

# RESOLUCIÓN 1763 DE 2020

Preguntas frecuentes



El progreso  
es de todos

Mincomercio

## **RESOLUCIÓN 1763 DE 2020**

### **1. ¿Cuál es el objeto de la resolución?**

Por la cual se modifican los numerales 3.2.1.4.7 y 3.2.2.3.9 del protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, para el manejo y control del riesgo y de la enfermedad COVID 19 en el **sector de la industria hotelera**, adoptado mediante la Resolución 1285 de 2020 con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano, durante el desarrollo de todas sus actividades.

### **2. ¿Cómo queda modificado el numeral 3.2.1.4.7 del anexo técnico de la Resolución 1285 de 2020?**

El numeral 3.2.1.4.7 del anexo técnico de la Resolución 1285 de 2020, queda así:  
"Tratándose de habitaciones compartidas en hostales, el uso de la capacidad por habitación estará restringida al 50%, salvo que se trate del mismo núcleo familiar, evento en el cual, no habrá lugar a la aplicación de dicha restricción".

### **3. ¿Cómo queda modificado el numeral el numeral 3.2.2.3.9 del anexo técnico de la Resolución 1285 de 2020 con respecto al servicio de minibar?**

En todo caso. antes de la entrada de un huésped deberán limpiarse y desinfectarse los carros minibares, bandejas, nevera y el contenido del minibar".

Para dar complemento a lo establecido se puede remitir a la **RESOLUCIÓN 1285 DEL 29 DE JULIO DEL 2020 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**

### **1. ¿Cuál es el objetivo de la Resolución 1285 de 2020?**

R// Adoptar protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles, alojamiento en apartahoteles, alojamiento en centros vacacionales, alojamiento rural; otros tipos de alojamiento para visitante, actividades en zonas de camping, y parques para vehículos recreacionales, servicio por horas y otros tipos de alojamiento.

**2. ¿Quién vigila el cumplimiento de dicho protocolo?**

R// La vigilancia de este protocolo está a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda del municipio o distrito donde esté ubicado el establecimiento que desarrolla la actividad de la industria hotelera, sin perjuicio de la vigilancia que realice el Ministerio del Trabajo.

**3. ¿Se debe contratar una persona para que lidere el protocolo de Bioseguridad en cada sede del establecimiento?**

R// No, la resolución no informa que para cada sede del establecimiento debe ser la contratación de una persona, indica que se debe designar un coordinador o persona encargada del Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo- SGSST, para que, sin excepción, actúe como enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, y canalice la información y gestiones relacionadas con el COVID-19

**4. ¿Cómo evitar la aglomeración de trabajadores en las instalaciones del establecimiento?**

R// Definir el perfil de las personas contratadas que van a iniciar labores, asignando turnos de trabajo escalonados, con el fin de garantizar el distanciamiento físico.

**5. ¿Cómo se realiza la toma de temperatura para trabajadores, visitantes y huéspedes?**

R// Realizar una toma rutinaria de temperatura a través de mecanismos electrónicos tales como laser, digitales, termográficos y demás y diligenciar la encuesta de estado de salud al inicio de cada jornada laboral de los trabajadores y al finalizar la misma. Para visitantes y huéspedes previo al registro en el alojamiento. Esta información deberá ser registrada por escrito en el formato que para tal fin se implemente.

**6. ¿Qué hacer en caso de que el huésped presente temperatura superior a 38°C?**

R//Debe aislarse de manera preventiva y realizar reporte a su EPS para la respectiva atención médica.

**7. ¿Cómo se aplica el protocolo para los establecimientos que ofrecen el servicio por horas?**

R// Tratándose de establecimientos que prestan los servicios por horas, debe ejecutarse entre cada uso de habitaciones, las medidas de limpieza y desinfección de que trata este protocolo, así como las demás que le son aplicables, con el fin de mantener adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

**8. ¿Para el ingreso de huéspedes en la recepción, qué adecuaciones de infraestructura se deben realizar?**

R// Adecuar un espacio de transición para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar el proceso de desinfección de equipaje, previo al registro. A su vez disponer un lugar visible de un código QR para descargar la aplicación CoronaApp y que todo huésped pueda hacer su registro de estado de salud y reciba recomendaciones.

**9. ¿Cuál es el mecanismo para la prestación del servicio de alimentos a las habitaciones?**

R// Tratándose del servicio de alimentos y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente y que su temperatura esté controlada, cuando aplique. El personal que preste dicho servicio debe estar con todos sus EPP y dejar el carrito de alimentos en la puerta de la habitación para que sea el huésped quien lo ingrese, en cuya interacción en todo caso deben mantenerse los dos metros de distancia física. En el caso de los hostales, todos los alimentos que se ofrezcan deben estar en empaques individuales.

**10. ¿Cuántas personas pueden estar en una habitación?**

R// Tratándose de hostales se debe restringir el uso de la capacidad por habitación al 30%, y no se permitirá el uso de camarotes.

**11. ¿Cada cuánto se desinfecta el ascensor y cuántas personas pueden ir en él?**

R// Informar en el área de ascensores el número de personas permitidas para su uso, asegurando la distancia física de dos (2) metros entre personas. Cuando no sea posible, el uso deberá hacerse de manera individual, priorizando a las personas mayores de 60 años, mujeres en estado de embarazo, o personas con movilidad reducida. Realizar la limpieza de la botonera del ascensor entre cada uso. Por su parte, el ascensor deberá limpiarse y desinfectarse de manera permanente.

## **12. ¿Cada cuánto se debe realizar limpieza y desinfección de áreas comunes?**

R// Implementar mínimo tres veces al día procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos tales como recepción, lobby, zonas comunes, ascensores, baños, manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo y mobiliario entre otras.

## **13. ¿Se puede abrir los gimnasios para los huéspedes?**

R// Si se abre, turnos rotativos de uso que no genere aglomeración, se debe mantener el distanciamiento social y el protocolo de bioseguridad. Se debe limpiar todos los equipos del gimnasio antes y después de ser usados, con solución jabonosa o desinfectante. Ventilar las áreas del gimnasio y zonas húmedas, acudiendo idealmente a la ventilación natural para que haya intercambio de aire.

## **14. ¿Cuál es el tratamiento de los residuos generados?**

R// Identificar los residuos generados en áreas comunes y de hospedaje e informar de ello a la población para la correcta separación de estos. Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos. Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negro, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Adicionalmente, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal, desocupados y secos, e ir en bolsa blanca. Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de forma permanente. Efectuar la limpieza y desinfección de los contenedores, permanentemente. Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa, de acuerdo con las frecuencias de recolección. Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad. Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

## **15. ¿Cuáles son las medidas de control para la interacción con terceros?**

R// Las medidas son las siguientes:

- Programar la recepción de insumos en horarios diferentes a las horas PICO y organizarlas de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona.

- Solicitar el uso del tapabocas de manera permanente.
- Registrar la procedencia del insumo o producto recibido, dejando constancia del origen, nombre de la persona que entrega y número de contacto-interacción con clientes.
- Tratándose de actividades de alojamiento de estancias cortas, actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales, se debe llevar un registro de todos los huéspedes, tanto extranjeros, como nacionales, que incluya nombre, identificación, ciudad de residencia y procedencia.
- Utilizar equipo rociador o atomizador con producto desinfectante para equipaje de los huéspedes, comunicándoles la implementación de estas.
- Tomar la temperatura a los huéspedes en el momento de registro.
- Desinfectar las tarjetas o llaves de acceso a las habitaciones antes de ser entregadas a los huéspedes y cada vez que sean devueltas por ellos.

## 16. ¿Qué es el plan de comunicación?

R// El plan de comunicación es una hoja de ruta donde se plasma la forma en la que una empresa va a comunicarse con su público para los cual se deben realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas tanto en los baños como en las habitaciones.

Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

Diseñar material de comunicación en lenguaje claro, disponible en varios idiomas, con la información sobre las medidas de prevención y mitigación a que refiere el presente protocolo de bioseguridad.

Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen inconvenientes y así, adoptar medidas de control

Divulgar a los trabajadores el protocolo de prevención de contagio de COVID19 y de atención de casos sospechosos de contagio, contenido, entre otros, en la Resolución 666 de 2020 de este Ministerio, en articulación con la Administradoras de Riesgos Laborales - ARL

Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento, respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de EPP e identificación de síntomas. Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en la que se transmite

el COVID-19 y las maneras de prevenirlo, haciendo énfasis en: i) información relacionada con los lugares del establecimiento donde puede haber riesgo de exposición; ii) factores de riesgo del hogar y la comunidad; iii) factores de riesgo individuales; iv) signos y síntomas; v) importancia del reporte de condiciones de salud; vi) uso adecuado de EPP; vii) lavado de manos, y viii) limpieza y desinfección. Capacitar a los empleados del establecimiento en medidas de cuidado de la salud en el hogar, para replicar estrategias de prevención en sus propias familias.

### **17. ¿Cuál el manejo y prevención del riesgo de contagio?**

R// Para el manejo y prevención del riesgo de contagio se debe conocer el manejo de situaciones de riesgo.

Disponer de los números de teléfono de urgencias, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria en caso de que los huéspedes o trabajadores presenten alguno de los síntomas de COVID-19.

Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de roles o tareas y tomar las medidas correctivas.

Instar a los trabajadores a quedarse en casa, en el evento de que ellos o algún miembro de sus familias, presente síntomas respiratorios.