

REACTIVA TU NEGOCIO

VERIFICACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

1º

ESTABLECIMIENTO

- Horarios de atención establecidos por el Comité de Operaciones de Emergencia (COE).
- Aforo permitido.
- Números de emergencia.

2º

PERSONAL

- Control de temperatura.
- Información medidas de seguridad COVID-19 en todas las áreas.
- Productos desinfectantes.
- Equipo de protección en todas las áreas.
- Uniformes.
- Manejo de desechos.
- Horario de alimentación.

3º

ARRIBO AL ESTABLECIMIENTO

- Información medidas de seguridad COVID-19.
- Equipo de protección.
- Implementos y productos desinfectantes.
- Señalética de distanciamiento fuera del establecimiento.
- Procesos de desinfección equipaje.
- Registro de huéspedes.

4º

INFORMACIÓN EN HABITACIONES Y ÁREAS COMUNES

- Números de emergencia: Ministerio de Salud Pública: 171 / ECU: 911.
- Medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.
- Medidas de protección para evitar contagio del COVID-19.
- Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos.
- Uso correcto de equipos de protección.

5º

RECEPCIÓN DE HUÉSPEDES EN EL LOBBY

- Información a huéspedes acerca de medidas de seguridad COVID-19.
- Procesos de desinfección permanente en mostradores.
- Tachos de basura con funda y tapa accionados con pedal.
- Procesos de desinfección de llaves.
- Medios de pago electrónico y/o en línea.
- Procesos de manejo de dinero en efectivo.

6º

SERVICIO TÉCNICO Y MANTENIMIENTO

- Registros de control y mantenimiento de equipos.
- Registro de verificación de abastecimiento de productos desinfectantes.
- Procesos de despacho de alimentos (sellos de seguridad).

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

7º

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Información medidas de seguridad COVID-19 en la cocina.
- Registros de desinfección total de cocina.
- Registros de desinfección de menaje de cocina.

8º

COMEDOR Y BARES

- Implementos y productos desinfectantes para clientes.
- Procesos de lavado y desinfección de menaje permanente.
- Mecanismos de ventilación natural.
- Aforo permitido.
- Disposición de mesas con distanciamiento establecido.
- Medios que facilitan la toma de pedidos.
- Limpieza y desinfección permanente de menús, cartas, esferos, etc.
- Medios de pago electrónico.
- Procesos de manejo de dinero en efectivo.
- Local adecuado para almacenamiento de productos desinfectantes.

9º

ROOM SERVICE

- Personal aplica normas de bioseguridad.

10º

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Procesos de limpieza y desinfección de habitaciones.
- Procesos de limpieza y desinfección de equipos y menaje de habitaciones.
- Procesos de limpieza y desinfección de ropa de cama y toallas de habitación.
- Habitaciones con mecanismos de ventilación natural.
- Horarios de limpieza y desinfección.
- Gestión correcta de desechos.

11º

GERENCIA Y MANEJO ORGANIZACIONAL

- Registros de atención de incidencias dentro del establecimiento.
- Información al personal sobre medidas de seguridad COVID-19.
- Registros de control de cumplimiento de procesos en las diferentes áreas del establecimiento.
- Capacitaciones al personal de protocolos adecuados de gestión.
- Aprovechamiento de productos desinfectantes para personal y huéspedes.



Una vez implementadas las medidas de bioseguridad notifica al MINTUR al email tania.sarmiento@turismo.gob.ec con el fin de garantizar una reactivación segura de la actividad turística

SEGUIR ESTOS PASOS CON RIGUROSIDAD TE AYUDARÁ A REACTIVAR TU NEGOCIO