



Stefany Bueno &lt;profesionalenturismo.sb@gmail.com&gt;

## AUTOEVALUACION CUMPLIMIENTO MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

1 mensaje

profesionalenturismo.sb@gmail.com &lt;profesionalenturismo.sb@gmail.com&gt;

28 de enero de 2021, 21:55

Para: nirvanasangil@gmail.com

Señor(a)

**LUCIA FERNANDA ORTIZ VERDUGO**  
HOSTAL NIRVANA SAN GIL

**Referencia:** Autoevaluación cumplimiento protocolos de bioseguridad.

Actualmente su establecimiento de alojamiento y hospedaje, cumple con el **72.97%** de los criterios de la norma **CHECK IN CERTIFICADO, COVID 19 BIOSEGURO** que exige el el Ministerio de Comercio Industria y turismo y la resolucion 66 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección social.

### MUY BIEN HECHO ESTA CUMPLIENDO CON ESTAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Su establecimiento de alojamiento y hospedaje cumple con la mayoría de las normas de bioseguridad ya que: ● Cuentan con un manual que estructura el sistema de bioseguridad en su establecimiento ● Dispone de un sistema de verificación que le permite evaluar si se esta cumpliendo correctamente las medidas de bioseguridad establecidas para realizar ajustes ● Evita la aglomeración de personas y eso favorece la prevención de la transmisión del virus ● Sus trabajadores son ejemplo para los clientes demostrando el uso correcto y constante de los EPP ● Exige el uso correcto de los EPP previene la transmisión del covid-19 ● Dispone de dispensador de alcohol glicerinado al ingreso del hotel ● Dispone de un sistema de desinfección obligatoria para trabajadores y huéspedes que elimina de manera mas eficiente fuentes de contagio por residuos en el calzado y ropa ● Dispone de un termómetro digital al ingreso de huéspedes y trabajadores que le permite detectar de manera temprana si una persona puede ser un portador potencial del COVID 19 ● Dispone de un rociador con alcohol para eliminar posibles fuentes de contagio por residuos de virus que contenga la ropa, el cabello y el equipaje ● Tiene disponible agua potable en todos los lugares comunes ● Dispone de jabón líquido en todas las áreas de lavado de manos y baños, esto reduce el contacto de las personas directamente con el jabón y evita su contaminación ● Fomenta el lavado de manos de sus empleados cada 3 horas ● Sus trabajadores son ejemplo del cumplimiento en en su hotel guardando debidamente las distancias ● Esta cumpliendo con mantener el distanciamiento en todas las zonas del hotel ● Los apoyos de comunicación ayudan a mantener informados a los huéspedes y trabajadores de la importancia de cuidar su distancia ● Con el uso del tapabocas esta protegiendo a sus trabajadores y huéspedes ● Los empleados estaran protegidos en sus actividades laborales durante el uso del tapabocas ● Los protocolos de limpieza son una guía que permite hacer de forma correcta las actividades ● Al diseñar los protocolos para limpieza y desinfeccion de su establecimiento se esta asegurando que se realicen las actividades de forma correcta ● El monitoreo de limpieza y desinfeccion siempre ayuda a mejorar ● Esta cumpliendo con las indicaciones correctas al limpiar y desinfectar los implementos de aseo ● La limpieza y desinfección de baños y cocina constante evita el contagio del covid-19 y otras enfermedades ● Al implementar los protocolos de forma correcta y vigilar su cumplimiento esta evitando los casos positivos de covid-19 ● El resultado de 0 casos de covid-19 indica que sus acciones son correctas ● Fomentar el auto chequeo sensibiliza indirectamente a sus trabajadores para cumplir permanentemente con las cuidados personales ● Al brindarle a sus clientes un espacio seguro y libre del contacto con otros huéspedes genera confianza recuerde seguir potenciando lo que está haciendo bien para mejorar.

### VA POR BUEN CAMINO, DEBE SEGUIR IMPLEMENTANDO ESTOS PROCESOS

Su sistema de bioseguridad está fallando ya que: ■ Debe disponer de un sistema de capacitación continua que eduque constantemente a sus empleados en medidas de bioseguridad ■ No tener toallas o usar toallas reutilizables en las zonas comunes favorecen el contagio del virus ■ Debe orientar constantemente a los huéspedes y trabajadores en el lavado correcto de sus manos por medio de afiches o similares ■ Debe tener alcohol glicerinerado en las zonas comunes por que tiene la mayor efectividad para acabar con el virus ■ Cuando no se cambia el tapabocas convencional cada vez que es necesario se esta corriendo riesgo de contagio del virus ■ Para generar responsabilidad en el cumplimiento de los protocolos se deben establecer estímulos o sanciones que sensibilicen de forma indirecta a las personas ■ Es importante orientar con fichas técnicas a los aseadores en sus actividades para realizar la labor de forma correcta ■ Los casos de covid-19 positivos requieren atención inmediata de las instituciones de salud por eso usted debiera manejar un control de

registro para identificarlos facilmenete ■ Para saber como actuar y orientar a los trabajadores en caso positivo de covid-19 es necesario diseñar un protocolo de acción ■ Debe manejar un canal directo con la EPS, ARL y el trabajador para que sean atendidos y registrados los casos de covid-19 recuerde que implementar correctamente las medidas de bioseguridad mejorara sus ingresos y protegerá a trabajadores y huéspedes.

**Esta autoevaluación fue realizada el 28/1/2021**

Cordialmente,

**SHARON STEFANY BUENO HERNANDEZ**

Profesional en turismo

Telefono: 3136503979