



Municipalidad de Villa General Belgrano  
Av. San Martín 43 - Tel.: 03546-461333  
5194 - Villa Gral. Belgrano - Calamuchita - Córdoba - Argentina

064-20

Nº 00004624

- PROTOCOLO DE DECRETO -

2020 - Año del General Manuel Belgrano

Villa General Belgrano, 11 de junio de 2020.-

• VISTO:

Que atenta la situación de público conocimiento y la Emergencia Pública de carácter Sanitario, declarada por el Estado Nacional mediante DNU N°260/20, en el marco de la Ley Nacional 27.541, y normas modificatorias y complementarias. -

Y CONSIDERANDO:

Que conforme lo establecido en art. 3 de la ley 10.690 de Adhesión de la Provincia de Córdoba a la Emergencia Pública de carácter Sanitario, declarada por el Estado Nacional en el marco de la Ley Nacional 27.541 artículos 1°, 64 a 85 y concordantes, el Decreto N°486/2002 y el Decreto de Necesidad y Urgencia del Poder Ejecutivo Nacional N°260/2020, con las adecuaciones que resulten pertinentes a la situación provincial, arts. 59, 144 inc. 15 cctvos. y cctes. de la Constitución Provincial.

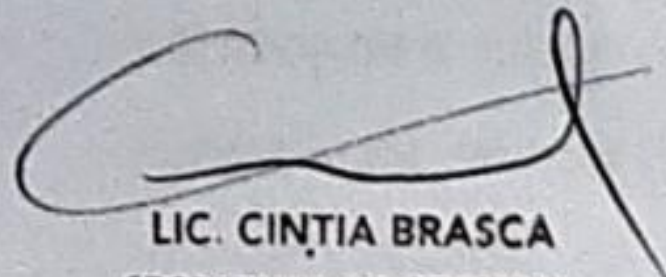
Que, por Decreto del Presidente de la República N° 520/20 de fecha 07 de junio de 2020 se dispuso Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio para todos los Departamentos de la Provincia de Córdoba, a excepción de la Ciudad de Córdoba y su aglomerado urbano.

Que, en el marco de la emergencia sanitaria declarada, se disponen a través del Ministerio de Salud de la provincia las medidas de organización y ejecución del sistema de salud provincial, tanto del sector público como privado a los efectos de centralizar el manejo de las acciones necesarias que requiera la situación, quedando facultado a determinar medidas y acciones sanitarias de excepción.

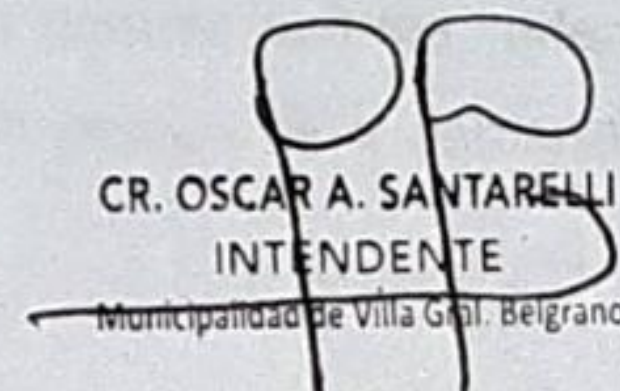
Que el CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIA (C.O.E.), aprobó una serie de protocolos por los cuales se instrumenta la flexibilización del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", a realizar en el ámbito del radio municipal a saber: Protocolo de Trabajo Rubro Estética (Anexo I), Protocolo para Establecimientos Gastronómicos (Anexo II) y Protocolo de Trabajadores de Casas Particulares (Anexo III).

Que el municipio cuenta con el poder de policía de contralor de la debida aplicación de dichos protocolos dentro del ejido local.

En razón de ello es que...

  
LIC. CINTIA BRASCA  
SECRETARIA DE GOBIERNO  
Municipalidad de Villa Gral. Belgrano



  
CR. OSCAR A. SANTARELLI  
INTENDENTE  
Municipalidad de Villa Gral. Belgrano



Municipalidad de Villa General Belgrano

Av. San Martín 43 - Tel.: 03546-461333

5194 - Villa Gral. Belgrano - Calamuchita - Córdoba - Argentina

064-20

N° 00004625

- PROTOCOLO DE DECRETO -

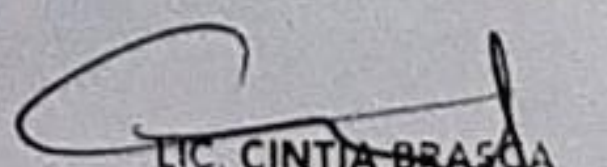
EL INTENDENTE MUNICIPAL DE VILLA GENERAL BELGRANO  
EN USO DE LAS FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LA  
LEY 8102 Y SUS MODIFICATORIAS  
DECRETA

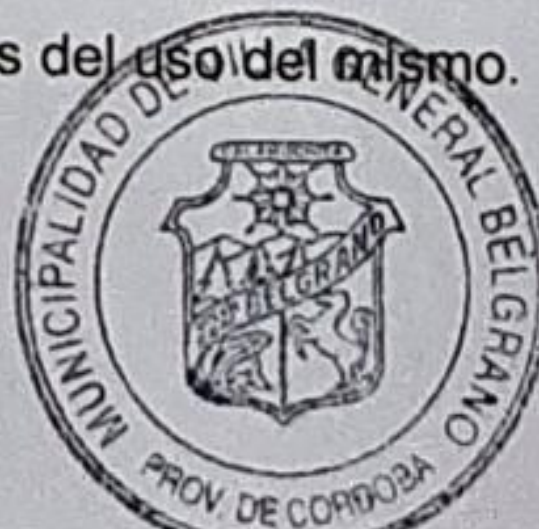
ARTÍCULO 1°) PRORRÓGUESE la vigencia de los decretos dictados en el marco de la emergencia por Coronavirus n° 23/2020, 27/2020, 36/2020, 40/2020, 51/2020, 54/2020, 55/2020, 57/2020 y 63/2020 hasta el día 28 de junio de 2020 inclusive.

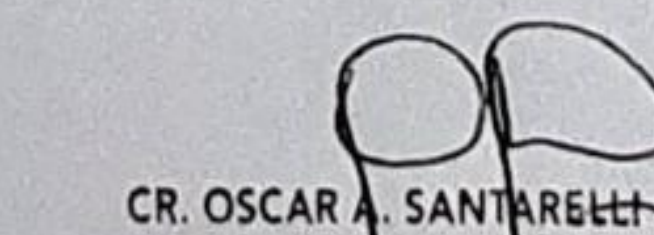
ARTÍCULO 2°) PERMÍTASE en el radio municipal las actividades indicadas por el Gobierno Provincial a través del Centro de Operaciones de Emergencia (C.O.E.) y ADHIÉRASE a los Protocolos remitidos por el citado organismo que como Anexos I, II y III, forman parte integrante del presente decreto, COMPROMETIÉNDOSE a ejercer el poder de policía de contralor de la debida ejecución y cumplimiento de los mismos.

ARTÍCULO 3°) ESTABLÉCESE con respecto a las actividades y servicios habilitados por el COE CENTRAL a través del Protocolo para Gastronomía las siguientes condiciones:

- a) Podrán trabajar con atención al público de 8:00 a 02:00 AM.
- b) Al ingresar deberá haber personal del establecimiento con solución de alcohol al 70% para la desinfección de los comensales.
- c) Una vez finalizado el servicio se deberá desinfectar mesas y sillas para recibir a los próximos comensales.
- d) Deberá existir una distancia mínima de 2.5mts entre mesa y mesa, tomando los extremos laterales de las mismas.
- e) El uso de barbijo o tapabocas será obligatorio en todo momento para el personal y comensales en tránsito dentro/fuera del local.
- f) Es obligatoria la colocación en cada mesa de un dispenser con alcohol en gel.
- g) Las cartas de menús deberán estar plastificadas para una mejor desinfección o utilizarse en formato digital. No está permitido el uso de cartas de papel.
- h) En el ingreso al establecimiento deberán poseer un libro de registros de asistentes diario donde conste: Fecha, Nombre, DNI, domicilio y teléfono de contacto.
- i) Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar las pinzas, cucharas y otros utensilios o elementos utilizados por los comensales luego de cada uso. Elementos de uso común: saleros, aderezos, centros de mesas, servilleteros, azucareros, deberán proveerse a demanda del cliente y desinfectarse antes del uso del mismo.

  
LIC. CINTIA BRASCA  
SECRETARIA DE GOBIERNO  
Municipalidad de Villa General Belgrano



  
CR. OSCAR A. SANTARELLI  
INTENDENTE  
Municipalidad de Villa Gral. Belgrano



Municipalidad de Villa General Belgrano

Av. San Martín 43 - Tel.: 03546-461333

5194 - Villa Gral. Belgrano - Calamuchita - Córdoba - Argentina

064-20

N° 00004626

- PROTOCOLO DE DECRETO -

ARTÍCULO 4°) ESTABLÉCESE con respecto a las actividades y servicios habilitados por el COE CENTRAL a través del Protocolo de Flexibilización para Gastronomía que deberán confeccionar y contar con registro actualizado en todo momento de las siguientes Planillas:

- a) Anexo 1 – Planilla de registro de comensales (deberá conservarse el registro de los últimos 15 días, mínimo).
- b) Anexo 2 - Planillas para la planificación, descripción y control de las tareas de limpieza y desinfección de sectores.
- c) Anexo 3 - Planilla para la conformación del Comité de Crisis del establecimiento.
- d) Anexo 4 - Registro de nómina del personal, sector de trabajo y horarios para implementación y control.
- e) Anexo 5 - Planilla de cuestionario diario de identificación de casos sospechosos de personal.
- f) Anexo 6 - Planilla modelo para registro de capacitación y comunicación de riesgos.
- g) Anexo 7 – Planilla de Registro de Proveedores.


ARTÍCULO 5°) El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial Municipal.-

ARTÍCULO 6°) COMUNÍQUESE, publíquese, dese al Registro Municipal y archívese.

DECRETO N°064/2020

FOLIO N.° 00004624/4625/4626

O.A.S./C.N.B./ 3 copias

  
LIC. CINTIA BRASCA  
SECRETARIA DE GOBIERNO  
Municipalidad de Villa Gral. Belgrano



  
CR. OSCAR A. SANTABELLI  
INTENDENTE  
Municipalidad de Villa Gral. Belgrano

Ministerio de Salud  
Provincia de Córdoba

“2020 -Año del General Belgrano”

## **PROTOCOLO DE TRABAJO RUBRO ESTÉTICA**

### **1. OBJETIVO**

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención a adoptar por los Centros de Estética de la provincia de Córdoba, que habiliten la atención al público.

Debido a la situación sanitaria provocada por el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, causante de COVID-19, conforme a la mejor evidencia científica actualmente disponible, se proponen las siguientes recomendaciones para los profesionales de estética. Estas recomendaciones se encuentran en proceso de revisión constante y son actualizadas de manera permanente.

### **2. ALCANCE**

Se entiende como Centro de Estética al establecimiento en el que se prestan todo tipo de servicios relacionados con la belleza y el cuidado de la imagen, realizado por los profesionales como el cuidado de la piel, cuidado de manos, pies y uñas, estética facial o depilación, entre otros.

Este protocolo está a disposición de municipios y comunas, para los centros que están ubicados en su jurisdicción. La aplicación de lo dispuesto en este protocolo y el control de la actividad en estos centros corresponde a la autoridad municipal y comunal.

### **3. RECOMENDACIONES GENERALES PARA TENER EN CUENTA**

Son de aplicación las previsiones generales de los siguientes protocolos, salvo en lo que específicamente se establece en el presente:

- a) Protocolo de Bioseguridad.
- b) Protocolo de flexibilización de industria, comercio, profesiones liberales y obras privadas.

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Operaciones de

Emergencia de la Provincia de Córdoba que fueran determinadas para la actividad desarrollada.

Los locales y profesionales deberán capacitar a la totalidad del personal involucrado en sus servicios, considerando a los mismos a todos aquellos que ingresan a la superficie donde se desarrolla la actividad, tanto los titulares como empleados.

Las capacitaciones deberán desarrollarse preferentemente de manera no presencial o al aire libre, sobre las consignas preventivas a tener en cuenta sobre los siguientes temas:

- a. Higiene Personal y Grupal principalmente y con mayor frecuencia en manos con agua y jabón durante 30 segundos y no tocarse ojos, boca y nariz sin dicho aseo.
- b. Uso de EPP.
- c. Distancia entre Trabajadores mínima de DOS (2) metros.
- d. Medidas preventivas del presente protocolo.

También se deberán desarrollar capacitaciones para aquellas personas que ejecuten tareas de limpieza y desinfección.

a. Higiene personal

Algunas sencillas medidas de higiene pueden ayudar a proteger la salud de su familia y la de todos los demás.

- 1) No te toques la cara: Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca.
- 2) No tosas ni estornudes cubriéndote con las manos: Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con la parte interna del codo o con un pañuelo de papel. Desecha el pañuelo de papel inmediatamente.
- 3) Mantener distancia física en espacios comunes de DOS (2) metros.
- 4) Lavarse las manos: Lavarse las manos frecuentemente con jabón y agua, al menos durante 20 a 30 segundos.
- 6) Si vas a utilizar desinfectante para manos, asegúrate de que contenga al menos un 70% de alcohol. Debes cubrirte las manos completamente con el producto y frotártelas una con otra durante 20 a 30 segundos, hasta que las sientas secas. Siempre que tus manos estén visiblemente sucias, debes lavártelas con jabón y agua.

b. Medidas generales

- 1) Reforzar el cumplimiento de las medidas universales para prevenir la transmisión de virus respiratorios, especialmente lavado de manos entre paciente y paciente.
- 2) Espaciar los turnos para evitar la acumulación de personas en las sala de espera.
- 3) No utilizar el ambo fuera del centro de estética.
- 4) Contar con alcohol en gel en lugares comunes.

- 5) Contar en cada box con los elementos necesarios para realizar la higiene y desinfección entre paciente y paciente.
- 6) Se contará con un cesto de basura especialmente para desechar guantes y elementos descartables.
- 7) Se atenderá a UN (1) paciente por vez.
- 8) Las sesiones durarán una hora. Luego deberán utilizarse DIEZ (10) minutos, para garantizar la limpieza entre pacientes del lugar y elementos de trabajo.
- 9) Se designará un box para cada profesional por día.
- 10) Se designarán horarios rotativos para cada profesional con el fin de evitar aglomeración de personas en el centro de estética.
- 11) Colocar cartelería de difusión preventiva y recomendaciones visuales.
- 12) Se asegurará la ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas.

c. Ingreso de profesionales al centro de estética

- 1) Concurrir con barbijo no quirúrgico.
- 2) Evitar el saludo con contacto físico.
- 3) Uso de alfombra sanitaria.
- 4) Toma de temperatura. No deberá ser superior a los 37,5°. En caso de realizar una medición de 37,5 °C o más se deberá llamar al 0800 122 1444 y esperar las indicaciones de la Brigada de Atención Rápida.
- 5) Lavado de manos.
- 6) Uso de alcohol en gel.
- 7) Colocarse el equipo de trabajo.
- 8) Concurrir con su bolígrafo, no se podrá compartir y deberá ser desinfectado
- 9) Al finalizar el equipo de trabajo deberá ser embolsado y trasladado al lugar de lavado.

#### 4. RECOMENDACIONES HACIA EL PACIENTE

a. Previo al turno del paciente

Se recomienda una comunicación por vía telefónica unas horas previas al turno, para saber su estado de salud, con el fin minimizar el riesgo por concurrencia de pacientes con síntomas compatibles con COVID-19 y posterior a ello informarle sobre las medidas adoptadas al ingresar al establecimiento como:

- 1) Uso de barbijo (sin excepciones) durante toda la permanencia en el centro de estética.

- 2) Toma de temperatura con termómetro al ingresar. No podrá ser atendido si la temperatura es igual o superior a los 37,5°C.
- 3) Alfombra sanitaria.
- 4) Lavado de manos.
- 5) Aplicación de alcohol en gel en manos.
- 6) Asistir sin acompañantes.
- 7) Concurrir con su bolígrafo.

Las medidas serán informadas a su vez, por una infografía enviada al medio de contacto establecido con el cliente, para que lo tengan disponible antes de ingresar al turno.

Si el paciente durante la sesión presenta algún síntoma compatible con Coronavirus se deberá suspender el tratamiento y proceder de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud.

b. Ingreso del paciente al Centro de Estética

- 1) Concurrir con barbijo no quirúrgico.
- 2) Evitar el saludo con contacto físico.
- 3) Uso de alfombra sanitaria.
- 4) Toma de temperatura. No deberá ser superior a los 37,5°. En caso de realizar una medición de 37,5 °C o más se deberá llamar al 0800 122 1444 y esperar las indicaciones de la Brigada de Atención Rápida. Lavado de manos
- 5) Uso de alcohol en gel.

c. Dentro del box

- 1) Reconocer que los elementos de protección personal (EPP) son indispensables para proteger al profesional y a los pacientes de infectarse o prevenir que infecten a otros, dentro del marco del uso racional de los mismos. El incumplimiento de las medidas de prevención tiene una gran capacidad de amplificar la cadena de transmisión.
- 2) El profesional debe estar protegido con las medidas de bioseguridad correspondientes:
  - a) Camisolín- debajo chaquetilla (posterior se ventila o lava)
  - b) Cofia o pelo recogido.
  - c) Gafas de protección ocular o mascarilla.
  - d) Guantes de látex y nitrilo (se utilizan una sola vez, y se descartan).

- e) Barbijo o mascarilla con válvula (procurar tenerlo siempre con uno mismo, no dejarlo en cualquier superficie, a la noche lavarlo, y en el caso de mucha sudoración hacer un recambio cada 2 horas del mismo para evitar su deterioro y pérdida de eficacia).
  - f) NO usar ningún accesorio en los brazos (pulseras, reloj, etc) para evitar el roce y la transmisión.
- 3) Procurar que durante la atención sólo estén el profesional y paciente en el consultorio, sin acompañantes.
  - 4) El paciente debe lavarse las manos con jabón al entrar, secarse con papel y colocarse alcohol en gel por 20 segundos.
  - 5) No se utilizarán cubre camillas de tela, se utilizará cobertor plástico para su posterior desinfección.
  - 6) Los aparatos utilizados y los elementos de trabajo deben ser totalmente desinfectados luego de cada turno (cabezales, puntas de diamante, pinzas, etc.).
  - 8) Las esponjas utilizadas deberán recibir un tratamiento de desinfección (sumergirlas en alcohol al 70% por lo menos por media hora y luego ventilarlas).
  - 10) El paciente deberá permanecer con el barbijo colocado y en caso de ser necesario quitárselo, se emplearán las medidas necesarias (mascara de protección + separación acrílica) para no tener un contacto directo con el profesional.
  - 11) Tener en cuenta el uso responsable y administración de toallas Al momento de prestar el servicio requerido y durante el desarrollo de la práctica se usarán tantas toallas sean necesarias por cada cliente, con posterior lavado y desinfección.
- d. Una vez finalizado el tratamiento
- 1) Desinfectar todas las superficies del box, sala de espera y áreas comunes de los ambientes (sillas, pasamanos, manijas, puertas) con soluciones a base de alcohol (mínimo al 60%) o hipoclorito de sodio o agua oxigenada.
  - 2) Ventilar ambiente al menos CINCO (5) minutos.
  - 3) Aplicar alcohol en gel o solución de gel alcohólico antes de salir del consultorio sobre los guantes.
  - 4) Lavarse las manos con los guantes. Descartar guantes de la forma correcta. Luego lavar manos.
  - 5) Recordar que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos. La transmisión a través de las manos, por transmisión de contacto ha sido demostrada. La contaminación de la mano con virus y su posterior inoculación en mucosa oral, nasal u ocular es una importante vía de transmisión. El lavado



de manos con agua y jabón es lo más efectivo en cuanto a medidas de prevención.

## 5. RECOMENDACIONES PARTICULARES PARA CADA TRATAMIENTO

### a. Equipo de protección estándar a utilizar en los distintos tratamientos

Reconocer que los elementos de protección personal (EPP) son indispensables para proteger al profesional y a los pacientes de infectarse o prevenir que infecten a otros, dentro del marco del uso racional de los mismos. El incumplimiento de las medidas de prevención tiene una gran capacidad de amplificar la cadena de transmisión.

- 1) Camisolín (posterior se ventila o lava).
- 2) Cofia o pelo recogido.
- 3) Gafas de protección ocular o escafandra.
- 4) Guantes de látex o nitrilo (se utilizan una sola vez, y se descartan).
- 5) Barbijo o mascarilla (procurar tenerlo siempre con uno mismo, no dejarlo en cualquier superficie, a la noche lavarlo, y en el caso de mucha sudoración hacer un recambio cada 2 horas del mismo para evitar su deterioro y pérdida de eficacia).
- 6) NO usar ningún accesorio en los brazos (pulseras, reloj, etc) para evitar el roce y la transmisión.

### b. Tratamiento facial

- 1) El profesional debe estar protegido con equipo de protección estándar
- 2) Procurar que durante la atención sólo estén el profesional y paciente en el consultorio, sin acompañantes.
- 3) El paciente debe lavarse las manos con jabón al entrar, secarse con papel y colocarse alcohol en gel por 20 segundos.
- 4) No se utilizarán cubre camillas de tela, se utilizará cobertor plástico para su posterior desinfección.
- 5) Los aparatos utilizados y los elementos de trabajo deben ser totalmente desinfectados luego de cada turno (cabezales, puntas de diamante, pinzas, etc)
- 6) Para realizar un tratamiento facial se aplicará un divisorio de acrílico en forma de U (el mismo se utilizara cada vez que el paciente necesite sacarse el barbijo como una barrera más de separación entre paciente y profesional), previamente desinfectado con alcohol al 70%, con el fin de aislar al máximo el rostro del paciente. (figura 1)

- 7) Las esponjas utilizadas deberán recibir un tratamiento de desinfección (sumergirlas en alcohol al 70% por lo menos por media hora y luego ventilarlas)
- 8) Solo en caso de que el tratamiento lo amerite el paciente deberá sacarse el barbijo una vez colocado el divisor acrílico entre Él y el profesional.
- 9) Finalizada la operatoria en el rostro del paciente este deberá colocarse el barbijo para luego retirar el divisorio acrílico.



(Figura 1)

c. Tratamientos corporales, cejas, pestañas y pies.

- 1) El profesional debe estar protegido con equipo de protección estándar.
- 2) Procurar que durante la atención sólo estén el profesional y paciente en el consultorio, sin acompañantes.
- 3) El paciente debe lavarse las manos con jabón al entrar, secarse con papel y colocarse alcohol en gel por 20 segundos.
- 4) No se utilizarán cubre camillas de tela, se utilizará cobertor plástico para su posterior desinfección.
- 5) Los aparatos utilizados y los elementos de trabajo deben ser totalmente desinfectados luego de cada turno (cabezales, puntas de diamante, pinzas, etc.)
- 6) El paciente deberá permanecer durante todo el tratamiento con el barbijo colocado.

d. Depilación definitiva y tradicional

- 1) El profesional debe estar protegido con equipo de protección estándar.
- 2) Procurar que durante la atención sólo estén el profesional y paciente en el consultorio, sin acompañantes.

- 3) El paciente debe lavarse las manos con jabón al entrar, secarse con papel y colocarse alcohol en gel por 20 segundos.
- 4) No se utilizarán cubre camillas de tela, se utilizará cobertor plástico para su posterior desinfección.
- 5) Los aparatos utilizados y los elementos de trabajo deben ser totalmente desinfectados luego de cada turno (cabezales, puntas de diamante, pinzas, etc.)
- 6) El paciente deberá permanecer durante todo el tratamiento con el barbijo colocado. Al momento de realizar la depilación en la zona del rostro, se utilizara la mampara divisoria acrílica al igual que en los tratamientos faciales. Una vez colocado el divisorio el paciente procederá a quitarse al barbijo y deberá colocárselo antes de retirar dicha barrera.
- 7) Se utilizara paletas descartables (baja lengua) para aplicar el gel o cera en el paciente. Luego se quitara el gel con papel para ser descartado.

e. Manicura

- 1) El profesional debe estar protegido con equipo de protección estándar.
- 2) Procurar que durante la atención sólo estén el profesional y paciente en el consultorio, sin acompañantes.
- 3) El paciente debe lavarse las manos con jabón al entrar, secarse con papel y colocarse alcohol en gel por 20 segundos.
- 4) No se utilizarán cubre camillas de tela, se utilizará cobertor plástico para su posterior desinfección.
- 5) Los aparatos utilizados y los elementos de trabajo deben ser totalmente desinfectados luego de cada turno (cabezales, puntas de diamante, pinzas, etc.)
- 6) El paciente deberá permanecer durante todo el tratamiento con el barbijo colocado.
- 7) Para llevar a cabo el tratamiento se empleará una barrera acrílica mediante la cual solo se permite el contacto con las manos del paciente. (figura 2)



(Figura 2)

## 6. RECOMENDACIONES EN LAS ÁREAS DE USO COMÚN

### a. En la sala de espera

- 1) En lo posible evitar que el paciente concurra acompañado.
- 2) Ventilar los ambientes de trabajo.
- 3) No tener folletos, revistas ni elementos decorativos
- 4) Eliminar uso de dispenser. No se podrá consumir alimentos ni bebidas en sala de espera.
- 5) Entre personas conservar al menos DOS (2) metros de distancia.

### b. En recepción

- 1) Tener en el escritorio de recepción la menor cantidad de objetos posibles.
- 2) Eliminar elementos decorativos.
- 3) Utilizar barbijo no quirúrgico, guantes y máscara facial o barrera sanitaria.
- 4) Lavarse las manos luego de tocar el dinero.
- 5) Aplicarse alcohol en gel frecuentemente.
- 6) Brumizar con desinfectante ambiental.
- 7) Procurar desinfectar el lugar y elementos de trabajo (celular, teclado, etc.
- 9) Hacerle respetar al paciente la distancia marcada en el suelo.

### c. En el área de descanso

- 1) Mantener estricto orden para facilitar limpieza y desinfección de superficies. Eliminar elementos decorativos.
- 2) Se efectuarán modificaciones en la estructura para garantizar mejor tráfico de personal.
- 3) Se determinará un horario de break para cada profesional. Para evitar de este modo, la aglomeración de más de DOS (2) personas en dicho espacio.
- 4) Los guantes utilizados, deben descartarse en el cesto de basura provisto para ello procurando no dejarlos en cualquier superficie.
- 5) Cuando lleguen pedidos de los Laboratorios, inmediatamente limpiarlos y desinfectarlos a cada uno para su posterior reposición.
- 6) Para el lavado de manos en la cocina, se recomienda que cada una lleve una toalla personal para el secado correspondiente. Y no compartir esos elementos, al igual que elementos de la cocina como tasas, mate etc.

### d. En el baño

- 1) Se incorporarán toallas de papel para el secado de las manos.
- 2) Eliminar objetos decorativos.

## 7. ACLARACIONES FINALES:

### a. Recomendaciones específicas para Personas con Discapacidad

- 1) Ante la presencia de una persona con discapacidad tener en cuenta la comunicación y los sistemas de apoyo.
- 2) Realizar de manera frecuente la limpieza de las ayudas técnicas, como bastones, muletas, andadores, elevadores y silla de ruedas. Ver guía práctica Coronavirus Discapacidad. Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad (Apéndice 4).
- 3) Los profesionales de la salud que asistan a personas con discapacidad en procesos subagudos podrán realizar el tratamiento domiciliariamente, conforme complejidad del paciente y certificado médico, asegurando todas las medidas de bioseguridad vigentes.

Ante cualquier duda comunicarse de la siguiente manera:

Por patologías o consultas: 351 – 2071562.

Personas sordas a través de video llamadas: 351 – 2072724.

Mail: [discapacidadcovid19@gmail.com](mailto:discapacidadcovid19@gmail.com)

- b. Como condición previa para llevar adelante este proceso de flexibilización, los municipios y comunas deberán sostener, en el marco de sus competencias, un estricto control sobre los comercios alcanzados por el presente protocolo.
- c. Cabe señalar que el COE Central se reservará la potestad de modificar y/o tomar las decisiones necesarias para contener situaciones epidemiológicas puntuales que pudieran surgir. Cómo así también modificar las flexibilizaciones otorgadas en el presente protocolo si la situación sanitaria lo amerita.



Dr. JUAN FRANCISCO LEDESMA  
COORDINADOR CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS  
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																	
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	SECRET. DE PREV. Y PROMOC. DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULAC. SANIT. Y RUGEPRESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCAPAC., REHAB. E INCLUS. M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIAL. SANGRE M.S.	DIR. GRAL. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICÍA PCJA. CBA.	ÁREA DEFENSA CIVIL	ÁREA GERIÁTRICOS	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA
X		X				X			X	X	X	X	X				

*Ministerio de Salud  
Provincia de Córdoba*

*“2020 -Año del General Belgrano”*

## **PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS**

### **1. INTRODUCCIÓN**

- Alcance
- Objetivos
- Público destinatario

### **2. CAPÍTULO 1. NOMENCLATURA Y MEDIDAS GENERALES**

#### **a. MEDIDAS DE PREVENCIÓN**

- 1) Recomendaciones visuales
- 2) Distanciamiento social
- 3) Higiene de manos
- 4) Higiene respiratoria
- 5) Desinfección de superficies y ventilación de ambientes
- 6) Transporte desde y hacia el lugar de trabajo
- 7) Acciones junto a los trabajadores
  - a) Comité de Crisis
  - b) Identificación de personal en riesgo
  - c) Organización del trabajo

#### **b. MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS**

### **3. CAPÍTULO 2. PARTICULARIDADES**

#### **a. PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO**

- 1) Control preventivo
- 2) Distanciamiento social
- 3) Higiene de manos y respiratoria
- 4) Capacitación

#### **b. ATENCIÓN AL CLIENTE**

- 1) Servicio de Restaurante
- 2) Servicio de comida para llevar - Take away
- 3) Servicio de entrega a domicilio – Delivery

c. ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO

- 1) Disposición del mobiliario
- 2) Zonas de circulación

d. ÁREA DE PRODUCCIÓN

- 1) Cocina
- 2) Recepción de mercadería

e. TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1) Generales
- 2) En cocina y sanitarios

f. MANTENIMIENTO

g. RESIDUOS

#### 4. ACLARACIONES FINALES

- Recomendaciones específicas para Personas con Discapacidad
- Condiciones Previas
- Potestades del COE

## 1. INTRODUCCIÓN

Ante el nuevo escenario que dispone esta emergencia sanitaria global y su impacto económico y social en la actividad turística, el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo, han elaborado el “Protocolo COVID-19 para Establecimientos gastronómicos”.

Las pautas contenidas en el presente siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, ofreciendo diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad, siendo su principal objetivo resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores y turistas.

Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19. Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos, pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves.

Los síntomas más habituales de la COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas leves.

El 80% de las personas se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario, el 15% son casos moderados con internación y el 5% requiere internación en terapia intensiva. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves. Sin embargo, cualquier persona puede contraer la COVID-19 y caer gravemente enferma.

Se transmite de una persona a otra a través de las gotas de Flügge procedentes de las vías respiratorias que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por eso, es importante mantener el distanciamiento social establecido y tomar las precauciones de contacto.

Particularmente en Argentina el Presidente de la Nación, Dr. Alberto Fernández, firmó el día 12 de marzo del 2020 el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260, el cual contempla la ampliación de la Emergencia Sanitaria (establecida por Ley N° 27.541) en virtud de la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19, por el plazo de un (1) año a partir de su entrada en vigencia.

Asimismo, establece en su artículo 15° que “la autoridad de aplicación, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y Deportes dispondrán la implementación de las medidas



preventivas para mitigar la propagación del COVID-19, respecto de los y las turistas provenientes de zonas afectadas. También podrán disponer que las empresas comercializadoras de servicios y productos turísticos difundan información oficial que se indique para la prevención de la enfermedad”.

Complementariamente se dictó el Decreto 355/20, que en su Artículo 2º dice: “El Jefe de Gabinete de Ministros, en su carácter de Coordinador de la “Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional” podrá, previa intervención de la autoridad sanitaria nacional, y a pedido de los Gobernadores o de las Gobernadoras de Provincias o del Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, exceptuar del cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio” y de la prohibición de circular, al personal afectado a determinadas actividades y servicios, o a las personas que habiten en áreas geográficas específicas y delimitadas, siempre que medien las siguientes circunstancias:

- Que el Gobernador, la Gobernadora o el Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires lo requiera por escrito, previa intervención y asentimiento de la máxima autoridad sanitaria local, en atención a la situación epidemiológica respectiva.
- Que, junto con el requerimiento, se acompañe el protocolo de funcionamiento correspondiente, dando cumplimiento a las recomendaciones e instrucciones sanitarias y de seguridad nacionales y locales.”

Por ello, en función de este Decreto las autoridades jurisdiccionales podrán elaborar sus propios protocolos en tanto y en cuanto los mismos aseguren las recomendaciones y pautas aquí establecidas.

## ALCANCE

A partir del presente y en función del Decreto 355/2020 las autoridades jurisdiccionales podrán elaborar sus propios protocolos en tanto y en cuanto los mismos aseguren las recomendaciones y pautas aquí establecidas. Las mismas serán de aplicación con sujeción a la fase en que se encuentre y las medidas vigentes en su jurisdicción.

Las pautas contenidas en el presente siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, ofreciendo diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad, siendo su principal objetivo resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores y turistas. Es imprescindible que quienes conforman la cadena de valor del turismo se preparen para una nueva etapa pos-COVID-19, en donde la forma de viajar y hacer turismo y las nuevas conductas de consumo suscitan una “nueva normalidad” y exigen revisar y actualizar, de manera integral, las gestiones operativas de cada prestación.

## OBJETIVOS

Dar respuesta a las necesidades del sector afectado por las medidas que restringen su actividad

Implementar medidas para garantizar la salud de las personas.

Controlar y evitar la propagación del virus.  
Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.  
Garantizar la continuidad de la actividad turística.

## PÚBLICO DESTINATARIO

El Protocolo COVID-19 para Establecimientos Gastronómicos está destinado a todos aquellos establecimientos que brindan servicios de gastronomía en el territorio de la provincia de Córdoba, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

## 2. CAPÍTULO 1. NOMENCLATURA Y MEDIDAS GENERALES

El presente Capítulo comprende las Recomendaciones para el desarrollo de Protocolos en el marco de la pandemia, del Ministerio de Salud e la Nación de fecha 26 de mayo de 2020. <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001961cnt-covid-19-modelo-recomendaciones-desarrollo-protocolos-pandemia.pdf>

Las mismas serán de aplicación con sujeción a la fase en que se encuentre y las medidas vigentes en su jurisdicción.

### a. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

#### 1) Recomendaciones visuales

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca las medidas de higiene y seguridad adoptadas por la institución.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/prevencion>

En cuanto a las características de la definición de caso, la misma se establece en forma dinámica en el sitio:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

#### 2) Distanciamiento social

Debe mantenerse una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etcétera).

Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.

Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo.

No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.

El uso de barbijo o tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede

considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.

Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios

En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#distanciamiento>

### 3) Higiene de manos

Todas las personas que desarrollen tareas en los establecimientos deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

- Al llegar al lugar de trabajo.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.

Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel). <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>.

Es responsabilidad de la institución proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel). Recordar que debe emplearse soluciones a base de alcohol únicamente cuando las manos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón. Se aconseja el lavado frecuente de manos con una duración de 40-60 segundos. Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia 3 Covid-19.

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc\\_lavarse-manos\\_poster\\_es.jpg](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_lavarse-manos_poster_es.jpg)

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc\\_desinfectmanos\\_poster\\_es.jpg](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_desinfectmanos_poster_es.jpg)

Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

#### 4) Higiene respiratoria

Utilizar barbijo o tapabocas que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.

Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>).

Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.

Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

#### 5) Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

Debe respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad.

Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.

Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua).

Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.

Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.

No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.

No se recomienda el uso de “cabinas desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>

#### 6) Transporte desde y hacia el lugar de trabajo

Se aconseja el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros). Se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.

Se deben facilitar medios de transporte específicos para los trabajadores.

Siempre que no esté prohibido, si fuere indispensable, el uso del transporte público y exclusivamente para las actividades en las cuales se encuentra autorizado, se recomienda:

- uso de barbijo o tapabocas en todo momento.

- Recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
- Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
- Respetar las distancias recomendadas de (como mínimo 1,5 metros e idealmente 2 metros). Dejar un asiento libre entre pasajeros.
- Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

Al regresar a casa:

- retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable).
- Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>

## 7) Acciones junto a los/as trabajadores/as

### a) Comité de crisis

Se sugiere establecer un comité de crisis conformado por todas las partes involucradas, que establezcan y monitoricen el protocolo a seguir, así como también los responsables de garantizar el cumplimiento del mismo.

### b) Identificación de personal en riesgo

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, aquellas personas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado de niños, niñas o adolescentes y las siguientes personas incluidas en los grupos en riesgo:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Personas gestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- Personas con enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- Personas con diabetes
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- Personas con enfermedad hepática avanzada. Recordar: se debe asegurar el respeto de la privacidad y confidencialidad de la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atención a la información relacionada a patologías que configuren factores de riesgo para formas graves de COVID-19.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/mayores>

### c) Organización del trabajo

Promover el teletrabajo en la organización.

Para aquellos que deban asistir en forma presencial reforzar la importancia de que ante la presencia de síntomas (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, alteraciones en el olfato o gusto) los/las trabajadores/as no acudan al trabajo, notifiquen a sus superiores y al servicio de medicina laboral, y se solicite atención por parte del sistema de salud en forma inmediata. Utilizar como referencia para ello la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación que se actualiza de manera permanente.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento en base a turnos rotativos de trabajo<sup>1</sup> y disposición de descansos de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo (incluyendo ingreso y egreso a las instituciones, jornada laboral y momentos de descanso), la distancia entre personas de 2 metros o de 1,5 metros como mínimo aceptable.

Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.

Escalonar el horario de ingreso/egreso de trabajadores/as cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.

Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de los trabajadores y las trabajadoras en los lugares de trabajo.

Asignar turnos a usuarios, usuarias, clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico) <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

## b. MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS

Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo.

Si se instaura la medición de temperatura al ingreso a la institución, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado. - No permitir el ingreso a los locales o establecimientos donde se desarrolla la actividad de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19.

Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.

Establecer medidas a adoptar en el local o establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras personas y espere hasta

ser evaluada adecuadamente. Se debe proceder de acuerdo a lo establecido o según lo indicado por las autoridades locales de salud de la jurisdicción.

Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Debe notificarse toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local.

Se considera contacto estrecho a:

- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
- Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros y durante al menos 15 minutos con un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas. (ej. convivientes, visitas, compañeros de trabajo)
- La utilización de elementos de protección personal para cada actividad se detalla en
  - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID19/recomendaciones-uso-epp>
  - Los contactos estrechos cumplirán indefectiblemente 14 días de aislamiento domiciliario y realizarán monitoreo estricto de los síntomas. Los 14 días se considerarán a partir del último día de contacto con el caso confirmado.
  - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/identificacion-yseguimiento-de-contactos>.

### 3. CAPÍTULO 2. PARTICULARIDADES

#### a. PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

##### 1) Control preventivo

Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19 y designar responsables, previamente capacitados, para la tarea. La detección se puede lograr a través de varias técnicas incluyendo equipo de detección (tal como termómetros sin contacto) y/o cuestionarios sencillos.

Si se establece la medición de temperatura al ingreso al establecimiento, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. Las personas encargadas de la medición de temperatura deben contar con equipo de protección personal apropiado.

Se deberán establecer medidas para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras y espere hasta ser evaluada adecuadamente.

Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, se debe contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Toda sospecha de COVID-19 debe notificarse a la autoridad sanitaria local.

El mismo procedimiento deberá aplicarse en caso de trabajadores de empresas tercerizadas.

Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

## **2) Distanciamiento social**

Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia.

Mantener, en todo momento, una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

Contemplar las medidas de distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento, en todas las áreas comunes como recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo otro sector del establecimiento donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

## **3) Higiene de manos y respiratoria**

Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.

Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.

Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar barbijos o tapabocas, de acuerdo a la fase y las medidas dictadas en su jurisdicción.

Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones), evitar el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. Desestimar el uso de guantes para manipulación de documentación reforzando, en su lugar, el lavado frecuente de manos. Tener presente que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.

Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

## **4) Capacitación**

Se deberá informar y capacitar a los trabajadores y las trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art 15) y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-covid>.

Planificar las actividades, asegurándose que todo el personal se capacite.

Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.



## b. ATENCION DEL CLIENTE

### 1) Servicio de restaurante

Se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.

Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al Restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse actualizada permanentemente.

Caso sospechoso: toda persona que presente fiebre (37.5° o más) y uno o más de los síntomas compatibles con COVID-19 (dolor de garganta, tos, dificultad respiratoria, pérdida del olfato o pérdida del gusto de reciente aparición), que resida o haya transitado en zonas de transmisión local en Argentina.

Asimismo, no deben ingresar al establecimiento quienes hayan regresado de un país considerado de riesgo en los últimos 14 días, o hayan estado en contacto con algún infectado o con una persona que haya regresado de un país de riesgo en los últimos 14 días, que deban cumplir con el aislamiento obligatorio.

Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento está penalizado por el DNU art. 205 y 239, y puede ser sancionado acorde al Código Penal de la Nación.

Comunicar a las/los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.

Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

Se sugiere brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.

Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección, para facilitar el cumplimiento del distanciamiento social.

Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas vigentes en su jurisdicción lo exijan. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.

Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.

Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.

Ofrecer a las y los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar. Se recomienda no disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.

Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.

Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.

Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.

Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

## 2) Servicio de comida para llevar o take away

Si el restaurante brinda servicio de comida para llevar o take away, deberá:

Establecer el uso obligatorio, tanto para el personal como para terceros, de elementos de protección respiratoria que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar.

No trabajar con la ropa de calle, contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo. Cuando esté estipulado su uso, se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

Mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. La densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Señalizar esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, solicitar y pagar.

Contar con solución a base de alcohol al 70% en cada sector de atención.

Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.

Evitar la concentración de clientes en el local, teniendo en cuenta los momentos de mayor cantidad de pedidos. Se sugiere establecer horarios escalonados de atención.

Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y comunicar la disponibilidad del pedido, por ejemplo, por SMS.

Se recomienda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) en los mostradores o sectores de cajas.

Priorizar la atención de los grupos de riesgo.

Minimizar todo contacto directo. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.

Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.

Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.

Cuando se brinde servicio de compra y entrega desde el vehículo, procurar que el/la cliente no descienda del mismo.

Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.

### 3) Servicio de entrega a domicilio o delivery

Si el restaurante brinda servicio propio de entrega a domicilio o delivery, deberá:

Extremar las condiciones de higiene y seguridad del personal conforme las recomendaciones establecidas.

Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.

Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.

Se sugiere dar aviso al cliente antes de la llegada, vía chat u otro medio, para evitar tiempos de espera en espacios compartidos.

Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, con un sistema de entrega prepago u optar por medios de pagos electrónicos.

El repartidor o repartidora deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.

Fomentar la realización del pedido con anticipación, ya sea a través de teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el repartidor o la repartidora acudan al local únicamente a retirar el pedido.

En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery, estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.

En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas éstas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.

El personal afectado a las tareas de distribución a domicilio deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas.

El distribuidor/distribuidora debe evitar el contacto directo en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

## c. ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO

### 1) Disposición del mobiliario

Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.

Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo entre sillas de una mesa y otra sea como mínimo de 1,5 m.

Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.

En ascensores, sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

## 2) Zonas de circulación

Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.

Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.

Cuando estén permitidas las reuniones sociales, respetar la cantidad máxima de asistentes autorizada por la autoridad Sanitaria, respetando el distanciamiento social establecido.

Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.

## d. ÁREA DE PRODUCCION

### 1) Área de cocina

Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir el distanciamiento obligatorio. De no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.

Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

Limpia y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros. al inicio y durante las tareas.

Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.

Cubrirse con el pliegue del codo en caso de toser o estornudar, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

## 2) Recepción de mercadería

Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con proveedores y/o transportistas, siendo la medida de distanciamiento ideal de 2 metros.

Disponer de trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería.

Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.

En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.

Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización

Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.

Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Se podrá luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5 ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Antes de consumir, volver a enjuagar con abundante agua.

Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.

Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT Para mayor información, se puede visitar el sitio:

<https://www.argentina.gob.ar/anmat>.

Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.

Asegurar la inalterabilidad y uso adecuado de productos que requieran ser reenvasados, etiquetando el nuevo envase de manera visible, indicando su contenido y, en los casos que corresponda, su fecha de caducidad. Asimismo, evitar la utilización de botellas de bebidas o refrescos que puedan inducir a confusión.

## e. TAREAS DE LIMPIEZA

### 1) Generales

Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento. Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.

Mantener registro de las tareas de limpieza.

Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.

Aumentar la frecuencia del cambio de manteles.

Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.

Evitar sacudir la mantelería sucia.

Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.

Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.

Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, de cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos.

### 2) En cocina y sanitarios

Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.

Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las/los clientes.

Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C.

En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.

Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una

correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad. Llevar el correspondiente registro.

En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.

Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.

Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

## **f. MANTENIMIENTO**

Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.

Comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.

Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

Controlar periódicamente la temperatura de las cámaras de conservación, refrigeración y/o congelación de alimentos, anotando el registro de control de temperatura y cualquier incidencia detectada.

Disponer de un registro de estas acciones.

## **g. RESIDUOS**

Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.

Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).

Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

## **ACLARACIONES FINALES**

### **RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

- ✓ Ante la presencia de una persona con discapacidad tener en cuenta la comunicación y los sistemas de apoyo.

- ✓ Realizar de manera frecuente la limpieza de las ayudas técnicas, como bastones, muletas, andadores, elevadores y silla de ruedas. Ver guía práctica Coronavirus Discapacidad. Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad (Apéndice 4).
- ✓ Los profesionales de la salud que asistan a personas con discapacidad en procesos subagudos podrán realizar el tratamiento domiciliariamente, conforme complejidad del paciente y certificado médico, asegurando todas las medidas de bioseguridad vigentes.

**Ante cualquier duda comunicarse de la siguiente manera:**  
**Por patologías o consultas: 351 – 2071562.**  
**Personas sordas a través de video llamadas: 351 – 2072724.**  
**Mail: discapacidadcovid19@gmail.com**

### CONDICIONES PREVIAS

Como condición previa para llevar adelante este proceso de flexibilización, los municipios y comunas deberán sostener, en el marco de sus competencias, un estricto control sobre los comercios alcanzados por el presente protocolo.

### POTESTADES DEL COE

Cabe señalar que el COE Central se reservará la potestad de modificar y/o tomar las decisiones necesarias para contener situaciones epidemiológicas puntuales que pudieran surgir. Cómo así también modificar las flexibilizaciones otorgadas en el presente protocolo si la situación sanitaria lo amerita.



Dr. JUAN FRANCISCO LEDESMA  
 COORDINADOR CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS  
 MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																	
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	SECRETARÍA DE PREV. Y PROMOC. DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULAC. SANIT. Y RUGEPRESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCAPAC., REHAB. E INCLUS. M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIAL. SANGRE M.S.	DIR. GRAL. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICIA PCIA. CBA.	ÁREA DEFENSA CIVIL	ÁREA GERIÁTRICOS	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA
X		X				X			X	X	X	X	X				



*Ministerio de Salud  
Provincia de Córdoba*

*“2020 -Año del General Belgrano”*

## **TRABAJADORAS/ES DE CASAS PARTICULARES**

### **1. FINALIDAD**

El presente tiene por finalidad establecer las medidas de bioseguridad adecuadas a la específica prestación del trabajo en casas particulares, propendiendo a la adopción de barreras físicas contra el COVID-19 que mantenga a trabajadoras/es y empleadores/as en un ambiente laboral y doméstico libre de virus.

Asimismo, se deberán tener en cuenta los protocolos preexistentes que complementan al mismo y le otorgan un carácter más amplio.

### **2. ALCANCE**

Dentro de las fases de mitigación controlada, la asistencia y cuidado de personas se encontró exceptuada desde un primer momento al ser considerada actividad esencial.

Tanto la prestación correspondiente a dicha categoría como las restantes que se habilitan, quedan incluidas en los principios y recomendaciones de bioseguridad previstas en el presente.

### **3. ASPECTOS GENERALES A TODAS LAS CATEGORÍAS:**

a. Antes de salir de su domicilio para concurrir a trabajar:

- 1) Tomarse la temperatura con cualquier termómetro que tenga en su casa. Si tiene más de 37,5°C esperar unos minutos y volver a repetir la toma. Si la temperatura continúa siendo igual o superior a 37,5°C no concurrir a trabajar, dar aviso al empleador y requerir asistencia médica.
- 2) Se recomienda contar con un kit de higiene personal: en una bolsa plástica colocar 1 alcohol en gel; o 1 pedazo de una barra de jabón, 1 botellita de agua y 1 toalla pequeña que deberás lavar todos los días, pañuelos descartables o servilletas de

papel, 1 o 2 tapabocas adicionales, otra bolsa plástica para colocar los pañuelos que se usen en viaje o el tapabocas usado para lavarlo luego

b. Transporte hacia el lugar de trabajo y regreso:

- 1) Procurar no utilizar el transporte público de pasajeros, coordinando con el empleador medios alternativos.
- 2) Evitar, en la medida de lo posible, viajar en horas pico. Se aconseja conversar con los empleadores para instrumentar horarios laborales escalonados tanto en el ingreso como en el egreso de las personas trabajadoras.
- 3) Usar siempre barbijo no quirúrgico.
- 4) Es recomendable no tocar los efectos personales (celular, llaves, elementos de la cartera o mochila) durante el viaje o hacerlo lo menos posible.
- 5) Se recomienda llevar una muda de ropa para utilizar durante los traslados: La ropa con la que el personal preste servicios no debe ser la misma que haya usado para trasladarse hasta el lugar de trabajo. Al ingresar a la casa, deberá desinfectar la ropa con la que se trasladó, guardarla y al retirarse volver a usar la ropa de traslado. Al efectuar el cambio de ropa, deberá lavarse las manos con abundante agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.

c. Al llegar al domicilio de trabajo:

- 1) Higienizar el calzado al ingreso al domicilio, con un trapo embebido con una solución de hipoclorito de sodio al 10%.
- 2) No saludar con un beso en la mejilla y/o estrechando las manos.
- 3) Lavarse las manos y lavar y desinfectar los elementos que haya tocado (tarjetas, llaves, celular, otros).

d. Recomendaciones para personas trabajadoras al ir de compras.

- 1) Tomar los mismos recaudos que los que se detallan anteriormente respecto al transporte y el Ingreso al domicilio.
- 2) Si el empleador y el comercio manejan medios de pago digitales, es recomendable que el empleador realice la compra online y la deje paga para que únicamente sea retirada sin manipular dinero.

- 3) Al llegar de la compra, limpiar la suela de los zapatos en el trapo con lavandina, ingresar al domicilio y dejar las bolsas dentro de la bacha (cocina o lavadero) o bien sobre un papel de diario sobre la mesa.
  - 4) Realizar la rutina de limpieza de manos.
  - 5) Proceder a desembolsar los productos y desinfectarlos con un rociador con una solución de alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 10% uno a uno antes de guardarlos en alacenas o heladera.
  - 6) Si fueran frutas o verduras, llenar la bacha con agua, agregar 4 gotas de lavandina (normal, no aditivada) y colocarlas dentro. Dejarlas reposar unos minutos y luego sacarlas y secarlas.
  - 7) Arrojar las bolsas a la basura (si hubieran usado un diario, colocarlas dentro del diario tomando el diario por debajo y arrojarlas). Lavarse las manos. Repasar la mesada / bacha y volver a lavarse las manos.
  - 8) Si la bolsa de la compra fuera de tela, al terminar de desembolsar ponerla a lavar y lavarse las manos.
- e. Recomendaciones para el trabajo a realizar en las viviendas.
- 1) Es recomendable dejar todos los efectos personales en el lugar designado para evitar contaminarlos durante la jornada. En el caso del celular, tratar de utilizarlo lo menos posible, el mismo puede colocarse dentro de una bolsa plástica previamente desinfectada (o envolverlo con un film) y llevarlo para tenerlo cerca en caso de necesidad / emergencia y utilizarlo envuelto. Al retirarse, sacarlo de la bolsa para poder usarlo con normalidad (tomarlo con manos limpias y lavárselas nuevamente después de descartar la bolsita).
  - 2) Comenzar ventilando los cuartos, abriendo puertas y ventanas (recordar la precaución si hubiera niños o personas con patologías mentales en la casa).
  - 3) Limpiar y desinfectar, primero las superficies elevadas (mesa, mesada, muebles), las superficies de alto contacto (picaportes, teclas de luz, timbre, botón del ascensor, perillas del horno o las hornallas, portero eléctrico, etc.) y finalmente el suelo.
  - 4) Se limpia y desinfecta desde el lugar más limpio hacia el más sucio.

- 5) Es recomendable usar 2 baldes y 2 trapos (un balde con agua y detergente para limpiar y otro con agua y lavandina para desinfectar).
  - 6) Las superficies que se tocan con frecuencia, las superficies del baño y el inodoro deben ser limpiadas y desinfectadas diariamente con un desinfectante doméstico que contenga lavandina diluida (1 parte de lavandina doméstica al 5% en 50 partes de agua) preparado el mismo día que se va a utilizar.
  - 7) En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, como teléfonos celulares y teclados de computadoras entre otros, y de ser aptos a limpieza con alcohol, utilizar solución de alcohol al 70% con agua.
  - 8) Considerando que las rutinas de limpieza y desinfección se intensifican y se está más en contacto con productos químicos (detergentes y lavandinas), es recomendable usar siempre guantes para realizar la limpieza. Ponerse los guantes con las manos limpias, al terminar de limpiar lavar los guantes con agua con jabón o detergente y sacárselos, finalmente volver a lavarse las manos.
- f. Tareas de cocina
- 1) Lavar y desinfectar los alimentos ni bien se los compra.
  - 2) Lavarse las manos antes y después de preparar los alimentos.
  - 3) Lavar los platos y utensilios con agua caliente con detergente.
  - 4) Misma recomendación de uso de guantes que en el punto anterior.
  - 5) Lavar diariamente los repasadores y paño de cocina.
  - 6) Cambiar las esponjas con frecuencia (cada 15 días / 1 mes).
  - 7) Limpiar y desinfectar diariamente la mesada, los lugares de agarre de alacenas y bajo mesadas, manijas de heladera y freezer, perillas de horno y hornallas, botonera de microondas, etc.
- g. Lavado y planchado de ropa
- 1) Para poner la ropa a lavar se recomienda hacerlo con guantes.
  - 2) No sacudir la ropa sucia, colocarla directamente en el lavarropas.

- 3) Si el tipo de electrodoméstico lo permite y la calidad de las prendas también, es favorable usar agua tibia o caliente.
- 4) Al finalizar la carga de lavarropas, repasar con un trapo con lavandina o toallita desinfectante las botoneras y lavarse las manos (después de sacarse los guantes).
- 5) Al sacar la ropa y tenderla, no sacudirla.
- 6) Antes de planchar, se puede repasar la plancha fría (sin enchufar) con un trapo con lavandina o toallita desinfectante.
- 7) Al planchar no sacudir la ropa.
- 8) No es conveniente planchar con guantes (al apoyar accidentalmente la plancha sobre el guante plástico, se derrite y se adhiere a la piel provocando heridas).
- 9) Al finalizar, lavarse siempre las manos.

#### h. Mascotas

- 1) Si la vivienda cuenta con un balcón con protección, la mascota puede caminar allí y realizar sus necesidades sin salir a la calle.
- 2) En caso de que no fuera posible y tuvieran que salir, al volver repetir la rutina en cuanto al calzado y lavado de manos. Además, limpiarle a la mascota las patas y hocico con agua y jabón (nunca con lavandina), luego volver a lavarse las manos.
- 3) Después de cualquier contacto con animales, su comida o sus heces, lavarse las manos.

#### i. Cuidado de personas

- 1) Evitar el contacto físico con la persona a cuidar, manteniendo una distancia personal mínima de dos metros.
- 2) Debe utilizarse barbijo no quirúrgico en todo momento.
- 3) En caso que resulte imposible el contacto físico con la persona cuidada (lactantes, infantes, personas impedidas de movilidad o gerontes), previamente a cualquier contacto debe higienizarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel, mantener en todo momento el barbijo no quirúrgico colocado cubriendo nariz y boca y máscara facial para protección ocular. Luego del contacto, higienizarse nuevamente las manos.

- 4) No se recomienda el uso de guantes, reemplazar su uso por la constante higienización de manos.
  - 5) En caso que la persona cuidada no se alimente por sus propios medios, previo a administrar el alimento debe seguirse el mismo procedimiento que el indicado en el punto c.
- j. Personal sin retiro
- 1) Aquel personal sin retiro debe cumplir con todas las indicaciones previstas en el presente protocolo.
  - 2) Dentro de la limpieza del domicilio, el trabajador/a debe incluir su habitación, la que deberá ser higienizada diariamente conforme el procedimiento indicado en el presente. De igual manera si cuenta con baño privado.
  - 3) Debe mantenerse con los restantes habitantes del domicilio la distancia personal mínima de dos metros de manera permanente (excepto lo indicado al punto 9).
  - 4) Durante la prestación de tareas, el trabajador/a debe mantener el barbijo no quirúrgico colocado, pudiendo retirárselo (según protocolo de seguridad) en los momentos de descanso y siempre manteniendo la distancia personal de seguridad de dos metros.

#### 4. PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UN CASO SOSPECHOSO

- a. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica. Se recomienda su permanente actualización.  
<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>.
- b. Se sugiere contar con un plan de actuación interno ante la detección de un caso sospechoso de coronavirus o la confirmación de la existencia de un infectado en el establecimiento:
  - ✓ Si durante la jornada de trabajo, el trabajador/a comenzare a demostrar síntomas compatibles con COVID-19, el trabajador/a debe permanecer en una habitación con barbijo no quirúrgico colocado, aislada/o del resto de las personas que se encuentren en el domicilio.

- ✓ Debe comunicarse inmediatamente con los teléfonos de emergencia (**0800-122-1444 / 107 en Córdoba Capital / números de emergencia previstos por cada COE Regional**).
- ✓ Las personas que se encuentran en el domicilio no deben salir ni tampoco entrar ninguna otra persona al mismo hasta tanto se reciban las instrucciones de la Autoridad Sanitaria.
- ✓ En caso que cualquier otra persona en el domicilio manifieste síntomas compatibles con COVID-19 durante la jornada de trabajo, el trabajador/a debe permanecer en el mismo y actuar conforme lo indique la Autoridad Sanitaria.
- ✓ En caso que cualquier otra persona en el domicilio manifieste síntomas compatibles con COVID-19 no encontrándose el trabajador/a en su jornada de trabajo, deberá comunicarse igualmente al número de emergencia y solicitar atención aún en el caso que no manifieste síntomas.
- ✓ Si es el trabajador/a quien manifiesta síntomas compatibles con COVID-19 no encontrándose en su jornada de trabajo, los demás habitantes del domicilio de trabajo deben mantenerse aislados en el mismo y comunicarse de inmediato con el número de emergencia antes explicitado, debiendo actuar conforme lo indique la Autoridad Sanitaria.

## 5. ACLARACIONES FINALES:

- a. El empleador:
  - 1) Debe proveer Agua, detergente, lavandina o alcohol, balde, trapos y guantes (dada la mayor intensidad en el uso y lavado de guantes, se recomienda tener siempre un par de repuesto en la vivienda). Para una persona trabajadora que concurre a diario, se recomienda proveerle un par nuevo de guantes no descartables cada 15 días.
  - 2) Kit de higiene personal.
- b. Si la distancia laboral y las condiciones climáticas lo permiten, es preferible trasladarse en bicicleta, moto, caminando o en auto abonado por el empleador.
- c. Recomendaciones específicas para Personas con Discapacidad


- 1) Ante la presencia de una persona con discapacidad tener en cuenta la comunicación y los sistemas de apoyo.
- 2) Realizar de manera frecuente la limpieza de las ayudas técnicas, como bastones, muletas, andadores, elevadores y silla de ruedas. Ver guía práctica Coronavirus Discapacidad. Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad (Apéndice 4).
- 3) Los profesionales de la salud que asistan a personas con discapacidad en procesos subagudos podrán realizar el tratamiento domiciliarmente, conforme complejidad del paciente y certificado médico, asegurando todas las medidas de bioseguridad vigentes.

Ante cualquier duda comunicarse de la siguiente manera:

Por patologías o consultas: 351 – 2071562.

Personas sordas a través de video llamadas: 351 – 2072724.

Mail: discapacidadcovid19@gmail.com



Dr. JUAN FRANCISCO LEDESMA  
COORDINADOR CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIAS  
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																	
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	SECRET. DE PREV. Y PROMOC. DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULAC. SANIT. Y RUGEPRESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCAPAC., REHAB. E INCLUS. M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIAL. SANGRE M.S.	DIR. GRAL. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICIA PCIA. CBA.	ÁREA DEFENSA CIVIL	ÁREA GERIÁTRICOS	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA
X		X				X			X	X	X	X	X	X			x







**ANEXO 2b - PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

HOJA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR SECTOR

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Sector:

Criticidad:

Baja

Media

Alta

ELEMENTOS DE  
PROTECCIÓN  
PERSONAL

Guantes

Barbijo

Anteojos

Cofia

Cubre Calzado

Frecuencia mínima

Veces por

A demanda

Productos Químicos

Cloro

Jabón

Alcohol

Detergente

Amoniaco

Cera

**NUNCA MEZCLE SUSTANCIAS QUÍMICAS EXCEPTO  
INDICACIONES DEL FABRICANTE**

Elementos a utilizar

Valde

Escurreidor

Trapo

Toalla papel

Paño A

Paño B

Esponja Acero

Esponja Blanda

Equipo Vapor

Luz UVC

Tacho

Bolsas

Escoba

Pala

Limpia vidrios

Mopa

Lampazo

Cepillo

Otro



ANEXO 2c - PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Sector:

ELEMENTO	FRECUENCIA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	ORDEN	RETIRO	TECNICA/OBSERVACION
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DIARIO

SEMANAL

MENSUAL

A DEMANDA











## ANEXO 5

### Cuestionario para identificación temprana de posibles casos de COVID19

**(RECUERDE QUE LA DEFINICIÓN DE CASO ES DINÁMICA Y PUEDE VARIAR SEGÚN LA SITUACIÓN EPIDEMIOLÓGICA)**

Realice el siguiente cuestionario de manera verbal a empleados y clientes

- 1.- Tiene fiebre de más de 37,5 °C?
- 2.- Siente o ha sentido dificultad o dolor de garganta al tragar?
- 3.- Padece de tos?
- 4.- Siente alguna dificultad respiratoria?
- 5.- Tiene pérdida del olfato/gusto?

Si tiene dos o más de los síntomas anteriores y en alguna de las siguientes preguntas la respuesta es afirmativa, active el protocolo para casos de sospecha de COVID19 y llame al servicio de salud

En los últimos 14 días:

- 6.- ha estado de viaje fuera del país o dentro del país, en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados)?
- 7.- Reside o ha residido en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina?







