
- b. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica. Se recomienda su permanente actualización.
<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>.
- c. Ante caso sospechoso, asegurar el aislamiento en un lugar desinfectado, seguir las indicaciones del Ministerio de Salud de la Provincia:
 - 1) Aislar al resto del personal que haya entrado en contacto estrecho.
 - 2) Evacuar las locaciones en las que han transcurrido.
 - 3) Proporcionarle un barbijo quirúrgico, así como solicitar asistencia médica de manera inmediata.

- 4) Si son síntomas compatibles con la COVID-19, deberá llamar inmediatamente al 0800 122 1444 para recibir asistencia.
- d. La organización debe tomar las medidas pertinentes para minimizar la propagación del virus y asegurar una adecuada comunicación intraorganizacional para proceder a tal efecto, se sugiere efectuar simulacros de actuación para entrenar al personal frente a una situación semejante.
- e. Aquellos colaboradores que revistan condición de “infectados”, quedan obligados a cumplir con el debido aislamiento y las indicaciones médicas que le asignen. Así como la de informar oportunamente al área que correspondiera de su lugar de trabajo.
- f. La dirección del establecimiento ha de determinar entre el conjunto de personas que han tomado contacto estrecho con él para informarles respecto de la situación y solicitarles el debido aislamiento preventivo por 14 días, así como su inmediata atención médica para el caso de que presten sintomatología asociada con la enfermedad.

6. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

a. Recomendaciones específicas para Personas con Discapacidad

- 1) Ante la presencia de una persona con discapacidad tener en cuenta la comunicación y los sistemas de apoyo.
- 2) Realizar de manera frecuente la limpieza de las ayudas técnicas, como bastones, muletas, andadores, elevadores y silla de ruedas. Ver guía práctica Coronavirus Discapacidad. Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad (Apéndice 4).
<https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/05/Anexo-33-Gu%C3%ADa-pr%C3%A1ctica-Coronavirus-y-discapacidad-COE-2020-1.pdf>
- 3) Los profesionales de la salud que asistan a personas con discapacidad en procesos subagudos podrán realizar el tratamiento domiciliarmente, conforme complejidad del paciente y certificado médico, asegurando todas las medidas de bioseguridad vigentes.

Ante cualquier duda comunicarse de la siguiente manera:

Mail: discapacidadcovid19@gmail.com

- b. Recomendaciones específicas de Violencia de Género:** Se recomienda a todas las personas, estar atentas a posibles **situaciones de violencia de género**. En caso de detectar alguna situación comunicarse con el **Ministerio de la Mujer las 24 horas de forma gratuita al 0800 888 9898**.

7. ACLARACIONES FINALES

- a. Como condición previa para la ejecución de los procesos de flexibilización, los municipios y comunas serán los responsables del control del presente protocolo en sus jurisdicciones, siendo el COE Central y los COE Regionales, las autoridades que articulen las disposiciones establecidas.
- b. Se reserva para el COE central la potestad de modificar las flexibilizaciones establecidas en este protocolo según la evolución de la situación epidemiológica.



Dr. JUAN FRANCISCO TEJESMA
COORDINADOR GENERAL DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																		
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	SECRET. DE PREV. Y PROMOC. DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULAC. SANIT. Y RUGEP RESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCIPL. AC., REHABIL. E INCLUS. S. M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIA. L. SANGRE M.S.	DIR. G. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICÍA PCIA. CBA.	ÁREA DEFENSA CIVIL	ÁREA GERIÁTRICOS	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA	
X		X							X		X	X	X				X	

APÉNDICE 1 AL ANEXO Nro 88: HOSPEDAJE DE TRABAJADORES ESENCIALES Y PERSONAS EN TRÁNSITO BAJO AISLAMIENTO PREVENTIVO

DECLARACIÓN JURADA POR COVID-19

1. INFORMACIÓN DE ADMISIÓN

Fecha	Nombre y Apellido	Domicilio	Edad	Nro. de contacto	DNI	Temperatura

2. INFORMACIÓN HISTÓRICA

Nro.	Pregunta	Sí	No
1	¿Ha desarrollado en los últimos 5 días episodios febriles con temperatura mayor a los 37, 5 ^a , tenido cefalea, diarrea, pérdida de olfato o del gusto, tos o dificultad respiratoria?		
2	En los últimos 14 días, ¿ha estado en contacto con personas sospechosas o confirmadas de COVID – 19?		
3	En los últimos 14 días, ¿ha permanecido o visitado alguno de los hospitales COVID – 19 en el ámbito de la República Argentina?		
4	¿Ha regresado de viaje de exterior en los últimos 14 días?		
5	¿Ha estado expuesto a grupos humanos numerosos desconocidos sin respetar la distancia social establecida?		
6	¿Permaneció en lugares cerrados con grupos humanos numerosos por más de 30 minutos seguidos, respetando o no la distancia social?		

Firma del personal que ejecutó la declaración



Dr. JUAN FRANCISCO FEDESMA
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
CÓRDOBA
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA