



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;

7 de septiembre de 2021, 18:56

Para: Glase65@hotmail.com

Señor(a)

**GLADYS SEQUEDA ADMINISTRADORA**  
HOTEL REAL POLUX**Referencia:** Autoevaluación cumplimiento protocolos de bioseguridad.

Actualmente su establecimiento de alojamiento y hospedaje, cumple con el **91.89%** 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.

### FELICITACIONES 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 ● 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 ● Las toallas desechables reducen el riesgo de contagio del virus, recuerde que no debe usar toallas reutilizables ● 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 ● Usa sistemas de comunicación visual que contienen las instrucciones para lavarse correctamente las manos, lo cual reduce el riesgo de contagio y mejora las buenas prácticas ● Usa alcohol glicerinerado que es el más eficiente para eliminar el virus en las zonas comunes y reduce sustancialmente el riesgo de contagio ● 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 ● El cambio del tapabocas ayuda a evitar bacterias y residuos que pueden enfermar a las personas ● 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 apoyo de fichas técnicas ayuda a realizar siempre de la misma forma la limpieza ● 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 ● Estar alerta ante los casos positivos de covid-19 que se puedan presentar ayuda a evitar su propagacion en todos los huespedes ● Este protocolo debe orientar como actuar sigilosamenete y según las indicaciones de los centros de salud ante los casos positivos ● 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 ● Un buen canal de comunicación facilita la identificación rápida de casos positivos en covid-19 ● Al brindarle a sus clientes un espacio seguro y libre del contacto con otros huespedes genera confianza recuerde seguir potenciando lo que está haciendo bien para mejorar.

### FALTA POCO, DEBE HACER ESTAS IMPLEMENTACIONES

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 debe realizar actividades que involucren aglomeraciones de personas sino hasta que el gobierno lo permita ☒ Para generar responsabilidad en el cumplimiento de los protocolos se deben establecer estímulos o sanciones que sensibilicen de forma indirecta a las personas recuerde que implementar correctamente las medidas de bioseguridad mejorará sus ingresos y protegerá a trabajadores y huéspedes.

**Esta autoevaluación fue realizada el 7/9/2021**

Cordialmente,

**SHARON STEFANY BUENO HERNANDEZ**

Profesional en turismo

Teléfono: 3136503979