

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 1/36	Aprobado por Gerencia General



LOBERIAS DEL SUR
CARRETERA AUSTRAL

MANUAL DE PREVENCIÓN SANITARIA

División de Turismo

DETROIT S.A.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 2/36	Aprobado por Gerencia General

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
I. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	4
II. PROCESOS INTERNOS	10
a) Requisitos generales	10
b) Comité de Seguridad y Salud (CSS)	10
c) Medidas informativas	11
d) Medidas generales para el hotel y su personal	12
e) Medidas de protección para el personal	13
f) Housekeeping / Habitaciones	15
g) Cocina	19
h) Mantenimiento	20
i) Bodega	20
III. PROCESOS DURANTE ATENCIÓN DE PASAJEROS	21
a) Recepción	21
b) Restaurante / Cafetería / Bar	22
c) Excursiones / Traslados	24
d) Eventos / Reuniones	27
IV. ANEXOS	
a) Anexo I: Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos	29
b) Anexo II: Uso adecuado de mascarilla	30
c) Anexo III: Uso adecuado de guantes	31
d) Anexo IV: Protocolo de actuación ante personal infectado o de riesgo	32
e) Anexo V: Protocolo de actuación ante huéspedes en cuarentena	33
f) Anexo VI: Declaración Jurada para Viajeros	34
g) Anexo VII: Formulario de Control de Acceso	35

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 3/36	Aprobado por Gerencia General

INTRODUCCIÓN

Hotel Loberías del Sur, es una organización reconocida y respetada por sus clientes y colaboradores a nivel nacional e internacional, siendo un importante referente dentro de la industria turística por su gran profesionalismo, servicio de excelencia y la calidad de sus relaciones humanas. Por tal motivo y en consideración del actual contexto COVID-19 reconocemos y enfatizamos la importancia de contar con protocolos sanitarios normados y avalados por la compañía y sus colaboradores para evitar el aumento de contagios comunitarios. Esta es la razón por la cual que se ha diseñado el presente “Manual de Prevención Sanitaria”, el cual tiene como objetivo establecer protocolos sanitarios para el proceso de reapertura de instalaciones, además de desarrollar un replanteamiento en cuanto a los procesos llevados a cabo durante actividades pertenecientes a la amplia gama de servicios turísticos asociados: alojamiento, alimentación, traslados de pasajeros, excursiones terrestres y marítimas. Al mismo tiempo, y sin desmedro de lo anterior, se analizan y establecen las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector y nuestra organización.

El “Manual de Prevención Sanitaria” busca coordinar un protocolo sanitario frente al COVID-19, único y aceptado por nuestros clientes internos y externos, en pos de lograr una adecuada preparación y concientización de los actores involucrados a medida que se suavicen las restricciones de desplazamiento y uso de áreas público-privadas. Para la elaboración de este protocolo se ha trabajado con todas las áreas de la organización y se ha considerado como documento base el “PROTOCOLO GENERAL DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO” de la Subsecretaría de Turismo y Sernatur, los que fueron elaborados siguiendo las diferentes instrucciones y recomendaciones publicadas por el Ministerio de Salud de Chile. Esta herramienta que ayudará, sin duda, a identificar y evitar situaciones de alto riesgo sanitario, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en instalaciones y con su personal para hacer frente al virus de forma responsable y respetuosa, estableciendo recomendaciones para prevenir y disminuir el riesgo de contagio de COVID 19.

El presente Manual de Gestión Sanitaria del Hotel Loberías del Sur, está bajo el (SIG) Sistema Integrado de Gestión de Detroit que entrega una plataforma integrada que guían el accionar y la gestión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Sistema de Gestión Compliance – Código de conducta Corporativo - , Sistema de Gestión de la Calidad, Sistemas de Gestión de los Activos de Información y Sistema de Gestión Ambiental de sus operaciones.

El Sistema de Gestión Integrado SIG DETROIT, refuerza y visibiliza el Compromiso de la empresa, promoviendo un comportamiento ético basado en sus valores y principios, que se ve reflejado a través de sus Políticas y Compromiso Gerencial.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 4/36	Aprobado por Gerencia General

Sistema de Gestión Covid-19, con Plan y Hoja de Ruta con herramientas necesarias para un retorno al trabajo seguro y saludable de nuestros colaboradores, clientes, proveedores y partes interesadas en tiempos de COVID-19 u otras pandemias, con estándares y protocolos de Seguridad y Salud, Capacitación, Plan de Continuidad de Operaciones (BCP), Plan de Comunicación Seguimiento y Responsabilidad.

El Sistema Integrado de Gestión SIG Detroit, se basa, en la identificación de los riesgos y oportunidades a fin de visibilizarlos para medirlos y difundirlos haciendo seguimiento responsable de todas las partes interesadas a través de Matrices de Riesgos y Oportunidades. El criterio aplicado, es la jerarquización de los Riesgos y también de las oportunidades, con medidas concretas que permitan desde la eliminación del riesgo hasta el uso de equipos de protección personal. El criterio para el manejo de las oportunidades es identificar toda posibilidad de generar una mejora estableciendo las actividades y acciones que sean necesarias para obtener el logro.



I. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

1.1 **Coronavirus:**

Es un tipo de virus común que causa enfermedades respiratorias. Hay muchas variedades de coronavirus.

1.2 **Virus Coronavirus:**

Es una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 5/36	Aprobado por Gerencia General

el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El SARS-CoV2 es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano.

1.3 **SARS-COV-2:**

(Severe Acute Respiratory síndrome Coronavirus 2): Virus causante de la enfermedad COVID-19 reconocido en diciembre 2019.

1.4 **COVID-19:**

(Coronavirus Disease 2019): Enfermedad producida por una infección del tracto respiratorio causada por el virus SARS-COV-2 (Severe Acute Respiratory síndrome Coronavirus 2), virus reconocido en diciembre 2019.

1.5 **Tipo de Casos:**

Según Ord. 895 “Actualización de definición de caso sospechoso para vigilancia epidemiológica ante brote de COVID-19 en China”; del Ministerio de Salud de Chile; 18-marzo-2020.

1.6 **Caso Sospechoso:**

- a) Paciente con enfermedad respiratoria aguda que presente fiebre o al menos un signo o síntoma de enfermedad respiratoria, y con historia de viaje o residencia a un país/área o territorio que reporta transmisión local de COVID-19 durante los 14 días previos al inicio de síntomas.
- b) Paciente con cualquier enfermedad respiratoria aguda y haber estado en contacto con un caso confirmado o probable de COVID-19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- c) Paciente con infección respiratoria aguda. Independiente de la historia de viaje o contacto con un caso confirmado de COVID-19 y que presenta fiebre (37,8°C) y al menos uno de los siguientes síntomas: odinofagia, tos, mialgias o disneas.
- d) Paciente con infección respiratoria aguda grave (que presente fiebre, tos y dificultad respiratoria) y que requiera hospitalización.

1.7 **Caso Probable:**

Caso sospechoso en que el análisis de laboratorio por PCR para COVID-19 resultó NO CONCLUYENTE.

1.8. **Caso Confirmado:**

Caso sospechoso en que el resultado de la prueba específica para COVID-19 fue POSITIVO.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 6/36	Aprobado por Gerencia General

1.9. **SARS-CoV-2:**

Es el nombre técnico del nuevo coronavirus, que **pertenece** a la misma familia que el virus que causa el SARS o síndrome respiratorio agudo severo.

1.10. **COVID-19:**

El nombre de la enfermedad causada por el nuevo coronavirus. Los síntomas incluyen fiebre, tos y falta de aliento.

1.11. **Contactos de alto riesgo:**

- a) Contacto estrecho: Persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con COVID-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo, cumpliéndose además una de las siguientes condiciones:
- b) Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro.
- c) Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, oficinas, lugares de trabajo, reuniones, colegios.
- d) Vivir o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, entre otros.
- e) Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte.
- f) Persona que brinda atención directa sin los Elementos de Protección Personal (EPP) adecuado a casos confirmados con COVID-19 entre 2 días antes al inicio de síntomas y 14 días después al inicio de síntomas.
- g) Viajeros provenientes del extranjero, independiente del país de origen.

1.12 **Contactos de bajo riesgo:**

Personas que fueron contactos de caso confirmado o sospechoso de COVID-19 y que no cumplen los contextos de caso estrecho o de alto riesgo, explicitados anteriormente.

1.13 **Epidemiólogo:**

Experto en salud pública que estudia la propagación, los patrones, el control y la distribución de enfermedades en la población.

1.14 **PUI:**

Las personas bajo investigación —PUI por sus siglas en inglés— son aquellas con síntomas de COVID-19 o posible exposición al virus que están siendo evaluadas

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 7/36	Aprobado por Gerencia General

por las autoridades de salud pública. Las PUI pueden tener o bien un resultado positivo en la prueba —lo que generalmente llevaría a la cuarentena o al aislamiento— o un resultado negativo.

1.15 **Cuarentena:**

Se utiliza para separar a las personas sanas que han estado expuestas a una enfermedad de la población en general, generalmente durante el período de incubación del virus. Para el nuevo coronavirus, este período suele ser de 14 días dado que es el período de incubación más largo observado para coronavirus similares. Si la persona no se enferma durante el período de cuarentena, es probable que sea seguro reanudar sus actividades regulares. La cuarentena puede ser autoimpuesta o puede ser ordenada por el gobierno.

1.16. **Aislamiento:**

Las personas que enferman de COVID-19 están aisladas de las que están sanas. Esto suele suceder, por ejemplo, en un hospital, donde un equipo especializado hace que sea más fácil contener la propagación de una enfermedad contagiosa. Una vez que una persona se libera del aislamiento, no representa un riesgo de infección para los demás.

1.17 **Rastreo de contactos: (Trazabilidad)**

Se trata de un método para rastrear y contener la propagación de enfermedades infecciosas. Cuando una persona se identifica con una infección contagiosa, los funcionarios de salud pública le piden a la persona que genere una lista de sus contactos preguntando sobre las actividades recientes y las relaciones de la persona con aquellos con quienes ha estado en contacto durante el período de incubación de la enfermedad.

1.18. **Distanciamiento social:**

Podría decirse que es la medida más importante para contener la propagación de un virus, especialmente cuando ha superado el rastreo de contacto. El distanciamiento social implica mantener intencionalmente la distancia de los demás para reducir la probabilidad de propagación de la enfermedad. Esto incluye evitar lugares públicos o de reunión como gimnasios, bares y restaurantes, y quedarse en casa tanto como sea posible.

1.19. **Período de incubación:**

Hace referencia al tiempo transcurrido entre la exposición a un virus y la aparición de los primeros síntomas. El período de incubación del nuevo coronavirus, aunque aún se desconoce con total exactitud, se estima entre 2 y 14 días y los síntomas generalmente aparecen unos 5 días después de la exposición.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 8/36	Aprobado por Gerencia General

1.20 **Transmisión 1.19 comunitaria:**

Se habla de transmisión comunitaria cuando se detecta un virus en una persona pero no sabe cómo lo contrajo. En el caso del nuevo coronavirus, la transmisión comunitaria se comenzó a detectar cuando varias personas dieron positivo y tenían en común el haber viajado recientemente a China u otras áreas donde el virus se estaba propagando, o bien habían tenido contacto con personas que habían estado expuestas. Esto generalmente significa que el virus se ha propagado en la comunidad sin ser detectado por un tiempo.

1.21 **Transmisión directa / indirecta:**

La transmisión por contacto directo ocurre cuando hay contacto físico entre una persona infectada y una persona susceptible. La transmisión indirecta ocurre cuando los gérmenes se propagan a través del contacto con superficies u objetos contaminados, como manijas de puertas o grifos. El COVID-19, que es una enfermedad respiratoria, se transmite por ambas vías.

1.22 **Tasa de mortalidad:**

Es el porcentaje de personas que mueren de una enfermedad. Durante un brote de un virus nuevo, la tasa de mortalidad puede fluctuar inicialmente debido a la dificultad para rastrear casos, particularmente aquellos que son menos severos. Para el nuevo coronavirus, la tasa de mortalidad global se estima en 3.4%. Sin embargo, es probable que la tasa de mortalidad real del virus sea menor, a medida que las pruebas mejoren y se tenga en cuenta la cantidad de casos leves y asintomáticos. La tasa de mortalidad por coronavirus también puede variar según la edad, en adultos mayores y aquellos con afecciones de salud subyacentes con un riesgo mucho mayor de muerte, y según la ubicación geográfica.

1.23 **Grupo de alto riesgo:**

Son aquellas personas con un riesgo elevado de enfermedad grave que puede llegar a provocar la muerte si llegan a resultar infectadas. En el caso del COVID-19, se considera grupo de alto riesgo a aquellas personas mayores de 60 años, cualquier persona con afecciones médicas crónicas graves —como enfermedades cardíacas, diabetes o afecciones pulmonares— y aquellas personas con sistemas inmunes debilitados.

1.24 **Precauciones universales:**

Desarrolladas en la década de 1980 en respuesta a la propagación del VIH, las precauciones universales son aquellos pasos dados por el personal médico para prevenir la propagación de la infección, tratando todos los fluidos corporales como si fueran potencialmente infecciosos. Las precauciones, que incluyen el uso

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 9/36	Aprobado por Gerencia General

de guantes y máscaras al tratar a los pacientes, son universales porque se aplican a todos, incluso a aquellos sin una infección conocida.

1.25 **Epidemia:**

Hablamos de epidemia cuando hay un aumento en la prevalencia de una enfermedad en una comunidad, generalmente de forma repentina.

1.26 **Pandemia:**

Una pandemia se declara cuando una enfermedad se está extendiendo amplia y simultáneamente en múltiples áreas geográficas en todo el mundo. No tiene nada que ver con la gravedad de la enfermedad. La declaración de la OMS de una nueva pandemia de coronavirus fue inevitable, en opinión de muchos expertos. El COVID-19 se había extendido a 114 países, con 118,000 infecciones y casi 4,300 muertes a partir de la declaración de la pandemia.

1.27 **Pruebas:**

- **Kits de pruebas:** El kit de pruebas es un conjunto de reactivos químicos que permiten un cierto número de "reacciones", de las cuales cada una equivale a una sola prueba de la muestra. Actualmente, se están utilizando para evaluar a un paciente que muestra síntomas de haber estado expuesto a la enfermedad. Las pruebas tardan solo unas horas en ejecutarse, por lo que los resultados podrían estar disponibles en un día. Asimismo, se están desarrollando pruebas más rápidas que harán que los resultados estén disponibles casi de inmediato.
- **PCR:**
Es el tipo de prueba de coronavirus desarrollado por los CDC es una prueba de reacción en cadena de la polimerasa (PCR), en la que se extrae material genético de una muestra y se compara con los genes encontrados en el SARS-CoV-2, el virus que causa COVID-19.
- **Reactivo:**
Es una sustancia o compuesto agregado a una mezcla para ver si ocurre una reacción. En las nuevas pruebas de coronavirus creadas inicialmente por los CDC, un reactivo defectuoso o contaminado utilizado como parte de la prueba de control negativo generó preocupación en cuanto a la precisión de las pruebas positivas y las pruebas de masa retrasadas.
- **Espato:** Saliva y mucosidad del tracto respiratorio que se pueden recolectar para la prueba, generalmente con un hisopo con una punta Q larga.

1.28 **Organización:**

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 10/36	Aprobado por Gerencia General

- **OMS:**
- Organización Mundial de la Salud, con sede en Ginebra, Suiza. La OMS dirige la respuesta internacional a las amenazas mundiales para la salud.
- **CDC:**
Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. Un CDC está a cargo de la respuesta nacional a los brotes de enfermedades infecciosas y comparte información con la OMS y los departamentos de salud estatales y locales. Los CDC desarrollan orientación sobre cuarentena, aislamiento, viajes y otros asuntos relacionados y los distribuye a los departamentos de salud estatales.

II. PROCESOS INTERNOS

a) Requisitos generales

El Hotel Loberías del Sur asume un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo y controlar su propagación a través de una adecuada identificación y trazabilidad con el o los contactos estrechos y su aislamiento inmediato. La gestión del riesgo forma parte de todos los procesos del establecimiento; por ello, los distintos procesos se encuentran coordinados entre sí.

En respuesta a la evaluación de riesgos se ha elaborado un plan de contingencia que detalla las medidas concretas que se deben adoptar para reducir los riesgos de contagio por COVID-19.

El proceso de confección de los protocolos de seguridad y salud resultantes de la evaluación de riesgos han sido el resultado de un trabajo conjunto entre los representantes de los trabajadores y el comité de salud o seguridad.

b) Comité de seguridad y salud (CSS)

En Hotel Loberías del Sur se ha creado el Comité de Seguridad y Salud que se encuentra conformado por los siete Jefes de Área de cada uno de los siete departamentos en que se divide la organización, siendo presidido y supervisado por el Gerente Residente. Este comité se hará responsable de la gestión del riesgo en las labores durante la operación dentro y fuera de las instalaciones del hotel y durante traslados y/o excursiones terrestres y marítimas. La gestión y funciones del Comité de Seguridad serán supervisadas directamente por el **Auditor Sanitario**, cargo que se creará a partir de la aceptación y divulgación del presente documento.

Por lo tanto, el comité deberá:

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 11/36	Aprobado por Gerencia General

- 1) Establecerá los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- 2) Establecerá la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).
- 3) Diseñará las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
- 4) Planificará la implementación del plan de contingencia.
- 5) Implementará el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- 1) La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- 2) La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- 3) La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Personal (EPP) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales.
- 4) La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19 (Ver Anexos IV y V), siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- 5) La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

c) Medidas informativas

El plan de contingencia, elaborado por el CSS, debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere), a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento, a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (uso de mascarilla, lavado de manos,

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 12/36	Aprobado por Gerencia General

distancia de seguridad, etc.)

El Hotel Loberías del Sur informará al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación y firma.

En las instalaciones del hotel, las medidas informativas deben contemplar:

- 1) Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- 2) Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (en recepción, a la entrada al restaurante, baños públicos, etc.).
- 3) Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia y su ubicación.

La cartelería dispuesta debe encontrarse en español e inglés:

El hotel debe instar a empleados y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

En cuanto a los proveedores de servicios externos del hotel, se les debe informar sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido vía correo electrónico.

d) Medidas generales para el hotel y su personal

1. Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario.
2. Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
3. Disponer de un termómetro sin contacto.
4. Se implementará un método de "Control de Acceso" en la zona de entrada de

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 13/36	Aprobado por Gerencia General

personal y zona de descarga para proveedores ubicado en el nivel -1 del hotel. En dicha área se dispondrá de un pediluvio por donde los funcionarios y proveedores tendrán la obligación de pasar cada vez que entren y salgan de las instalaciones del hotel. Se instalará un puesto de trabajo con las herramientas y elementos necesarios para que los encargados del “Control de acceso” lleven a cabo dicho control. Para este propósito se utilizará el “Formulario de Control de Acceso” (ver ANEXO VI), donde se solicitará el nombre completo, RUT; hora de entrada y salida, temperatura y posibles síntomas o contacto de riesgo. El encargado de Control de Acceso de turno deberá sanitizar superficies e implementos utilizados después de cada control. En el caso de los funcionarios del hotel, este será el punto donde también se encontrarán los libros de asistencia que deberán firmar de igual forma en cada entrada y salida de las instalaciones.

5. Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.
6. Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos cada 30 minutos.
7. Proporcionar los elementos sanitarios adecuados para la prevención de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el hotel supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección personal necesarios.
8. Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).
9. Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.
10. Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes (ver ANEXOS II y III).

e) Medidas de protección para el personal

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo, concretamente, el personal debe:

- a) Se realizará un taller COVID-19 durante el mes de agosto de carácter obligatorio para todos los funcionarios, en él se entregarán las directrices y se presentará el Manual de Prevención Sanitaria acerca de las medidas específicas que se implanten. Se entregará una copia a cada funcionario y éste deberá firmar un documento por la correcta recepción del manual donde se comprometa a respetar los protocolos establecidos.
- b) Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 14/36	Aprobado por Gerencia General

personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.

- c) Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla, así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- d) Tirar cualquier desecho de higiene personal, especialmente, los pañuelos desechables, así como mascarillas y guantes de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- e) Lavarse minuciosamente las manos cada vez que el funcionario cambie de actividad, toque superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.) o cada 30 minutos.
- f) Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.), así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- g) 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 hotel debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- h) Portar diariamente la ropa de trabajo limpia. Los uniformes del personal deberán ser lavados a una temperatura superior a 60°, el personal de cocina y AAyBB deberá entregar sus uniformes en el área de Lavandería en bolsas individuales después de cada turno. La vestimenta personal, cuando corresponda, deberá ser guardada en bolsas o casilleros durante toda la jornada laboral.
- i) El personal de habitaciones y limpieza debe utilizar un equipo de protección personal adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes certificados.
- j) Tras cada entrada y salida del personal al hotel, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado o desinfección de manos. Se habilitarán basureros con tapa para su depósito y posterior gestión. Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.
- k) El personal del área de mantenimiento y habitaciones no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

Todas las medidas generales e infografía de protección para el hotel, personal y

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 15/36	Aprobado por Gerencia General

huéspedes serán publicadas tanto en puntos estratégicos del establecimiento como en la página web.

Instalaciones para uso del personal

Comedor

El comedor de personal ubicado en el nivel -1 del hotel tendrá una capacidad máxima de 8 personas (dejando solo las 8 sillas necesarias retirando las restantes) por cada uno de los 6 turnos que se establecerán entre las 12:30 y las 14:30 horas. Se instalará un dispensador de alcohol gel dentro del comedor. El horario de cena se establecerá de 19:00 a 20:30 horas.

Se instalará infografía que recuerde el lavado de manos antes y la forma correcta de lavar la vajilla utilizada. Se eliminará el uso compartido de alcuza, saleros, etc. Se pondrá a disposición sal, aceite, limón, etc. en sachets.

Se eliminará los dispensadores manuales de papel.

Baños, y vestuarios

Se debe disponer de las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzar las medidas de limpieza, estableciendo un máximo de 2 personas en el interior de los baños y vestidores. Los baños de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 3 veces al día.

f) Housekeeping / Habitaciones

Plan de limpieza

El departamento de Housekeeping del Hotel Loberías del Sur adoptará su propio plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe comenzar con una desinfección exhaustiva del establecimiento previo a la reapertura según se indica en “PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES COVID-19)” del Ministerio de Salud y posteriormente deberá considerar como mínimo:

- 1) Rutina diaria de limpieza de limpieza y desinfección, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, botoneras, grifería, manillas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, carta de room service, perchas, etc.) De forma específica, debe

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 16/36	Aprobado por Gerencia General

desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (mostrador de recepción, caja, etc.). Estos turnos serán distribuidos a lo largo de la jornada laboral de 7:00 a 24:00 horas.

- 2) La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- 3) Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60° C.
- 4) El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad de acuerdo a:
- 5) Utilizar los desinfectantes certificados con los que generalmente opera el establecimiento, y/o utilizar sistemas de higienización profesional. En caso de no contar con productos certificados o una higienización profesional, utilizar siempre dilución recién preparada.
- 6) Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de desinfectantes comerciales:
 - a) Desinfectante (Cloro) comercial de 50 g/L: añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.
 - b) Desinfectante comercial de 40g/L: añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua. Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
 - c) En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizara etanol al 70%.
- 7) La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad. Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado y deben ser individuales y sellados para cada elemento a remover.
- 8) La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- 9) Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

Habitaciones

Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) La limpieza de habitaciones se realizará solo si es solicitado por el huésped. En caso de no ser requerido las mucamas solo harán ingreso a las habitaciones después de realizado el check out.
- 2) El papelerero del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- 3) Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas. Serán dejadas en bolsas selladas en los closets.
- 4) Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente. El departamento de Mantenimiento capacitará a mucamas para realizar dicha labor, se deberá:
 - a) Desinfectar las perchas deben ser desinfectadas a la salida del cliente.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 17/36	Aprobado por Gerencia General

- b) Se elimina el papelerero de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.
- c) Infografía dentro del baño acerca del lavado correcto de manos.

Limpeza de habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- 1) Al momento del check out, ingresará una persona encargada de sanitizar la habitación completamente. Luego de eso, se procederá con personal de mucamas para la limpieza de la habitación. De acuerdo a los líquidos de limpieza utilizados, una vez que la habitación este totalmente limpia, se requiere de al menos 3 horas de ventilación para poder hacer uso nuevamente de ella.
- 2) Se eliminarán objetos de decoración y los ammenities se entregarán en bolsitas personales selladas.
- 3) Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- 4) Se ha desarrollado un método para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe depositarse en carros diferenciados y sellados para trasportarlos a sector de lavandería.

El personal del área de habitaciones y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente de esta medida.

Limpeza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en el carro para tal propósito y sellarlo hasta su tratamiento en la lavandería.
- 2) Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- 3) Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 18/36	Aprobado por Gerencia General

4) Los textiles “sucios” no deben ser sacudidos y deben ser lavados a >60°C.

Zonas de uso común

Se cumplirá con los siguientes puntos:

- 1) El hotel debe determinar los aforos de los distintos espacios comunes, detallados más abajo según cada caso.
- 2) El hotel dispondrá de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes, por ejemplo, en el restaurante, cafetería o bar. Se realizará una desinfección después de cada de servicio de alimentación.
- 3) Los baños de uso común deben contar con secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual.
- 4) Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- 5) El establecimiento debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad y se realicen los turnos establecidos de limpieza y desinfección.
- 6) Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, gel, etc.)

Gimnasio

Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- 1) Se definirá un máximo de 4 personas simultáneamente dentro del gimnasio, asegurando la distancia de seguridad (también entre máquinas).
- 2) Se dispondrán depósitos para las toallas usadas, los cuales contarán con tapa con apertura mediante pedal y bolsa de plástico.
- 3) Se indicará el uso de toalla en todos los equipamientos deportivos.
- 4) Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección. Lo mismo será de aplicación para elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc., que deberán retirarse si su limpieza y desinfección no se puede asegurar.

Ascensor

El ascensor tendrá un máximo de 2 personas como máximo.

Sauna

Se establecerá un máximo de 2 personas utilizando el sauna simultáneamente. Los huéspedes deberán informar en recepción una vez que terminen su sesión para solicitar al personal de aseo la limpieza y desinfección del interior del sauna.

Sala de estar

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 19/36	Aprobado por Gerencia General

Se establecerá un máximo de 8 personas dentro del salón. Adicionalmente, se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos, control remoto e instalaciones. Se dispondrá de un dispensador de solución desinfectante dentro de la sala.

g) Cocina

Se aplicarán los siguientes criterios actualizados de acuerdo al contexto COVID-19:

- 1) Se debe contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación o elaboración de alimentos, marcando en el piso la distancia mínima de distanciamiento de un metro para los trabajadores.
- 2) La cocina debe estar equipada con desinfectante para manos. El chef y otras personas que necesiten ingresar a la cocina deben lavarse las manos y desinfectarse a fondo.
- 3) Uso obligatorio de guantes, mascarillas, gorro y lavado de manos debe ser constante.
- 4) El personal de la cocina deberá evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, debe lavar posteriormente sus manos por al menos 20 segundos.
- 5) Se controlará estrictamente a las personas externas (otras áreas) que entran y salen de la cocina. Se habilitará un mantenedor fuera de la cocina para disponer de las comidas preparadas que se deben llevar a cada excursión.
- 6) Se habilitará en el nivel -1 la zona de desinfección de insumos previo a ser llevados al interior de la cocina.
- 7) Se deberá establecer un procedimiento de desinfección de la vajilla. Los platos, cubiertos y demás utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas, comprobando el funcionamiento de estos, a fin de que sean correctas las temperaturas alcanzadas (superior a 80°C en el enjuague) y la dosificación de productos químicos. De no ser posible lo anterior, el lavado manual deberá ser profundo cumplimiento con las temperaturas definidas para el correcto lavado y el secado deberá hacerse con papel absorbente desechable.
- 8) Operar estrictamente de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria.
- 9) Planificar la eliminación de residuos cada cierto tiempo.
- 10) Se limpiará y desinfectará los desagües de la cocina y los elementos con grasa
- 11) Las inspecciones diarias por el Auditor Sanitario deben llevarse a cabo en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos para asegurar que el

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 20/36	Aprobado por Gerencia General

método de limpieza e higiene se siga y realice de manera consistente.

- 12) Desinfección y limpieza extrema de refrigeradores y cualquier contenedor de comidas.
- 13) Los protocolos y controles sanitarios y de higiene personal se llevarán a cabo de acuerdo los reglamentos y normas vigentes detallados paso a paso en el documento “Procedimientos Operacionales Estandarizados” para el área de COCINA (ver ANEXO VII).

h) Mantenimiento

Plan de mantenimiento preventivo

Debe disponerse de un protocolo específico para que el personal de mantención entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario. Este protocolo debe contemplar al menos lo siguiente:

- 1) El personal de mantención debe protegerse con los elementos de protección personal (EPP) que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- 2) Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los elementos de protección utilizados de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- 3) Evitar cualquier contacto físico.
- 4) De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas, dentro del hotel y en los vehículos de la flota.

El departamento de Mantención estará a cargo de mantener un estricto control sobre las nebulizaciones y desinfección dentro del hotel, asegurándose de contar con los insumos necesarios para tal labor. Además, el Encargado del departamento presentará una Hoja de Seguridad donde se desplegarán los detalles y químicos de cada uno de los productos que se utilicen para los procedimientos de limpieza y sanitización de cada área del hotel.

i) Bodega

El Hotel Loberías del Sur establecerá las acciones necesarias para aprovisionarse de

20

Hotel Loberías del Sur hace sus mayores esfuerzos para que usted y su familia tengan una experiencia agradable y se sientan permanentemente en un lugar protegido, para ello, contamos y respetamos todas las normas sanitarias y de seguridad, por lo que le pedimos que respete las instrucciones que se impartan por sus encargados y sea auto responsable de evitar todo riesgo que pueda poner en peligro la integridad física y psíquica de su persona, como la de su familia y, de todos aquellos que comparten sus mismas experiencias, ya sea como viajeros o personas que colaboran para que usted pase una grata estadía.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 21/36	Aprobado por Gerencia General

los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias: mascarillas, guantes, alcohol gel, etc.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el Comité de Seguridad y Salud deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la organización turística y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

En cuanto a los proveedores, el Encargado de bodega deberá informar a todos los proveedores acerca de las medidas sanitarias a implementarse posterior a la reapertura. Se indicará que el ingreso será única y exclusivamente a través del nivel -1 donde también se encontrará la zona de ingreso de personal del hotel denominado "Control de Acceso". Una vez realizada dicha acción se le solicitará completar el Formulario de Control de Acceso (ver ANEXO VI) donde se debe detallar la información personal y se corrobora si tiene síntomas/temperatura y si cumplió con las medidas solicitadas de sanitización. Además, se informará formalmente a cada uno de los proveedores del Hotel Loberías del Sur que a partir de la reapertura se exigirá que los productos despachados sean sanitizados previamente, antes de ser cargados en los vehículos de transporte. En caso de que este proceso no haya sido realizado, el encargado de bodega deberá sanitizar los productos por medio de instrumento de sanitización a disposición. Ningún producto podrá ser ingresado a zona de bodega sin haber pasado por el proceso de sanitización.

III. PROCESOS DURANTE ATENCIÓN DE PASAJEROS

A) RECEPCIÓN

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

CHECK IN:

- 1) El pasajero al ingresar al Hotel deberá pasar por el pediluvio ubicado a la entrada principal del Hotel. Al ingresar al lobby encontrarán un Totem con dispensadores con alcohol gel para finalmente esperar su turno en los corrales instalados frente a recepción.
- 2) El pasajero no tendrá contacto físico con el recepcionista, se dispondrán huinchas

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 22/36	Aprobado por Gerencia General

demarcando las distancias establecidas y el personal a cargo del procedimiento utilizará guantes y mascarillas.

- 3) Aquellos pasajeros que hayan comprado sus programas con nuestros ejecutivos de Santiago, entonces solo deberán acercarse a firmar su ficha de registro y entregar su identificación para obtener una copia. Este proceso será rápido, sencillo y seguro, ya que en el mesón existirá un área donde se dejarán todo tipo de accesorios que compartirá el recepcionista con el pasajero. Éste será un pequeño contenedor, el cual será sanitizado cada vez que sea necesario.
- 4) La ficha será firmada sobre una tabla de acrílico que será sanitizada todo el tiempo.
- 5) Para evitar conglomeraciones en el área de recepción, entonces entregaremos a cada pasajero un check in escrito con más especificaciones.
- 6) En caso que el pasajero haya comprado alguna habitación por medio de un canal de ventas como Booking.com entonces deberá completar la ficha, la declaración jurada y la toma de temperatura con el recepcionista en turno tomando las mismas medidas de seguridad explicada anteriormente.

CHECK OUT:

- 1) La tarde anterior del check out del pasajero se procederá a entregar una Pre-cuenta directo a la habitación. De esta forma invitamos al huésped a realizar su check out la noche anterior y/o la mañana de su partida. De esta forma evitamos aglomeraciones.
- 2) Evitaremos el dinero en efectivo y las máquinas de Transbank estarán cubiertas con papel plástico transparente en la zona de teclas.

GRUPOS:

Siguiendo con la lógica de evitar aglomeración de pasajeros en nuestro Lobby, procederemos a entregar al encargado del grupo, las fichas para que éstas sean firmadas por sus pasajeros, y él mismo nos entregará las identificaciones. El proceso del check out se hará de la misma forma que los pasajeros particulares, es decir, mediante pre-cuentas el día anterior.

B) RESTAURANTE / CAFETERÍA / BAR

El Hotel Loberías del Sur ha identificado las medidas sanitarias para los servicios de alimentación en base al "PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EDN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS". En las áreas comunes destinadas atención durante servicios de alimentación se establecerá lo siguiente:

- 1) Todos los servicios se harán con la capacidad ajustada a los requerimientos de

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 23/36	Aprobado por Gerencia General

seguridad establecidos por la autoridad correspondiente.

- 2) Los Garzones ocuparan mascarillas, guantes y pelo tomado.
- 3) Las cartas serán sanitizadas de acuerdo a protocolos adecuados para evitar la contaminación.
- 4) El aforo máximo dentro del restaurante será de 40 personas.
- 5) Para el servicio de desayuno se dispondrá de un garzón encargado de controlar el acceso de huéspedes. El desayuno será organizado en 3 turnos: el primero a las 7:00 am, el segundo a las 7:45, 8:30 y por último 9:15 am. En el check in escrito se le indicará a cada pasajero el turno que le corresponderá cada día dependiendo de las excursiones que tenga programadas para cada día específico.
- 6) Los servicios de almuerzo y cena también se realizarán por medio de turnos, para los que cada huésped deberá registrarse de acuerdo a la disponibilidad del momento en recepción.
- 7) Se eliminará las alcuzas y saleros, todo se hará en sachets individuales y desechables.
- 8) Después de cada servicio de alimentación se hará una desinfección general de los salones. Y cambio completa de mantelería cada vez que un pasajero termine su servicio. Lavado del mismo a una temperatura superior a 60°.
- 9) El lavado de cubiertos, cristalería y loza se hará con químicos especiales y temperatura superior a 80° en el aclarado.

Desayunos

El desayuno se hará organizado por turnos para mejorar la atención del servicio manteniendo la distancia social. Al ingreso el supervisor de turno verificará el turno asignado y que cada huésped desinfecte sus manos. Se ofrecerá un buffet asistido (pan, cecinas, frutas, etc. serán emplatados previamente y de forma individual). Los bebestibles (café, agua caliente, jugos naturales y leche caliente) serán servidos por los garzones a la mesa.

Room Service

Adicionalmente, se ofrecerá servicio de Room Service. El cartel con solicitud de este servicio deberá ser colgado en la puerta la noche anterior y será retirado y llevado a cocina por el auditor nocturno. Este servicio tendrá un costo adicional por definir. Para este servicio específicamente, los garzones no ingresarán a las habitaciones, las bandejas con los alimentos individualizados serán dejadas en la puerta de la habitación. Así mismo, el huésped deberá dejar las bandejas frente a su puerta para que el personal de retire los residuos de acuerdo a protocolo y se dirigirá al sector de lavado y desinfección de vajilla.

Almuerzo y Cena

En el almuerzo y cena serán organizados a través del registro realizado en Recepción,

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 24/36	Aprobado por Gerencia General

donde cada huésped tendrá la posibilidad de elegir un turno de acuerdo a la disponibilidad existente en el momento. El encargado de supervisar los servicios se encontrará en la entrada del restaurante verificando los horarios, números de habitaciones y solicitará la desinfección de manos antes de hacer ingreso al restaurante. Se harán sugerencias del chef para ambos servicios, más la carta de cada uno de nuestros salones (cafetería, restaurant y bar).

Bar

En el servicio de bar se hará con distanciamiento social entre mesas, sin el servicio en el mesón del bar y el bartender estará siempre con guantes y mascarillas.

Horarios de atención:

1. Servicio de desayuno: 07:00 a 10:00 horas.
2. Servicio de almuerzo: 13:00 a 16:00 horas.
3. Servicio de cena: 20:00 a 23:00 horas.
4. Servicio de bar: 18:00 a 22:00 horas.

C) EXCURSIONES / TRASLADOS

Marítimas

Para las excursiones marítimas se ha establecido lo siguiente:

Laguna San Rafael (Catamarán Aysén):

- 1) El check in para pasajeros que se hospedan en el Hotel Loberías del Sur se podrá realizar la noche anterior en recepción, donde se verificarán sus datos y se le entregará su ticket de embarque.
- 2) El check in para pasajeros externos se realizará directamente en el muelle, donde además deberá firmar la Declaración Jurada para viajeros en el contexto de Covid-19 y la Aceptación de instructivo de seguridad a bordo.
- 3) Los huéspedes del hotel serán trasladados en vehículos dispuestos por el hotel hacia la sala de embarque ubicada en el muelle (50% de capacidad a utilizar para mantener distanciamiento social). Una vez ahí deberá seguir las instrucciones que entreguen los guías a cargo de la excursión.
- 4) Los pasajeros deberán ubicarse en los asientos que estén disponible respetando la

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 25/36	Aprobado por Gerencia General

señalización de “asiento bloqueado”, dichos asientos bloqueados NO podrán ser utilizados debido a la distancia mínima de distanciamiento social. Los guías asignarán los asientos en consideración a cada grupo de viajeros, familias, amigos, etc.

- 5) La capacidad máxima de ocupación de la cubierta principal será de 80 asientos y de 50 asientos en la cubierta superior. El desarrollo de actividades de animación atenderá a la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento en relación al número de personas que puedan participar.
- 6) El uso de mascarillas durante todo el viaje será obligatorio para pasajeros que pertenezcan a grupo de alto riesgo (embarazadas, adultos mayores, enfermedades crónicas, etc.)
- 7) La capacidad de los botes auxiliares será reducida a 11 pasajeros máximo por bote con el objetivo de respetar la distancia social mínima permitida.
- 8) El uso de la sala de cine para niños será reducido a 7 asientos como máximo por cada turno.
- 9) Durante la tarde se realizarán actividades dirigidas por los guías a bordo con el objetivo de supervisar que para el desarrollo de estas y entretenimiento de los participantes se respeten las medidas sanitarias mencionadas anteriormente (Bingo, karaoke, exposición de documentales, juegos de mesa, etc.)
- 10) El uso de la sala de conferencias será reducido a 25 asientos disponibles, los otros asientos serán señalizados como bloqueados.
- 11) La tripulación se hará cargo de sanitizar superficies de alto contacto constantemente, tales como pasamanos, manillas, mesas, mesones, etc.
- 12) Se dispondrán dispensadores de alcohol gel en diversos puntos del catamarán a la vista de todos los pasajeros.
- 13) El personal de alimentos y bebidas y de cocina deberán utilizar mascarillas y guantes en todo momento en que esté atendiendo público y/o manipulando alimentos, bebidas, bandejas, cafeteras, etc.
- 14) Todos los platos y cubiertos serán sanitizados y embolsados de forma individual. Los vasos que se utilicen durante todo el viaje serán desechables.
- 15) El área de mesón de atención a pasajeros y cocina (parte posterior) serán de acceso restringido y solo podrán ingresar a dicha zona el personal autorizado y siempre utilizando mascarillas y guantes.
- 16) Durante la atención para la entrega de servicios de alimentación, los garzones utilizarán siempre pelo tomado, mascarillas y guantes.
- 17) Los chalecos salvavidas deben ser sanitizados una vez sean devueltos al regreso de los paseos en bote.
- 18) Se sanitizará la nave completa una vez se desembarquen todos los pasajeros
- 19) Los tickets de embarque deberán ser sanitizados una vez sean devueltos en recepción.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 26/36	Aprobado por Gerencia General

Las Aguas Calientes de Ensenada Pérez:

- 1) El check in se realizará en la recepción del hotel donde se le entregará a cada pasajero su ticket de embarque.
- 2) Los pasajeros externos que asistan a la excursión deberán firmar Declaración Jurada para viajeros en el contexto de Covid-19 y la Aceptación de instructivo de seguridad a bordo.
- 3) Los pasajeros serán trasladados en vehículos dispuestos por el hotel hacia la sala de embarque ubicada en el muelle (50% de capacidad a utilizar para mantener distanciamiento social). Una vez ahí deberá seguir las instrucciones que entreguen los guías a cargo de la excursión.
- 4) Los pasajeros deberán ubicarse en los asientos que estén disponible respetando la señalización de “asiento bloqueado”, dichos asientos bloqueados NO podrán ser utilizados debido a la distancia mínima de distanciamiento social. Los guías asignarán los asientos en consideración a cada grupo de viajeros, familias, amigos, etc.
- 5) Se dispondrán dispensadores de alcohol gel en diversos puntos del catamarán a la vista de todos los pasajeros.
- 6) El uso de mascarillas durante todo el viaje será obligatorio para pasajeros que pertenezcan a grupo de alto riesgo (embarazadas, adultos mayores, enfermedades crónicas, etc.)
- 7) La capacidad de los botes auxiliares con que se realizan los paseos por la bahía será de 11 pasajeros máximo.
- 8) Los chalecos salvavidas deben ser sanitizados una vez sean devueltos al regreso de los paseos en bote.
- 9) Los garzones deberán utilizar pelo tomado, mascarillas y guantes en todo momento que manipule alimentos y/o bebidas.
- 10) La distancia social se deberá respetar dentro de las piscinas, por lo tanto, la capacidad máxima de cada una de las tres piscinas disponibles será de 18 personas.
- 11) Tripulación a bordo se encargará de sanitizar superficies de contacto regularmente (manillas, pasamanos, mesones, etc.)
- 12) Los pasajeros deberán devolver las bolsas con una toalla y una bata de forma individual, las que serán recibidas por los guías a cargo, quienes deberán utilizar guantes para la recepción y posterior entrega en zona de lavandería.
- 13) Se sanitizará la nave completa una vez se desembarquen todos los pasajeros
- 14) Los tickets de embarque deberán ser sanitizados una vez sean devueltos en recepción.

Terrestres

- 1) Con el objetivo de respetar todas las medidas sanitarias expuestas anteriormente

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 27/36	Aprobado por Gerencia General

durante el desarrollo de excursiones terrestres, traslados desde y hacia el aeropuerto con pasajeros y traslados de personal por medio de minibuses pertenecientes a la flota del Hotel Loberías del Sur se ha reducido en un 50% la capacidad de cada vehículo de esta forma se respeta la distancia mínima establecida de 1 metro.

- 2) Los asientos que no estén disponibles para el uso de pasajeros serán marcados y bloqueados.
- 3) El chofer/guía tomará la temperatura de cada pasajero antes de abordar el vehículo.
- 4) Los pasajeros externos que asistan a la excursión deberán firmar Declaración Jurada para viajeros en el contexto de Covid-19 y la Aceptación de instructivo de seguridad del viaje.
- 5) Todos los pasajeros deben utilizar mascarilla durante todo el viaje.
- 6) El chofer/guía utilizará mascarilla y guantes durante todo el viaje.
- 7) El chofer deberá sanitizará las superficies del vehículo donde exista contacto constante cada vez que se realizase cambio de pasajeros.
- 8) Se instalará sistema de sanitización a través del aire acondicionado que nebulice el ambiente
- 9) Se instalará un dispensador de alcohol gel en cada minibus
- 10) El chofer/guía contará con stock de mascarillas y guantes desechables en caso de que algún pasajero la solicite.
- 11) Las comidas incluidas en cada excursión serán entregadas por COCINA embaladas y selladas de forma individual y listas para servir. El guía se hará cargo de la distribución de las porciones individuales.
- 12) El guía estará a cargo de supervisar que los pasajeros que participen de cada excursión respeten y cumplan el protocolo establecido para la operación de excursiones y traslados.

D) EVENTOS / REUNIONES

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a la evaluación de riesgos realizada.

Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe llevar mascarilla.

Se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.)

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 28/36	Aprobado por Gerencia General

ANEXOS

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 29/36	Aprobado por Gerencia General

Anexo I

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 30/36	Aprobado por Gerencia General

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



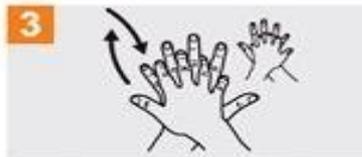
0 Mójese las manos con agua;



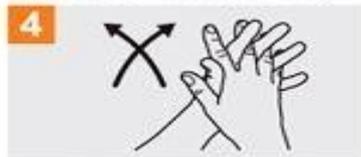
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



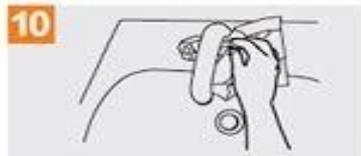
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



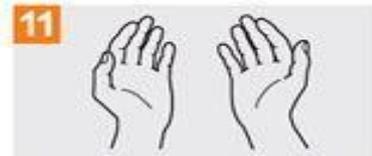
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Anexo II USO ADECUADO DE MASCARILLA

30

Hotel Loberías del Sur hace sus mayores esfuerzos para que usted y su familia tengan una experiencia agradable y se sientan permanentemente en un lugar protegido, para ello, contamos y respetamos todas las normas sanitarias y de seguridad, por lo que le pedimos que respete las instrucciones que se impartan por sus encargados y sea auto responsable de evitar todo riesgo que pueda poner en peligro la integridad física y psíquica de su persona, como la de su familia y, de todos aquellos que comparten sus mismas experiencias, ya sea como viajeros o personas que colaboran para que usted pase una grata estadía.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 31/36	Aprobado por Gerencia General

De forma general, la recomendación es utilizar mascarillas desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Las mascarillas deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo.

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, las que deben ser lavadas a 60°C tras periodo de uso similar.

En todo caso y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no haya evidencia de persona o superficies potencialmente contaminadas, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad. En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria, excepto si no se guarda la distancia de seguridad.

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.



¿Cómo usar y quitarse una mascarilla?

PLAN DE ACCIÓN CORONAVIRUS COVID-19

- 1** Antes de poner una mascarilla, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 2** Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrate que no haya espacios entre tu cara y la máscara.
- 3** Evita tocar la mascarilla mientras la usas. Si lo haces, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 4** Quitate la mascarilla por detrás, sin tocar la parte delantera, y deséchala de inmediato en un recipiente cerrado. Lávate las manos con agua y jabón.

LLAME A SALUD RESPONDE
600-360-7777

El Ministerio de Salud recomienda el uso de mascarillas sólo si vas a estar a menos de un metro de distancia de cualquier persona.

#CuidémonosEntreTodos

Anexo III

USO ADECUADO DE GUANTES

Hotel Loberías del Sur hace sus mayores esfuerzos para que usted y su familia tengan una experiencia agradable y se sientan permanentemente en un lugar protegido, para ello, contamos y respetamos todas las normas sanitarias y de seguridad, por lo que le pedimos que respete las instrucciones que se impartan por sus encargados y sea auto responsable de evitar todo riesgo que pueda poner en peligro la integridad física y psíquica de su persona, como la de su familia y, de todos aquellos que comparten sus mismas experiencias, ya sea como viajeros o personas que colaboran para que usted pase una grata estadía.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 32/36	Aprobado por Gerencia General

Se recomienda que los guantes sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere.

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



Anexo IV

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 33/36	Aprobado por Gerencia General

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- 1) Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- 2) El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- 3) Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por Autoridad Sanitaria o centro de salud correspondientes. Asimismo, lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.
- 4) Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el Auditor Sanitario, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

Anexo V

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE HUÉSPEDES EN CUARENTENA

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 34/36	Aprobado por Gerencia General

Ante huéspedes que estén cumpliendo cuarentena personal por haber ingresado al país, ser caso confirmado, estar esperando resultados de un examen u otras que determine la autoridad sanitaria, se procederá de la siguiente forma:

- 1) Si se tiene sospecha fundada de que una persona alojada o a bordo de una excursión pueda estar afectada de Covid-19 es conveniente, en primer lugar:
 - a) Aislar a dicha persona en su habitación (sala de charlas en caso de catamarán). En lo posible. Designar un área exclusiva al interior del hotel (piso, ala, zona), donde pernoctarán pacientes positivos o sospechosos.
 - b) Recepción/guía lo asesorará en el contacto con la autoridad sanitaria y/o servicio de salud.
 - c) Recepción/guía lo asesorará para gestionar un traslado seguro de ser necesario. En caso de que el cliente se niegue, el alojamiento turístico debe comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas correspondientes.
 - d) Si se le toma examen PCR al huésped, este deberá hacer cuarentena hasta obtener resultados. Si el resultado es negativo, el turista podrá retomar sus actividades regulares. Si el resultado es positivo, deberá hacer cuarentena por 14 días desde iniciados los síntomas o si no presenta síntomas, 14 días desde el diagnóstico positivo.

- 2) La autoridad sanitaria procederá a identificar los contactos estrechos e indicar las personas a quienes les corresponderá una cuarentena obligatoria. Para esto el hotel cuenta con sistemas adecuados para realizar la trazabilidad del caso (manifiestos, sistema hotelero, planillas, etc.)

- 3) El costo de la estadía durante el tiempo que se mantenga el aislamiento debe ser financiado por cada visitante

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 35/36	Aprobado por Gerencia General

Anexo VI

DECLARACIÓN JURADA PARA VIAJEROS PARA PREVENIR ENFERMEDADES POR CORONA VIRUS (COVID-19)

Bienvenido a Hotel Loberias del Sur / Welcome to Hotel Loberias del Sur
Affidavit for Travelers to prevent Coronavirus Diseases (COVID-19)

Información Personal / Personal Información

1.- Nombre Completo/ Full name

2.- Fecha de Nacimiento /Date of birth

3.-Pais de origen /Country of origin

4.- Fecha de ingreso a Chile /Date of entry to Chile

5.- Documento de Viaje y número /Travel document and number

6.- Señale los países en los que usted estuvo en los últimos 30 días/ Indicate the countries where you were over the last 30 days

7.- ¿Usted ha padecido COVID-19 o ha estado en contacto con alguien que lo padezca? / If you have had COVID-19 or have you been in contact with someone who has it?

8.-Actualmente, ¿usted presenta algún síntoma? / Currently, do you have any symptoms?

9.- Correo electrónico / E-mail address

35.

La presente declaración la/lo hace responsable de la fidelidad y veracidad del contenido de ésta y por tal razón puede acarrear consigo consecuencias jurídicas. Toda información que entregue de la requerida que no corresponda a la verdad, puede ser constitutiva de los delitos de falsificación de instrumentos privados consagrados en los artículos 197 en relación al 193, ambos del Código Penal Chileno.

Se hace presente a todo viajero que suscriba la presente declaración, que debe ser consciente de la salud de todas aquellas personas que pueden verse afectadas en el caso que Ud. presente síntomas o se encuentre contagiado con la enfermedad Covid-19, debiendo informar de su situación de salud de manera inmediata a la persona encargada de requerirle la información, de lo contrario, puede ser considerado responsable del delito consagrado en el artículo 318 del Código Penal Chileno.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Procedimiento Divisional			Realizado por Gerencia División Turismo
	Manual de Prevención Sanitaria			Revisado por
				Gerencia de Sistemas y Operaciones
(SIG) Sistema Integrado de Gestión	PR-MPS-01-01	Revisión N°1 30.05.2020	Página 36/36	Aprobado por Gerencia General

Anexo VII

FORMULARIO DE CONTROL DE ACCESO FUNCIONARIOS / PROVEEDORES

NOMBRE COMPLETO	
RUT	
FECHA	
HORA DE ENTRADA	
HORA DE SALIDA	
TEMPERATURA	
POSIBLES SÍNTOMAS	
SANITIZACIÓN	SI NO

OBSERVACIONES: _____

FIRMA