



## **ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO DE ATENCIÓN PARA PERSONAS EN CENTROS DE HOSPEDAJE Y RESTAURANTES DURANTE LA CUARENTENA OBLIGATORIA POR COVID-19**

- **Las Secretaría de Turismo y de Salud informan con este documento sobre todas las medidas sanitarias que esta clase de establecimientos deben aplicar en sus instalaciones.**
- **También especifica los procedimientos de desinfección y mantenimiento que es necesario llevar a cabo para garantizar su higiene y seguridad.**

La Secretaría de Turismo, a cargo de Miguel Torruco Marqués, y la Secretaría de Salud, a cargo de Jorge Alcocer Varela, actualizaron el “Protocolo de atención para personas de nacionalidad mexicana y extranjera que se encuentran en territorio nacional mexicano en centros de hospedaje durante la cuarentena obligatoria por COVID-19”, el cual incluye también lineamientos sanitarios para la conservación en buen estado de los restaurantes.

Este protocolo señala textualmente lo siguiente:

1. La industria de hospedaje, incluidas las plataformas de alojamiento y las OTA dejarán de recibir reservaciones y reprogramarán todas las reservaciones durante el período de vigencia de la política de “Sana distancia”.
2. Para los casos de huéspedes por actividades económicas esenciales, como los viajes de negocios, podrán tener una ocupación máxima del quince por ciento y se requerirá de un comprobante de la empresa para la que trabaja, especificando el ramo del que se trata, para que el centro de





hospedaje pueda comprobar que se trata de uno de los ramos definidos como actividades esenciales descritas en el Diario Oficial de la Federación.

3. Las Secretarías Estatales de Turismo, en coordinación con las Asociaciones nacionales de la industria hotelera, definirán un listado de centros de hospedaje destinados a concentrar a todos los huéspedes nacionales y extranjeros con síntomas respiratorios (Hotel COVID) y a huéspedes extranjeros sin síntomas respiratorios (Hotel NO COVID) en tanto éstos esperan el apoyo de sus respectivos gobiernos para su trámite de repatriación.

4. Los centros de hospedaje habilitados para la atención de la contingencia serán preferentemente aquellos que cuenten con servicio médico y mantendrán comunicación estrecha con los servicios estatales de salud.

5. Se autoriza a los miembros de las asociaciones nacionales de la industria hotelera a que, por razones humanitarias, permitan de manera restringida a ciudadanos extranjeros hospedarse en las instalaciones de los centros de hospedaje definidos.

6. La movilización de las personas en dichos centros de hospedaje durante la contingencia será estrictamente limitada a las habitaciones en las que se encuentren.

7. Los centros de hospedaje cerrarán sus instalaciones deportivas y sociales como: albercas, gimnasios, spa, restaurantes, centros de entretenimiento, salas de negocios, etcétera.

8. Los ciudadanos extranjeros que se encuentran en territorio nacional mexicano en centros de hospedaje, estarán obligados a comunicarse con sus representaciones diplomáticas para iniciar sus trámites de regreso a casa.

9. Las representaciones diplomáticas y los ciudadanos extranjeros en los centros de hospedaje arreglarán la cobertura del pago del hospedaje y alimentación.





10. Los centros de hospedaje deben aplicar tarifas preferenciales para alojar a visitantes extranjeros con necesidad de aislamiento por un mínimo de catorce días o hasta nuevo aviso de las autoridades sanitarias.

11. Para el caso del personal que labora en los centros de hospedaje, se sujetarán a las siguientes disposiciones:

a) Las personas que pertenezcan a los grupos considerados como de mayor riesgo para complicaciones por COVID-19, no podrán laborar.

b) Se sujetarán al filtro laboral sanitario descrito en el “Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados”, publicado en <https://www.coronavirus.gob.mx>

c) El personal designado para la atención de las habitaciones con personas sospechosas de contagio o confirmadas de COVID-19 deberá tomar las siguientes medidas de precaución personal: lavado frecuente de manos, etiqueta respiratoria, filtro laboral sanitario y uso estricto del equipo de protección personal.

12. El centro de hospedaje deberá proporcionar a su personal el equipo de protección necesario para brindar el servicio de manera segura: mascarilla quirúrgica desechable o de tela, guantes desechables de látex, gorro desechable o de tela, uniforme y servicio de lavandería para los uniformes, mascarillas y gorros de tela utilizados durante su jornada laboral.

13. Los alimentos para las personas serán definidos previamente por el centro de hospedaje, de acuerdo a sus capacidades y abastecimiento, y serán suministrados en sus habitaciones.

14. El centro de hospedaje se encargará de proporcionar insumos básicos para la higiene de las personas hospedadas: agua potable, jabón, shampoo, pañuelos desechables, papel higiénico, toallas y blancos, por lo menos una vez a la semana.

15. Las personas que presentan síntomas respiratorios, se aislarán de forma preventiva en una habitación por separado (salvo aquellas personas que requieran de acompañamiento).





16. En caso de que alguna de las personas en los centros de hospedaje comience con síntomas respiratorios, el personal deberá notificar de inmediato al servicio médico y a las autoridades sanitarias estatales, de acuerdo con el “Lineamiento estandarizado para la vigilancia epidemiológica y por laboratorio de COVID-19”.

17. Al liberar una habitación que haya albergado a personas con sospecha o confirmación de COVID-19, se deberá realizar una limpieza y desinfección profunda, antes de volver a ocuparla con otra persona.

18. Los hoteles de la República Mexicana, en acatamiento a la medida sanitaria de “Quédate en casa”, únicamente autorizarán el alojamiento de la tripulación de aeronaves y barcos que arriben a México, que así lo requieran.

#### **a) Desinfección de habitación de caso sospechoso o confirmado**

- Las superficies más altas deben limpiarse con un paño/tela/franela/toalla/jerga impregnada con agua con detergente, evitando dispersar el polvo.

- Las paredes, ventanas y puertas que incluyen las manijas deben limpiarse en forma regular, además de cuando estén visiblemente sucias.

- Las superficies horizontales que incluyen mesas, sillas, camas, repisas u otras instalaciones adheridas a la pared deben limpiarse con un paño con agua con detergente, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse con solución clorada (ver más adelante técnica de los tres baldes).

- En las habitaciones de pacientes en aislamiento se utilizará la misma metodología de limpieza, teniendo el personal que seguir las precauciones requeridas (aislamiento de contacto y gotas).

- En caso de derrames de fluidos corporales sobre las superficies, se deberá proceder de la siguiente forma:

o Colocarse guantes y cubrir la superficie con papel/material absorbente.

o Retirar la mayor cantidad de suciedad.





- o Tirar el papel/lavar otro material.
- o Por último, continuar con la limpieza en forma habitual.

### **b) Desinfección con solución clorada**

- Se llenará un balde con agua tibia y detergente en cantidad suficiente para que haga espuma, otro con agua limpia y un tercero con solución clorada.
- En principio, se limpiarán con la solución de detergente el equipamiento, paredes, aberturas y todos aquellos elementos que sea necesario limpiar.
- Se enjuagará luego con el agua limpia y se secará.
- Finalmente, se realizará la desinfección por contacto directo aplicando sobre las superficies, solución clorada y se dejará secar.
- Los pisos se limpiarán aplicando la misma técnica anteriormente descrita.

### **c) Desinfección rutinaria**

- En cada habitación del paciente hay que identificar las superficies de contacto frecuente (perillas, barandales de cama, teclados, teléfonos, superficies de mesas, lámparas de mesa).
- Estas superficies deben desinfectarse diariamente mínimo una vez por día, idealmente una vez por turno.
- Se puede utilizar para la desinfección un paño impregnado con solución desinfectante o con alcohol al 70 por ciento.

### **d) Para un litro de solución desinfectante es necesario:**

- Llenar una botella con un litro de agua limpia.
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial.
- Tapar la botella y agitar.





- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada.
- Dejar reposar treinta minutos antes de utilizarla.
- Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños.
- Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies.

**e) Con el fin de preservar la utilidad de las instalaciones hoteleras y restaurantes de tal forma que puedan reintegrarse a la actividad económica una vez que sea superada la crisis de salud por COVID-19, es importante realizar las siguientes acciones (por un plazo máximo de quince días por cada mes que dure la máxima alerta) indispensables para la conservación de hoteles:**

- Fumigación, limpieza, riego y mantenimiento.
- Intervención de obras civiles y de construcción las cuales por su avance de obra o por sus características presenten riesgo de estabilidad técnica de colapso o requieran acciones de reforzamiento estructural.

Para cumplir con lo establecido por la Secretaría de Salud, deberán llevarse a cabo las actividades antes descritas además de:

- Conformar una brigada que permanezca dentro de las instalaciones de los hoteles y restaurantes de forma permanente durante quince días por mes, sin salir en ningún momento, habiéndose hecho las pruebas correspondientes.
- Las actividades sólo se podrán realizar si son imprescindibles y siempre y cuando se sigan todos los lineamientos de distancia, sanidad, portación obligatoria de cubre boca y se utilice como máximo promedio un obrero o trabajador por cada 200 metros cuadrados de superficie a conservar, estabilizar o reforzar.

**=0o0=**





**GOBIERNO DE  
MÉXICO**

**TURISMO**  
SECRETARÍA DE TURISMO

Sectur. Avenida Presidente Masaryk 172, colonia Bosques de Chapultepec,  
Alcaldía Miguel Hidalgo. CP: 11580. CDMX. Tel. 553002-6300

