

PROTOCOLOS INTERNOS PARA “REFUGIO VIÑAK”

1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los albergues, con el fin de prevenir la transmisión y propagación del COVID-19.

2. ALCANCE

El presente protocolo aplica para todos los colaboradores y pasajeros del refugio Viñak.

Nota: Nos encontramos en estado de emergencia sanitaria para lo cual por su seguridad, el de las personas que lo acompañan y la de nuestros colaboradores, requerimos el resultado negativo de un test rápido de detección del COVID-19 con una antigüedad no mayor de siete días antes de la fecha de su arribo. Si requiere alguna asistencia sobre el particular, estaremos gustosos de apoyarlos.

Áreas:

1. Front Desk / Llegada de pasajeros

- El personal del refugio estará esperando la llegada del pasajero con todo los implementos de bioseguridad (Mascarilla, protector facial, mameluco y guantes).
- Una vez lleguen los pasajeros, se les explicara la parte del check in.
- El Personal retirara el equipaje de los vehículos y lo llevaran a una zona segura para su debida desinfección.
- De igual manera los pasajeros pasarán por un proceso de desinfección con alcohol, manteniendo en todo momento el distanciamiento social.
- Se le entregara el documento de check in para que sea firmado por cada pasajero.
- Se colocaran dispensadores de alcohol en gel en áreas comunes y accesibles para pasajeros para la debida desinfección de manos.
- Se colocara pisos de limpiezas de calzado en todas las entradas al refugio.
- Se tomará la temperatura a todo el personal y pasajeros al momento de ingreso.
- Coordinara con los pasajeros, manteniendo el distanciamiento social, las diferentes actividades, consultas o requerimientos que estos tengan.
- Los ambientes del refugio deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad
- En el proceso de Check out, el personal del refugio retirara los equipajes de las habitaciones, con todas las medidas de seguridad y las desinfectaran antes de subirlas a los vehículos, en la zona de desinfección de equipajes.
- Seguri las indicaciones de las señalizaciones contra covid19 en áreas comunes. (Distanciamiento, lavado de manos, uso de mascarilla y limpieza de calzado)

2. Housekeeping y Habitaciones:

- El personal de HK estará en todo momento con los implementos de bioseguridad (Mascarillas, protector facial, mameluco, guantes y cubre calzado).
- Se colocaran dispensadores de alcohol en gel para el personal.
- La limpieza de habitaciones será una vez que los pasajeros no están.
- Se le preguntara a los pasajeros en caso ellos no deseen que se le limpie la habitación.
- Se han colocado pisos de limpieza de calzado en la puerta de cada habitación.
- El personal de HK deberá lavarse las manos y desinfectar el calzado al ingreso y salida de su almacén.
- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.
- Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.
- Establecer horarios de manera coordinada con los huéspedes para la limpieza y aseo de las habitaciones.
- La limpieza debe realizarse sin la presencia del huésped.
- Trasladar la ropa de cama usada y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.
- Designar un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia.
- Aplicar las buenas prácticas de lavado a fin de evitar contaminación cruzada.
- Los ambientes del albergue deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad
- Se han colocado señalizaciones contra covid19 (Distanciamiento, lavado de manos, uso de mascarilla y limpieza de calzado)

3. Mantenimiento y Áreas Comunes

- El personal de mantenimiento estará en todo momento con sus implementos de bioseguridad (Mascarilla, protector fácil, mameluco, guantes y cubre calzado) para cumplir sus labores.
- Se colocaran dispensadores de alcohol en gel para personal de mantenimiento.
- El personal en caso tengan que hacer algún arreglo en áreas comunes o habitaciones, se coordinara con FD. Deberán entrar con supervisión.
- Todo trabajo realizado dentro de las instalaciones del lodge, deberá ser coordinado con FD para tomar las medidas de precaución establecidas.
- El personal de Mantenimiento deberá lavarse las manos y desinfectar el calzado al ingreso y salida de su almacén.
- Realizar la limpieza y desinfección de áreas comunes, utilizando el método adecuado, los accesorios, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.

- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección
- El personal antes de retirarse del refugio deberá entregar al responsable una bolsa con todos los implementos de bioseguridad para que estos sean lavados y desinfectados y estén listos para el día siguiente.
- Los ambientes del albergue deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad
- Se han colocado señalizaciones contra covid19 (Distanciamiento, lavado de manos, uso de mascarilla y limpieza de calzado) en habitaciones.

4. **A&B y atención en comedor:**

- El personal de A&B, estará en todo momento con todos los implementos de bioseguridad necesarios para dar un servicio impecable y seguro.
- Se han colocado dispensadores de alcohol en gel para Cocina y atención en comedor.
- Los horarios de atención de comedor permitirán que no exista aglomeraciones a las horas de las comidas (D, A, C).
- Los horarios de comidas serán de la siguiente manera: Desayuno de 7 – 9 AM, Almuerzo de 1 – 3 PM y Cena de 7 – 8.30 PM.
- Se coordinara con FD las comidas para que sean por turnos.
- El Cheff y su asistente serán los únicos encargados de ingresar a los almacenes de A&B.
- Tanto el Cheff como el asistente deberán lavarse las manos y desinfectar sus calzados al ingreso y a la salida de sus almacenes y área de cocina.
- El Cheff será el encargo de coordinar con FD antes de cada comida para respetar todos los protocolos.
- El Cheff y asistente, deberán desinfectar, limpiar superficies y dejar la cocina impecable, cerrada, lista para el día siguiente.
- El personal antes de retirarse del refugio deberá entregar al responsable una bolsa con todos los implementos de bioseguridad para que estos sean lavados y desinfectados y estén listos para el día siguiente.
- Los ambientes del albergue deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Se han colocado señalizaciones contra covid19 (Distanciamiento, lavado de manos, uso de mascarilla y limpieza de calzado) en cocina y comedor.

5. **Centro Ecuestre:**

- El personal de esta área, de igual forma, estará siempre con todos los implementos de bioseguridad necesario dispuestos.
- Se colocaran dispensadores de alcohol en gel para esta área.
- En caso que existan reservas para esta actividad se tomaran todas las medidas de distanciamiento social.
- Todos los implementos como monturas, cascos, deberán ser desinfectados antes y después de su uso.
- El personal antes de retirarse del refugio deberá entregar al responsable una bolsa con todos los implementos de bioseguridad para que estos sean lavados y desinfectados y estén listos para el día siguiente.



- Se han colocado señalizaciones contra covid19 (Distanciamiento, lavado de manos, uso de mascarilla y limpieza de calzado) en el Centro Ecuestre.
6. **Otra Actividades (Bicicletas, caminatas, otros)**
- El personal a cargo deberá portar en todo momento mascarilla, protector facial y guantes.
 - El área de front desk coordinara con los pasajeros y guías para dichas actividades.
 - Todas las bicicletas y equipos deberán ser desinfectadas después de su uso al igual que cascos.
 - El guía en todo momento deberá mantener por lo menos 1.5 metros de distanciamiento social.