

## Ordenanza N° 1.123

### EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA LOCALIDAD DE QUILINO SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA:

**Artículo 1° RATIFIQUESE** en todos sus términos el Decreto N° 121 de fecha 10/06/2020 con todos sus Anexos (I, II, III, IV) los que forman parte integrante de la presente Ordenanza.

**Artículo 2° COMUNIQUESE**, Promúlguese, Publíquese, Dese al Registro de Ordenanza y Archívese.

**ALIANA CRIADO BEDIRIAN**  
Secretaría NCD  
Municipalidad de Quilino y V. Distrito



**ING. ARIANNE CONA**  
Presidenta NCD  
Municipalidad de Quilino y V. Distrito

QUILINO, 10 de Junio de 2020

**DECRETO N°121/2020**

**VISTO:**

La situación de 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 la Provincia de Córdoba ha dictado la Ley 10.690 de Adhesión 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° 486/2020 y el Decreto de Necesidad y Urgencia del Poder Ejecutivo Nacional N° 260/2020, y a las demás normativas vigentes

Que por Resolución N° 311/2020 dictada por el Ministerio de Salud Provincial y su modificatoria Resolución N° 382/2020- se dispuso la creación de un órgano de actuación interdisciplinaria conformado por distintas instituciones Nacionales, Provinciales y Municipales denominado CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIA (C.O.E) con el fin de concretar la planificación, organización, dirección, coordinación y control de todas las acciones referidas a los eventos adversos relacionados con la Pandemia Coronavirus (COVID 19).

Que, el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 520/2020, en su Art. 6° establece: *"PROTOCOLOS DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS. Solo podrán realizarse actividades económicas, industriales.*



comerciales o de servicios, en tanto posean un protocolo de funcionamiento aprobado por la autoridad sanitaria provincial, que contemple la totalidad de las recomendaciones e instrucciones de la autoridad sanitaria nacional y restrinja el uso de las superficies cerradas hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de su capacidad”.

Que, en el marco del distanciamiento social preventivo y obligatorio, el Centro de Operaciones de Emergencias de Córdoba ha efectuado modificaciones al PROTOCOLO DE FLEXIBILIZACIÓN DE LAS IGLESIAS Y TEMPLOS DE CULTO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA. A su vez ha emitido nuevos Protocolos tales como APÉNDICE N°1- ANEXO 58 - PROTOCOLO CULTOS E IGLESIAS, PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS, PROTOCOLO PARA TRABAJADORAS/ES DE CASAS PARTICULARES Y PROTOCOLO DE REUNIONES FAMILIARES.

Por ellos y en uso de sus atribuciones (Arts. 49 y 50 de la Ley Orgánica Municipal N° 8102),

LA INTENDENTE MUNICIPAL DE QUILINO Y VILLA QUILINO, EN ACUERDO GENERAL DE SECRETARIOS,

#### DECRETA

**Artículo 1°:** TÓMESE RAZÓN a la modificación y/o aprobación del PROTOCOLO DE FLEXIBILIZACIÓN DE LAS IGLESIAS Y TEMPLOS DE CULTO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA; APÉNDICE N°1- ANEXO 58 - PROTOCOLO CULTOS E IGLESIAS, PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS, PROTOCOLO PARA TRABAJADORAS/ES DE CASAS PARTICULARES Y PROTOCOLO DE REUNIONES FAMILIARES, dispuestas por el Centro de Operaciones de Emergencia - COE -, los que se incorporan como Anexo I, II, III y IV,

respectivamente, del presente Decreto, y, en consecuencia, **PERMITASE** en el radio municipal las actividades previstas en los mismos.

**Artículo 2º:** DISPÓNGASE entre las 06:00 a 00:00 horas el horario de apertura y cierre de los bares y establecimientos gastronómicos.

**Artículo 3º:** ELÉVESE el presente Decreto a ratificación del Concejo Deliberante.

**Artículo 4º:** PUBLÍQUESE, Protocolícese, dese amplia difusión, dese al Registro Municipal y Archívese.

*[Firma]*  
MARIA LUCER BIAVA  
Secretaria de Gobierno  
Municipalidad de Quilino y V. Quilind

*[Firma]*  
EDUARDO M. LANG  
Ejecutivo de Comunicación  
Municipalidad de Quilino y V.

*[Firma]*  
D<sup>o</sup>. Lilian de La Vega  
Secretaria de Cultura,  
Deporte y Educación  
Municipalidad de Quilino y V. Quilind

*[Firma]*  
PROF. MABEL GODOY  
Escuela  
Municipalidad de Quilino y V. Quilind

*[Firma]*  
Prof. ROMAN BUSTOS  
Secretaria de Registro Civil  
Municipalidad de Quilino y V. Quilind

*[Firma]*  
L. GUEROA  
Secretaria de Obras Públicas  
Municipalidad de Quilino y V. Quilind



Ministerio de Salud  
Provincia de Córdoba

"2020 -Año del General Belgrano"

## PROTOCOLO DE REUNIONES FAMILIARES

### 1. FINALIDAD

El presente protocolo, determinará recomendaciones y lineamientos generales tendientes a la bioseguridad de las personas para la realización reuniones familiares y/o esenciales en un escenario marcado por la presencia del COVID – 19.

El presente está fundamentado en que los vínculos con personas significativas y/o familiares son de fundamental importancia para el desarrollo pleno de los seres humanos, resultando relevantes para incrementar el bienestar en los planos psicológico, emocional, y con efectos beneficiosos para el sistema inmunológico, como un complemento de la contención social necesaria durante este periodo de *aislamiento social, preventivo y obligatorio* determinado en el DNU 297/2020 y concordantes. De ninguna manera tiene por finalidad que las personas realicen reuniones públicas con aglomeración de personas.

### 2. ALCANCE

El presente protocolo tiene su alcance al interior de la Provincia de Córdoba y será de aplicación a partir de la decisión de cada comuna o municipio con los parámetros establecidos en este documento, quedando exceptuado el ejido urbano de la ciudad de Córdoba capital.

Quedan prohibidas las reuniones familiares y/o esenciales para todas aquellas personas que estén a la espera del resultado del test de COVID 19, que presenten cualquier síntoma compatible con COVID 19 o hayan estado en contacto en los últimos 21 días con personas que presentan cualquiera de los siguientes síntomas:

- a. Los síntomas más habituales son los siguientes:
  - 1) Fiebre
  - 2) Tos seca
  - 3) Cansancio
  
- b. Otros síntomas menos comunes son los siguientes:
  - 1) Molestias y dolores
  - 2) Dolor de garganta
  - 3) Diarrea

- 4) Conjuntivitis
  - 5) Dolor de cabeza
  - 6) Pérdida del sentido del olfato o del gusto
  - 7) Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies
- c. Los síntomas graves son los siguientes:
- 1) Dificultad para respirar o sensación de falta de aire
  - 2) Dolor o presión en el pecho
  - 3) Incapacidad para hablar o moverse.

Quedando exceptuado de la presente disposición aquellas personas que pertenecen a grupo de riesgo según Res. Min 627/2020 emitida por Ministerio de Salud de la Nación.

La presente disposición NO implica la autorización de festejos o eventos sociales públicos o privados, los cuales se encuentran expresamente prohibidos según lo dispuesto por el art. 10° inc. 2 del DNI N° 459/2020.

### 3. INSTRUCTIVO CORRESPONDIENTE A REUNIONES FAMILIARES Y/O ESENCIALES.

Se deberán respetar los siguientes lineamientos generales para la realización de las reuniones familiares y/o esenciales.

- a. Se habilitan las reuniones los días sábados y domingos. Una reunión por día por grupo familiar.
- b. Podrán reunirse familiares con un máximo de hasta 10 personas.
- c. No se tendrá en cuenta la terminación del DNI para asistir a reuniones familiares.
- d. Los encuentros deben realizarse en las zonas de cercanía, **sin desplazamientos entre localidades**.
- e. No podrá usarse transporte público para desplazarse hacia el lugar de reunión. El transporte deberá ser privado, excluyente.
- f. Deberán realizarse en domicilios particulares. Quedan prohibidas las reuniones en espacios públicos o sitios compartidos, salones, campings, etc.
- g. Se recomienda que la reunión se realice en un espacio abierto o que se garantice la adecuada ventilación.
- h. El espacio donde se realiza la reunión deberá facilitar mantener el distanciamiento social al momento de compartir la mesa o espacio en común.
- i. Se deberá concurrir con barbijo no quirúrgico.



- j. No se permitirán los abrazos ni interacciones cercanas, se deberá mantener el distanciamiento físico.
- k. Quedan excluidas las reuniones entre grupos de amigos.
- l. Se deberán respetar las normas establecidas en el protocolo de bioseguridad de las personas establecido por COE Córdoba.
- m. Se deberá evitar que la reunión familiar se realice en el domicilio de una persona incluida en el grupo de riesgo.
- n. Las personas con discapacidad, mantendrán el cumplimiento de sus protocolos particulares.

#### 4. MEDIDAS DE HIGIENE A APLICAR.

- a. Antes de salir del hogar realizar medición de temperatura, la misma debe ser inferior a 37,5 °C verificar ausencia de síntomas.
- b. Higienizar el vehículo de transporte previo al traslado, lavarse bien las manos con agua y jabón, colocarle líquido desinfectante solución de alcohol al 70 % a manijas de las puertas pasarle el mismo producto al volante, la palanca de cambios, equipo de música y el freno de mano.
- c. Disponer de alfombra sanitizante al ingreso del domicilio de concurrencia.
- d. Limpiar con paño húmedo con agua e hipoclorito de sodio puertas, picaportes, silla, mesa, sillón, muebles, etc.
- e. Desinfectar los pisos y los utensilios o implementos utilizados una vez finalizada la reunión. Técnica de doble balde / doble trapo para pisos.
  - 1) Coloque agua + detergente en un balde (10 cc por cada 10 litros de agua), en el segundo balde coloque agua limpia.
  - 2) Sumerja el trapo de piso (para detergente) en el balde con la mezcla y escurra dentro del mismo balde.
  - 3) Pase el trapo de piso con el secador.
  - 4) Sumerja el trapo de piso sucio en el balde de agua limpia y escurra en el mismo balde.
  - 5) Repita los pasos hasta terminar de limpiar el piso.

- 6) Una vez finalizado la limpieza con la mezcla de agua + detergente, repase todo el piso solo con agua limpia utilizando el trapo de piso anterior (limpio, sin detergente)
  - 7) Enjuague el trapo de piso en agua limpia.
  - 8) Coloque agua + hipoclorito de sodio en un balde (100 cc por cada 10 litros de agua), en el segundo balde coloque agua limpia.
  - 9) Sumerja el trapo de piso (para hipoclorito de sodio) en el balde con la mezcla y escurra dentro del mismo balde.
  - 10) Pase el trapo de piso con el secador.
  - 11) Sumerja el trapo de piso sucio en el balde de agua limpia y escurra en el mismo balde.
  - 12) Repita los pasos hasta terminar de limpiar el piso.
- f. En todos los casos, cambiar el agua de enjuague a medida que está presente suciedad
  - g. Disponer de solución de alcohol al 70% en el domicilio de concurrencia
  - h. No compartir utensilios o vajilla.
  - i. Evitar en la medida de lo posible el contacto físico con otras personas.
  - j. Higienizarse las manos frecuentemente con agua y jabón respetando las normas de bioseguridad establecidas
  - k. Usar toallas de papel para el secado de manos y descartarlas inmediatamente después de su utilización o bien cada persona deberá llevar su toalla personal para higienizarse.

Se deberá garantizar la higiene y desinfección de baños.

## 5. ACCIONES ANTE CASOS SOSPECHOSOS

En caso de que alguna persona presente alguno de los síntomas compatibles de covid 19 se deberá aislar a la persona en una habitación del domicilio en que se encuentran, llamar de manera inmediata a los números de teléfonos que fijan las comunas y/o municipios (0800 122 1444 Córdoba Provincia) aguardar a la llegada de del personal de salud (B.A.R<sup>1</sup>) y seguir las indicaciones determinadas por ellos. Cabe destacar que ninguna persona de las que integran la reunión podrán retirarse del domicilio como así tampoco se permitirá el ingreso de otra persona, hasta tanto no se han recibido las indicaciones del personal de salud correspondiente

<sup>1</sup> B.A.R. Brigada de Atención Rápida



**6. ACLARACIONES FINALES**

Como condición previa para la ejecución de los procesos de flexibilización, las Fuerzas de Seguridad, los municipios y comunas serán los responsables del control del presente protocolo en sus jurisdicciones, siendo el COE Central y los COE Regionales, las autoridades que articulen las disposiciones establecidas. Se reserva para el COE central la potestad de modificar las flexibilizaciones establecidas en este protocolo según la evolución de la situación epidemiológica.



DocuCom PDF Trial  
www.pdfwizard.com

INFORMACIÓN DE LA COPECOOY E IMPLEMENTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																
ORDEN	FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	ESTADO	FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	ESTADO	FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	ESTADO	FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	ESTADO



CENTRO DE ORGANIZACIONES DE EMPRESARIOS



CÓRDOBA



ENTRE TODOS

Anexo Nro. 86  
ESTABLECIMIENTOS  
GASTRONÓMICOS

Fecha de vigencia:  
09 Jun 20

Fecha de revisión:

Cantidad de Páginas: 19

Agregados:

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 resfriado 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 de la Nación de fecha 26 de mayo de 2020. <http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001981cnt-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/esuma, 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 solo 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 monitoreen 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, usuarios 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 autoreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo.

Si se insta 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 208, 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.

Señalar 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. Señalar 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, via 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 éstos 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.

Limpiar 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 cambio, 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 señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.

Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

Cada vez que se realiza 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 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**

**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. Como así también modificar las flexibilizaciones otorgadas en el presente protocolo si la situación sanitaria lo amerita.



**D. JOSÉ FRANCISCO GARRÓN**  
**SECRETARIO GENERAL DE**  
**EMERGENCIAS Y DEFENSA**  
**REGIONAL DE LA PROV. DE CORDOBA**

ANEXO N° 1 - LISTADO DE ENTIDADES PARTICIPANTES DEL PRESENTE DOCUMENTO

ENTIDAD	REPRESENTANTE	TELÉFONO	EMAIL	FECHA	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS	OTROS



*Ministerio de Salud  
Provincia de Córdoba*

*"2020 -Año del General Belgrano"*

## PROTOCOLO DE FLEXIBILIZACIÓN DE LAS IGLESIAS Y TEMPLOS DE CULTO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

### 1. FINALIDAD

Dentro del esquema de flexibilización del aislamiento social preventivo y obligatorio fijado por el Poder Ejecutivo Nacional mediante Decreto Nacional Nro. 459/20, y sus atribuciones otorgadas al Jefe de Gabinete de Ministros como Coordinador de la Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional para la implementación progresiva y escalonada de las distintas actividades, se instrumenta a través del presente, la apertura de las iglesias y templos de culto

### 2. ALCANCE

El presente protocolo tiene por finalidad establecer los alcances de la flexibilización fijada por el Jefe de Gabinete de Ministros para la apertura de las iglesias y templos de los cultos reconocidos por el Estado, en el ámbito de la provincia de Córdoba.

### 3. INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN

#### 1) Instrucciones generales:

- a) Los templos de culto podrán abrir sus puertas de lunes a domingo de 1400 a 2000 horas.
- b) En su interior se podrán realizar las siguientes actividades:
  - a) Oraciones individuales
  - b) Confesiones
  - c) Ayuda y orientación espiritual individual

d) Se autorizan a celebrarse los siguientes sacramentos teniendo en cuenta las consideraciones que a continuación se mencionan:

- Casamientos: sólo se autoriza a concurrir a los novios y padrinos o padres, no pudiendo superar la cantidad de OCHO (8) personas incluyendo al celebrante y al eventual asistente.
- Bautismos: sólo se autoriza a concurrir a los padres y padrinos, no pudiendo superar la cantidad de SIETE (7) personas incluyendo al bautizado, al celebrante y al eventual asistente.

c. No están permitidas las celebraciones comunitarias, con las salvedades del apéndice 1.

d. El líder espiritual previamente acordará los turnos para recibir a los fieles que soliciten ayuda, orientación espiritual o confesiones.

e. No deberá haber agua bendita en las pilas.

f. Se autoriza la presencia de personal de limpieza, teniendo en cuenta las dimensiones del templo, no debiendo superar en ningún caso la cantidad de CUATRO (4) personas.

g. Se autoriza la presencia de personal administrativo, no debiendo superar en ningún caso la cantidad de DOS (2) personas.

## 2) Normas de bioseguridad

Además de las normas de bioseguridad establecidas en el protocolo correspondiente emitido por el COE, se deberán tener en cuenta las siguientes aclaraciones:

a. Se dispondrá de solución de agua con alcohol al 70% / alcohol en gel al ingreso del templo.

b. Se deberá concurrir con barbijo y/o tapaboca.

c. Se permitirá la permanencia de una persona cada 20 metros cuadrados.

d. No podrá haber más de una persona por banco.

e. El sacramento de la reconciliación podrá celebrarse empleando los confesionarios debidamente acondicionados con nylon o plásticos divisorios, de lo contrario en



- otro lugar se deberá guardar la distancia mínima necesaria (2 metros) sin que perjudique a la confidencialidad
- f. Las puertas del templo deberán permanecer abiertas para permitir la ventilación del mismo, durante las horas de funcionamiento.
  - g. Se deberá evitar la manipulación de bancos, puertas, pasamanos, barandas y manijas.
  - h. El camino de entrada y salida deberá ser desinfectado con regularidad.
  - i. Se mantiene la imposibilidad de asistir a los templos a los grupos de riesgo y a cualquier persona que presente síntomas compatibles con COVID-19.
  - j. Se deberá controlar el número de fieles permitidos. Una vez completado este número, no podrá ingresar nadie más al recinto.
  - k. Se deberá colocar a la entrada y salida un trapo o felpudo embebido en agua con lavandina para desinfectar el calzado.
  - l. Se deberá realizar la desinfección de los templos y lugares empleados en las siguientes oportunidades: antes de la apertura, a las 1600 horas, a las 1800 y una vez cerradas las puertas de ingreso.
  - m. Personal de la secretaría del templo colocará cartelera con las medidas de bioseguridad que limiten el contacto físico y con objetos de culto.

### 3. 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

Ver Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad (Apéndice 4)

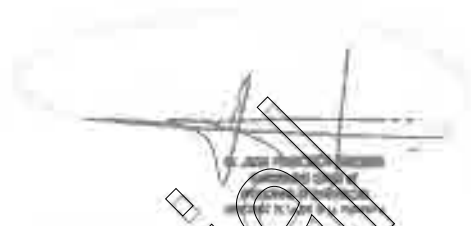
Ante cualquier duda comunicarse al:

351 – 2071562 por patologías o consultas.

351 – 2072724 personas sordas a través de video llamadas.

4. AGREGADOS:

Apéndice 1:



IMPRESIÓN DE LA CONFIGURACIÓN E IMPRESIÓN DE LA CONFIGURACIÓN DOCUMENTO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

DocuCom PDF Trial  
www.pdfwizard.com



### Región Pastoral Centro

El presente Protocolo rige en las circunscripciones eclesísticas de la Región Centro, a saber: Arquidiócesis de Córdoba; Diócesis de Río Cuarto, Villa María, Cruz del Eje y San Francisco, y Prelatura de Deán Funes.

#### Disposiciones generales

1. Los obispos disponemos que siga vigente la dispensa del precepto dominical. A las personas en situación de riesgo les recomendamos que eviten salir de sus domicilios.
2. Se sugiere la lectura cotidiana de la Palabra de Dios, la oración en las casas, la participación en las celebraciones y otras iniciativas pastorales que se realizan por los medios de comunicación y por *streaming*.
3. Los templos se abrirán para la oración personal y las celebraciones según las disposiciones de la competente autoridad pública (cf. Protocolo COE, anexo 58: Iglesias y cultos 2, 13 de mayo 2020).
4. Mientras dure la emergencia sanitaria, incluso en fases más flexibles del aislamiento, la participación litúrgica será necesariamente limitada en número, tiempo y desarrollo de la liturgia. El uso del espacio interior de nuestros templos debe hacer posible la distancia social requerida.
5. Los templos deben estar cuidadosamente desinfectados, limpios y ventilados. Al final de cada celebración se deben desinfectar bancos, reclinatorios, sillas y otros objetos litúrgicos. De manera especial, se debe mantener la higiene de los micrófonos, que pueden ser cubiertos con algún tipo de film para su limpieza y reemplazo al finalizar la celebración. Hay que evitar la manipulación de los objetos, cuidando siempre el lavado de manos.
6. En la medida de lo posible, los templos han de tener bien delimitadas las puertas de ingreso y egreso. En el ingreso se debe disponer de una alfombra embebida en cloro para la desinfección del calzado. Igualmente, se ha de disponer de soluciones desinfectantes para las manos de quienes ingresen y egresen del templo.
7. Es conveniente recomendar a los fieles que no podrán ingresar a los templos quienes presenten síntomas de la enfermedad, tengan una temperatura corpórea de 37,5° o superior, o hayan estado en contacto con personas afectadas del SARS-Cov-2 en días previos.
8. Las pilas de agua bendita deben estar vacías. Se recomienda también no tocar las imágenes sagradas (de no poder retirarlas o cubrirlas, se recomienda poner carteles indicadores). Tampoco dejar hojas o libros con cantos, oraciones u otros subsidios para la liturgia o la piedad.
9. Tanto para la oración personal, el encuentro con el sacerdote o la eventual participación en la liturgia, se encarece a los fieles las medidas higiénicas y sanitarias que recomienda la autoridad pública para la presente emergencia, especialmente el uso de tapaboca que cubra boca y nariz.

10. Los/as sacristanes/as deberán utilizar siempre el tapaboca, y tendrán un especial cuidado en la limpieza de los vasos sagrados y objetos para el uso litúrgico. **Antes de tocar las hostias** para el relleno de los copones deberán lavarse y/o desinfectarse las manos.
11. En las localidades que se encuentran en **fases más restrictivas del aislamiento**, y hasta tanto se mantenga esta calificación de la autoridad pública, rigen las siguientes disposiciones:
  - a. Los templos se pueden abrir para la oración individual según las normas oportunamente determinadas por el COE.
  - b. También están habilitados para que los ministros ordenados celebren el sacramento de la Penitencia y puedan ofrecer acompañamiento espiritual a los fieles.
  - c. En todos los casos, se han de seguir las normas de higiene y seguridad sanitaria establecidas oportunamente.
12. En las localidades que se encuentra en **fases de mayor flexibilización del aislamiento**, y mientras se mantenga esta situación, rigen las siguientes disposiciones:
  - a. La asistencia a los templos no podrá superar la mitad de su capacidad, asegurando además la distancia social requerida entre las personas de dos (2) metros. En la puerta del templo debe estar informado cuántas personas pueden entrar.
  - b. Es conveniente contar con voluntarios que abran y cierren las puertas de los templos, ayuden en la ubicación de las personas, se respete la distancia y velean para que no se supere el número permitido de asistentes.
  - c. Los fieles utilizarán tapaboca que cubra nariz y boca durante toda su permanencia en el templo y mientras dura la celebración. Se recomienda que cada fiel se procure alcohol en gel u otro desinfectante para su propia higiene.
  - d. En la medida de lo posible, las puertas se mantendrán abiertas a la entrada y salida de las celebraciones para evitar el uso de picaportes o tocarlas con las manos.

#### **Disposiciones para la celebración de la Eucaristía**

13. Se ha de reducir al mínimo la presencia de concelebrantes, ministros y otros servidores de la liturgia. En el presbiterio siempre se ha de mantener la distancia prevista entre las personas. Salvo el que preside, los demás concelebrantes y ministros tiene que usar el tapaboca. Evitar las concelebraciones.
14. Cuando presidan sacerdotes en situación de riesgo, se sugiere que, para la distribución de la comunión a los fieles, se busque otro ministro.



15. Para el servicio del canto, se ha de evitar la presencia de coros. Basta uno o dos personas que animen el canto litúrgico, incluido quien ejecuta un instrumento (guitarra u órgano)
16. Se recomienda que la duración de la Eucaristía no se prolongue excesivamente. Recomendamos 35 minutos en las Misas semanales y 45 minutos en las Misas de domingo y fiestas
17. No se ha de pasar la canasta para la colecta en el ofertorio. Se ofrecerán lugares seguros (alcancías u otros recipientes), para que los fieles depositen su ofrenda al concluir la celebración
18. El sacerdote ha de higienizarse las manos antes de la presentación de las ofrendas y de la comunión con alcohol en gel o similar. De la misma forma, los ministros que distribuyan la sagrada comunión han de higienizarse las manos antes y después de cumplir este oficio. Se recomienda que uno y otros, antes y después de la celebración, se laven las manos con agua y jabón
19. En el momento de la presentación de los dones, las ofrendas y los vasos sagrados deben estar ya próximos al altar. No se ha de realizar la procesión de ofrendas
20. Las ofrendas estarán siempre cubiertas por la paja o por otros medios adecuados
21. Se seguirá omitiendo el saludo de la Paz.
22. El diálogo individual de la comunión ("Cuerpo de Cristo", "Amén") se pronunciará de forma colectiva después de la respuesta "Señor no soy digno". La comunión a cada participante se hará en silencio, solo con el eventual acompañamiento del canto. En línea con la sugerencia realizada por la Conferencia Episcopal con anterioridad, se mantiene la recomendación de que la comunión eucarística se distribuya solamente en la mano.
23. Para la distribución de la comunión, los ministros (incluidos los ordenados) usarán tapaboca
24. En las concelebraciones, la comunión con el cáliz se puede hacer de dos maneras: 1) un cáliz para cada concelebrante, y 2) por intinción. En caso de necesidad, solo el sacerdote que preside beba del cáliz, comulgando los demás con la sola especie del Pan
25. Al finalizar la celebración se procure una salida ordenada de la asamblea. Evítese la aglomeración de personas en la puerta y en el atrio

#### **Disposiciones para otros sacramentos y celebraciones**

26. Para la celebración del sacramento de la **Reconciliación**, además de la distancia social, el sacerdote y el penitente han de usar la tapaboca. Evitar todo contacto físico. Se recomienda reiterar la higiene de las manos y la limpieza de las superficies al concluir la celebración. No es aconsejable el uso del confesionario

- 27 Para el **Bautismo** se ha de usar el rito breve. Evitense los bautismos múltiples y siempre fuera de la Misa. Úsese un recipiente de tal forma que el agua no retorne a la pila bautismal. Las unciones se pueden hacer con un algodón o un hisopo desechables. Ha de omitirse el rito del "Efetá". Los participantes deben seguir las indicaciones de distanciamiento social, tapaboca e higiene.
- 28 Para la **Confirmación** sugerimos diferirlas hasta que sea factible.
- 29 Para el **Matrimonio** se pide que los anillos solo los manipulen los contrayentes.
- 30 Para la **Unción de los enfermos** se ha de usar el rito breve. Se ha de evitar todo contacto físico salvo la unción. La unción se haga con un algodón o un hisopo desechables. En caso de administrar la unción a enfermos del COVID, úsese las medidas de seguridad sanitarias recomendadas. Se recomienda a los sacerdotes en situación de riesgo que, de no ser indispensable, deleguen en otro el sacramento a enfermos con COVID. En caso de realizarse seguir las indicaciones de los profesionales de la institución sanitaria (especialmente a los enfermos de COVID)
- 31 Para la celebración de las **Exequias** se han de tener en cuenta las normas de las autoridades locales para los servicios funerarios. En templos y cinerarios se han de aplicar las mismas normas que para las otras celebraciones (uso de tapaboca o tapaboca, higiene, distancia social, brevedad, etc.). Aunque sea un momento de dolor, es importante evitar contactos físicos.
- 32 Los Ordinarios procurarán que estas disposiciones sean difundidas por los medios oportunos. Se recomienda que las principales disposiciones estén visibles en los templos.



Anexo Nro: 82 TRABAJADORAS/ES DE CASAS PARTICULARES
Fecha de vigencia: 08 Jun 20
Fecha de revisión:
Cantidad de Páginas: 7
Agregados:

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 deberá 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 arrojadas). 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 adhiera 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

#### 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

#### I. 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 retirarse (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 expuesto, 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



ESTADO DE LA OPERACIÓN E INTERVENCIÓN DEL SERVIDOR															
FECHA	HORA	OPERADOR	OPERACION	ESTADO	TIPO DE OPERACION	TIPO DE INTERVENCIÓN	TIPO DE SERVIDOR	TIPO DE OPERACION	TIPO DE INTERVENCIÓN	TIPO DE SERVIDOR	TIPO DE OPERACION	TIPO DE INTERVENCIÓN	TIPO DE SERVIDOR	TIPO DE OPERACION	TIPO DE INTERVENCIÓN