

**SERIE** Recomendaciones para Minimizar el Riesgo de Transmisión de COVID-19 en el Sector Turístico de América Latina y el Caribe

# Recomendaciones para Minimizar la Transmisión de COVID-19 en Alojamientos Turísticos



# RO2.1



<https://www.shutterstock.com/es/image-illustration/modern-sea-view-bedroom-3d-rendering-756956185>

Con la participación de



**OEA** | Más derechos para más gente

Con el apoyo de



## Descargo de responsabilidad

- El objetivo de las recomendaciones incluidas en este documento es ofrecer orientación para la reducción del riesgo de transmisión del virus SARS-CoV-2 en establecimientos y espacios turísticos. Por tanto, debe considerarse que su fin es únicamente orientativo y no preceptivo.
- Las recomendaciones parten del hecho de que no existe un escenario de riesgo cero y que, por tanto, no es posible eliminar por completo la posibilidad de contagio mientras dure la pandemia, aunque sí reducirlo.
- Las recomendaciones se ofrecen sin perjuicio de la legislación vigente que sea de aplicación en cada país. El presente documento no reemplaza la normativa y directrices gubernamentales existentes.
- El contenido de las recomendaciones parte de la información científica de conocimiento público y disponible en el momento del cierre de este documento (agosto de 2021). Nuevos hallazgos o estudios futuros podrían requerir revisiones del documento.

# Tabla de contenidos

<b>1</b>	<b>Alcance.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Medidas de Prevención frente a los Nodos de Riesgo (NR) .....</b>	<b>5</b>
	<b>2.1. Mapa de riesgos de alojamientos turísticos .....</b>	<b>5</b>
	<b>2.2. Acogida y salida .....</b>	<b>7</b>
	<b>2.2.1. Nodos de riesgo (NR): registro, entrega de llave y pago.....</b>	<b>7</b>
	<b>2.3. Zonas comunes .....</b>	<b>8</b>
	<b>2.3.1. Nodos de riesgo (NR): lobby, pasillos, salas de espera, escaleras, ascensores.....</b>	<b>8</b>
	<b>2.3.2. Nodo de riesgo (NR): baños de uso compartido.....</b>	<b>10</b>
	<b>2.3.3. Nodo de riesgo (NR): áreas recreativas .....</b>	<b>12</b>
	<b>2.3.4. Nodos de riesgo (NR): piscinas y saunas.....</b>	<b>13</b>
	<b>2.3.5. Nodo de riesgo (NR): gimnasios.....</b>	<b>16</b>
	<b>2.4. Habitaciones.....</b>	<b>18</b>
	<b>2.4.1. Nodo de riesgo (NR): habitaciones.....</b>	<b>18</b>
	<b>2.5. Servicio de alimentos y bebidas.....</b>	<b>21</b>
	<b>2.5.1. Nodo de riesgo (NR): <i>room service</i>.....</b>	<b>21</b>
	<b>2.5.2. Nodo de riesgo (NR): <i>buffet</i> .....</b>	<b>22</b>
	<b>2.6. Zonas comunes de personal .....</b>	<b>25</b>
	<b>2.6.1. Nodo de riesgo (NR): zonas comunes de personal .....</b>	<b>25</b>
	<b>2.7. Recomendaciones específicas para <i>hostels</i> y <i>campings</i>.....</b>	<b>26</b>
	<b>2.8. Recomendaciones específicas para viviendas de uso turístico y apartamentos turísticos de corta estancia.....</b>	<b>28</b>

El presente documento incluye, sin perjuicio de la legislación vigente que sea de aplicación, las **medidas específicas de prevención mínimas recomendadas** a implementar para los alojamientos turísticos frente a los nodos de riesgo (NR)<sup>1</sup> de contagio por COVID-19 para una protección efectiva de clientes y empleados.

Este documento es aplicable a cualquier tipo de alojamiento turístico reconocido en cada país, independientemente de su categoría, tipología y tamaño, por ejemplo, hoteles categorizados y no categorizados, albergues turísticos o *hostels*, *campings*, alojamientos rurales, apartamentos turísticos de corta estancia, etc.

**Nota:** Antes de leer el presente documento **R02.1** se recomienda la lectura de **R01** (Recomendaciones Generales para Minimizar el Riesgo de Transmisión de COVID-19 en Establecimientos y Espacios Turísticos). También se recomienda leer el documento de **R03** (Recomendaciones de Gestión de Protocolos de Prevención frente al COVID-19 en Establecimientos y Espacios Turísticos). Por su parte, los documentos **E02** permitirán al alojamiento turístico evaluar el nivel de riesgo de transmisión en sus espacios y actividades, así como el cumplimiento de las medidas incluidas en este documento **R02.1** a través de una lista de verificación (*Check List*).

---

1. Un NR es un punto crítico del proceso o espacio en el que existe mayor probabilidad de contagio, considerando las vías de transmisión del SARS-CoV-2. El documento **R01** incluye más información al respecto.



## Medidas de Prevención frente a los Nodos de Riesgo (NR)

### 2.1

### Mapa de riesgos de alojamientos turísticos

Estas recomendaciones están basadas en un diagnóstico **realizado previamente para identificar los principales nodos de riesgo de contagio por COVID-19 en los alojamientos turísticos, así como su nivel de cobertura** en los protocolos vigentes en diferentes países y regiones del mundo<sup>2</sup>. El diagnóstico concluyó que, en general, el nivel de cobertura de los NR por los protocolos de alojamientos turísticos era alto (i.e satisfactorio). En la Figura 1 observamos dicho nivel de cobertura.



Figura 1. Nodos de riesgo (NR) en Alojamientos Turísticos

Nivel de cobertura:

Bajo

Medio

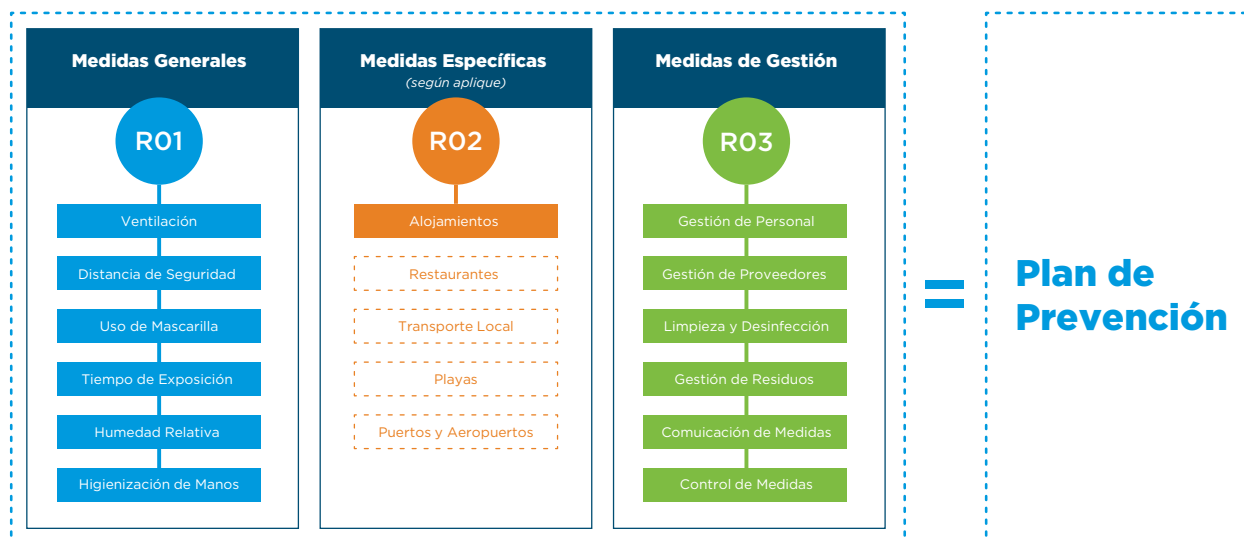
Alto

2. Banco Interamericano de Desarrollo (2021): <https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Diagnostico-sobre-protocolos-de-bioseguridad-en-el-sector-turistico-de-America-Latina-y-el-Caribe-Informe-diagnostico.pdf>

Así, considerando los resultados del diagnóstico realizado:

- En el documento **R01** se plantean las **medidas generales para minimizar el riesgo de contagio por SARS-CoV-2** en las organizaciones turísticas a través de factores transversales que incrementan o reducen el riesgo de contagio, como la ventilación, el uso de mascarilla, la distancia de seguridad, el tiempo de exposición, la higienización de manos y el control de la humedad relativa (HR). Las medidas incluidas en este documento aplican a todos los subsectores turísticos.
- En el presente documento **R02** se completan esas medidas transversales con medidas específicas frente a los NR propios de los alojamientos turísticos. En concreto, se incluyen las medidas más relevantes pero consideradas en menor grado por los protocolos de seguridad biológica analizados en el diagnóstico.
- En el documento **R03** se ofrecen recomendaciones para garantizar una adecuada implementación, comunicación y control de las medidas de protección frente al contagio en los NR, independientemente del tipo de actividad o espacio turístico del que se trate.

El alojamiento turístico **debería tener en cuenta los NR** que aparecen a lo largo de este documento para definir su **Plan de Prevención**. Las medidas incluidas en el Plan de Prevención deberían seguir las recomendaciones incluidas tanto en el documento **R01** como en el presente documento **R02.1**. Asimismo, es necesario considerar las recomendaciones para la adecuada gestión de las medidas, que se encuentran en el documento **R03**.



**Figura 2.** Cómo construir el Plan de Prevención

## Acogida y salida

### 2.2.1 Nodos de riesgo (NR): registro, entrega de llave y pago



Este proceso supone un riesgo de transmisión por gotas y aerosoles tanto para el personal como para los clientes por la cercanía que se produce entre clientes, entre empleados y en su interrelación en los procesos relativos a la acogida del cliente.

En menor medida, existe riesgo de transmisión por contacto con superficies contaminadas (fómites), debido a la manipulación de documentación, llave y medios de pago, equipaje, entre otros.

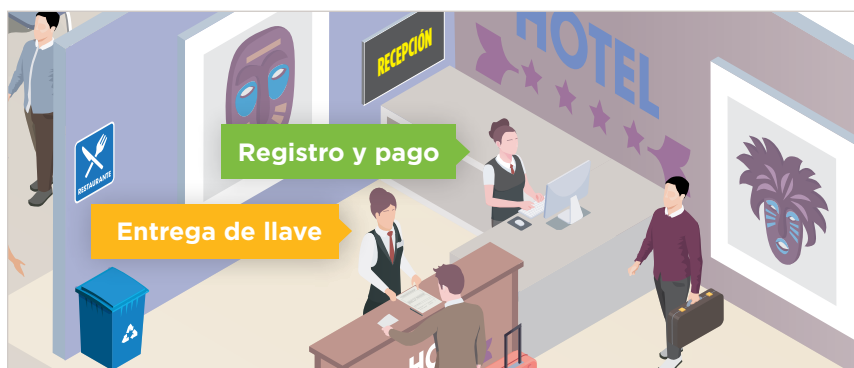


Figura 3. Nodos de riesgo (NR) en zona de y salida

## Recomendaciones



Para reducir el riesgo de contagio se debería valorar en primer lugar la amplitud del espacio y la ventilación con la que éste cuenta (**ROT**), con el fin de determinar el aforo máximo permitido y controlarlo, especialmente en momentos de máxima afluencia. En todo caso, se debería valorar la conveniencia de reorganizar el proceso de acogida y *check in*, fomentando el *pre-check in* y el *check in on-line* para reducir el paso de clientes por recepción y el tiempo de exposición mientras se realiza el registro. La digitalización del proceso o de parte de éste puede ser útil.

Dado que durante el *check in* no siempre es posible mantener la distancia de seguridad entre clientes y empleados, se sugiere la utilización de mascarillas FFP2, N95 o KN95, establecer barreras de protección tipo mampara (de material de fácil limpieza y desinfección) con el fin de reducir el riesgo de contagio por contacto directo por gotas. También se recomienda que los empleados tras el mostrador guarden la distancia de seguridad, así como los clientes en las colas de espera. Es recomendable utilizar marcas en el suelo para este fin y carteles con el aviso correspondiente.



Por ser éste el espacio que da entrada al alojamiento, se sugiere facilitar un punto de higienización de manos con solución hidroalcohólica.

El personal debería manipular lo mínimo posible la documentación del cliente. Si se manipula, el personal debería higienizarse las manos a continuación. Igualmente, se recomienda el pago sin contacto, instando a los viajeros a que ellos mismos pasen por el terminal de punto de venta (TPV) sus tarjetas de pago, de ser el caso. Debería desinfectarse el TPV tras cada transacción con contacto.

En general, el personal debería evitar tocarse nariz, ojos y boca durante el servicio e higienizarse las manos frecuentemente y, en concreto, tras manipular cualquier tipo de documentación, medio de pago del cliente o equipaje del mismo.

Los mostradores de recepción y carro maletero (en su caso), deberían incluirse en el Plan de Limpieza y Desinfección del establecimiento, de acuerdo con lo indicado en el documento **R03**. Debería asegurarse al menos una limpieza y desinfección diaria, incrementando su frecuencia en función de la afluencia de usuarios y siempre que se observe que estos espacios no se encuentran limpios. Las llaves y tarjetas de acceso deberían higienizarse tras la devolución por el cliente.

## 2.3

### Zonas comunes

Se incluyen en este apartado espacios de uso compartido por los clientes como lobbies, pasillos, salas de espera, ascensores, escaleras, baños, áreas de juegos/ recreación, zonas de piscinas y gimnasios, entre otros.

#### 2.3.1 Nodos de riesgo (NR): lobby, pasillos, salas de espera, escaleras, ascensores



En estas áreas existe riesgo de contagio al tratarse de espacios cerrados la mayoría de las veces, en ocasiones de reducido tamaño y en los que no puede mantenerse la distancia de seguridad (como los ascensores). En algunos casos cuentan con escasa ventilación y en ellos puede darse una alta confluencia de personas. A lo anterior se une, en el caso de los ascensores, que éstos son utilizados por clientes de diferentes unidades de convivencia<sup>3</sup> y de forma intensiva en determinadas franjas horarias (por ejemplo, en la hora del desayuno) o en determinado tipo de alojamiento (por ejemplo, aquellos que cuentan con mayor altura).

En menor medida, existe riesgo de contagio por fómites en estas zonas (botoneras, apoyabrazos, mostradores, etc).

3. En esta serie de documentos se entenderá por unidad de convivencia a un grupo de personas que cohabitan en un mismo domicilio o a un grupo de personas que viajan juntas (en inglés, *traveling party*).



Figura 4. Nodos de riesgo (NR) zonas comunes

## Recomendaciones



En estos espacios es importante valorar si se pueden producir aglomeraciones en determinados momentos del día o si, por el contrario, por las características del alojamiento, esto es poco probable. En el caso de que las aglomeraciones sean comunes, es necesario valorar la amplitud de estos espacios y la ventilación con la que cuentan (**R01**) para establecer un aforo máximo a respetar, comunicándolo. Igualmente, cabe valorar si existe alguna alternativa al uso de estos espacios (por ejemplo, una alternativa al uso del ascensor es utilizar las escaleras, especialmente por las personas alojadas en los pisos más bajos, siempre que su condición física y salud se lo permita).

- La mascarilla debería utilizarse de acuerdo a las recomendaciones incluidas en el **R01**.
- Para el caso concreto de los ascensores y aunque los usuarios permanecen poco tiempo en su interior (lo que reduce el tiempo durante el que se inhalan posibles aerosoles infecciosos), se recomienda:
  - Instar a los usuarios a no compartir el ascensor con personas externas a su unidad de convivencia.
  - Instar a los usuarios a utilizar mascarilla dentro, aunque viajen solos.
  - Programar el ascensor para que sus puertas queden abiertas siempre que no esté siendo utilizado<sup>4</sup>, de manera que se pueda renovar el aire en su interior. Si esto no es posible, configurar el cierre de puertas retrasándolo unos segundos para favorecer la dilución de aerosoles antes de que entre el siguiente usuario.
  - Instalar una rejilla que permita la entrada de aire en el ascensor. A través de ésta, el propio movimiento ascendente y descendente del ascensor favorecerá la renovación del aire. Idealmente, contar o instalar en el interior del ascensor un extractor de aire (ventilación mecánica).

4. Se entiende, las puertas que deberían quedar abiertas corresponden a las del mismo piso/altura en el que el ascensor se encuentre.



Las zonas comunes de los alojamientos presentan puntos de alto contacto (por ejemplo, la botonera del ascensor, los apoyabrazos de sillones o sillas, manijas de puertas, barandillas de escaleras, etc.). Por ello, es importante incluir estas zonas en el Plan de Limpieza y Desinfección de la organización turística de acuerdo con el documento **R03** y reforzar los repasos en función de la afluencia de clientes en estas zonas y de su uso y siempre que se observe necesario.

Se sugiere contar junto a los ascensores de puntos de higienización de manos.

### 2.3.2 Nodo de riesgo (NR): baños de uso compartido



Los baños de uso compartido por clientes o empleados suponen un foco de contagio en la medida en que habitualmente son espacios de tamaño reducido sin ventilación (o con ventilación insuficiente) y en los que pueden confluir muchos usuarios en un espacio corto de tiempo, favoreciendo la transmisión del virus por aerosoles o contacto directo por gotas, al no poder mantenerse la distancia de seguridad.

Aunque no se han descrito casos de transmisión fecal-oral a partir de la aerosolización de las heces al descargar la cisterna<sup>5</sup>, la transmisión por fómite mano-boca sí puede darse en estos espacios en las superficies de alto contacto.

Por último, existe un alto nivel de contacto con las superficies (grifería, WC, puertas, etc.) que pueden suponer un riesgo de contagio en caso éstas se encuentren contaminadas.

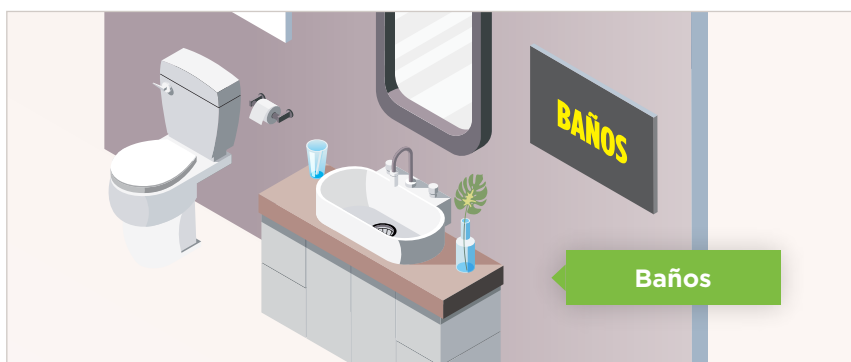


Figura 5. Nodos de riesgo (NR) en baños de uso compartido

5. Se han presentado pruebas de que el virus que causa el COVID-19 puede estar presente en las heces. Sin embargo, sólo un estudio ha cultivado este virus a partir de una sola muestra de heces y, hasta la fecha, no se ha notificado transmisión fecal-oral: <https://www.who.int/es/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>

## Recomendaciones



La ventilación en estos espacios es crucial, tanto en la zona que se comparte con otros usuarios como en el espacio del inodoro. Así, debería trabajarse en evitar aglomeraciones en este espacio y ventilarlo adecuadamente y de forma continua:

- En el caso de que el espacio disponga de ventana al exterior, debería mantenerse abierta, siempre que las condiciones ambientales lo permitan.
- Cuando se cuente con ventana o rejilla a conducto interior de uso común con el resto del edificio (por ejemplo, en el caso de un apartamento turístico que se encuentra en un edificio de viviendas), se recomienda no abrirla para evitar posible transmisión por aerosoles desde otros espacios con los que se comparte conducto.
- Para el espacio reservado al inodoro se recomienda específicamente:
  - Instar a los usuarios a mantener puesta la mascarilla en el interior de estos espacios, en los que el usuario pudiera pensar que no es necesario al encontrarse solo en un espacio cerrado, aislado de otras personas.
  - Contar con extractores y que éstos funcionen de forma ininterrumpida durante toda la jornada (incluso si se dispone de ventanas al exterior que permanezcan abiertas).
  - Instar a los usuarios a cerrar la tapa del inodoro antes de descargar la cisterna, como medida de higiene general y en aplicación del principio de precaución.

Para asegurar que se mantiene la distancia de seguridad en estos espacios es importante determinar y señalar su aforo, de forma que éste sea visible antes de entrar.



Los baños de uso común deberían contar con agua, jabón, toallas/papel desechables y papeleras con tapa, accionamiento no manual y bolsa interior que facilite la recogida de residuos y la limpieza posterior de las mismas, favoreciendo la higiene y reduciendo el riesgo para el personal. Los consumibles (toallas/papel desechable, jabón, además de papel higiénico) deberían encontrarse siempre repuestos y debería comprobarse al menos diariamente que esto es así.

Dado el alto nivel de contacto que se produce en las superficies de estos espacios, se recomienda al establecimiento, si no se cuenta ya con ello, prever futuras inversiones en grifería “manos-libres”, dispensadores de jabón automáticos y vaciado de cisterna también con mecanismo de accionamiento no manual (por ejemplo, por pedal, sensor).

Deberían incluirse estos espacios en el Plan de Limpieza y Desinfección, de acuerdo a lo especificado en el documento **R03**. Debería asegurarse al menos una limpieza y desinfección diaria, aumentando la frecuencia en función de la afluencia de usuarios y siempre que sea necesario.



### 2.3.3 Nodo de riesgo (NR): áreas recreativas



Las actividades de recreación se llevan a cabo en espacios generalmente exteriores, aunque dependiendo de las instalaciones e incluso del clima del lugar, pueden realizarse también en espacios interiores. En este último caso, los riesgos asociados se incrementan por la confluencia de factores moduladores.

Estas áreas presentan riesgo de contagio fundamentalmente por las posibles aglomeraciones y contacto directo por gotas que se puede dar entre usuarios (por ejemplo, entre niños sin mascarilla que juegan en parques infantiles), máxime cuando no hay personal que supervise el cumplimiento de medidas.

La transmisión por contacto con superficies contaminadas (por fómites) en espacios al aire libre es baja (dado que están expuestos a la luz solar, viento y otros factores ambientales). En espacios interiores, es posible, aunque menos probable que la transmisión por contacto directo por gotas.



Figura 6. Nodos de riesgo (NR) en áreas recreativas

### Recomendaciones



Si el alojamiento turístico ofrece actividades recreativas organizadas, deberían priorizarse aquellas que se puedan desarrollar en espacios exteriores y que no impliquen contacto cercano entre los participantes. En instalaciones ubicadas en espacios cerrados, dado que no siempre se podrá mantener la distancia de seguridad entre los niños y puesto que éstos no están obligados a llevar mascarilla en muchos países, se sugiere clausurar estos espacios. Cuando estas instalaciones se encuentren en espacios exteriores, se sugiere determinar su aforo e instar a sus usuarios a mantener la distancia de seguridad. El uso de mascarilla por parte de los niños es en todo caso recomendable.



Debería instarse a sus usuarios a desinfectarse las manos antes de entrar en la zona recreativa y al abandonarla.

Igualmente, debería asegurarse una limpieza y desinfección de los equipamientos de estas áreas al menos diariamente. Estos equipamientos deberían incluirse en el Plan de Limpieza y Desinfección del establecimiento, de acuerdo a las recomendaciones incluidas en el documento **R03**, incrementando la frecuencia en función de la afluencia de usuarios, y siempre que se observara necesario.

### 2.3.4 Nodos de riesgo (NR): piscinas y saunas



#### **Piscinas:**

Hasta el momento, no existe evidencia de que el virus SARS-CoV-2 se transmita a través del agua<sup>6,7</sup>. Además, el agua de las piscinas está sometida a ciclos de desinfección química bactericida y alguicida en continuo (cloro, bromo, electrolisis salina), lo que asegura la inactivación del virus SARS-CoV-2<sup>8</sup>. Por su parte, en las zonas de agua de fluido continuo (por ejemplo, zonas de surgencia de aguas termales), este fluido continuo es suficiente para arrastrar y diluir cualquier posible elemento infeccioso.

La principal vía de transmisión del SARS-CoV-2 en piscinas y zonas de agua se da a través de secreciones respiratorias que se generan con la tos y los estornudos, así como con el contacto de persona a persona<sup>9</sup>. El riesgo de transmisión varía en función de si la piscina es interior o exterior. En las piscinas interiores, las posibles aglomeraciones aumentan el riesgo de contagio, que se ve incrementado si no se cuenta con una adecuada ventilación. En piscinas al aire libre, si no se mantiene la distancia de seguridad, también aumenta el riesgo de contagio por contacto directo por gotas (aunque en menor medida que en interiores por las corrientes de aire y otros condicionantes ambientales).

Se puede dar la transmisión por contacto con superficies contaminadas cuando el usuario entra en las instalaciones con las manos sin higienizar (con mayor probabilidad en piscinas interiores que exteriores, dado que en exteriores el viento, la luz solar y otros factores ambientales contribuyen a inactivar el virus).

6. CDC (2021). Disfrutar de playas y piscinas. <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/daily-life-coping/beaches-pools.html>
7. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (2020). Informe sobre transmisión del SARS-CoV-2 en playas y piscinas: [https://www.csic.es/sites/default/files/informe\\_playasypiscinas\\_csic.pdf](https://www.csic.es/sites/default/files/informe_playasypiscinas_csic.pdf)
8. Xiling et al. (2021). In vitro inactivation of SARS-CoV-2 by commonly used disinfection Products and Methods. Nature: Scientific Reports.11:2418. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-82148-w>
9. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (2020). Informe sobre transmisión del SARS-CoV-2 en playas y piscinas. [https://www.csic.es/sites/default/files/informe\\_playasypiscinas\\_csic.pdf](https://www.csic.es/sites/default/files/informe_playasypiscinas_csic.pdf)

Es poco probable la transmisión por fómites si el usuario entra y sale de la piscina de agua tratada.

#### Saunas:

Las saunas son espacios cerrados con escasa ventilación y en ellas confluyen clientes que no pertenecen a la misma unidad de convivencia. Los riesgos difieren dependiendo del tipo de sauna:

En la sauna finlandesa (seca), su elevada temperatura ( $>55^{\circ}\text{C}$ ) neutraliza el virus en unos 5-10 minutos (a mayor temperatura, desactivación más temprana)<sup>10,11</sup>. Esto quiere decir que el riesgo de transmisión aérea por aerosoles es bajo, aunque no el riesgo de transmisión por contacto directo por gotas, dado que la transmisión del virus en este caso se produce de forma instantánea (en el momento en el que se expelen las gotas y éstas se depositan en las mucosas de otra persona).

En la sauna húmeda (baño turco), con una temperatura entre  $40^{\circ}\text{C}$  y  $50^{\circ}\text{C}$ , la desactivación térmica es más lenta que en la sauna seca por ser la temperatura más baja. Además, la humedad relativa (HR) cercana al 100% transforma el agua en vapor, que el usuario inhala como parte del tratamiento respiratorio (por ejemplo, con esencias de eucalipto o similares). Aunque la alta HR favorece la sedimentación de aerosoles reduciendo el riesgo de transmisión aérea, las terapias y tratamientos respiratorios basados en aerosoles no se recomiendan en general en el contexto de pandemia en aplicación del principio de precaución.

## Recomendaciones



#### Piscinas:

Siempre debe priorizarse el uso de piscinas que se encuentren en espacios al aire libre. Si se cuenta con piscinas interiores, es fundamental regular los sistemas de climatización para aumentar la cantidad de aire fresco que entra en el espacio, reducir todo lo posible la recirculación de aire y revisar los sistemas de filtración existentes. En estos espacios y, especialmente, si no se cuenta con ventilación natural, se debería medir la cantidad de  $\text{CO}_2$  para determinar el nivel de limpieza del aire y aumentar la ventilación o disminuir el aforo, en su caso, de acuerdo a lo indicado en el documento **R01**.

Para determinar el aforo de los vasos (zona húmeda) debe considerarse la movilidad de las personas en su interior (**R01**), por ejemplo,

10. Wang et al. (2021). Solar Heating to Inactivate Thermal-Sensitive Pathogenic Microorganisms in Vehicles: application to COVID-19. Environmental Chemistry Letters 19:1765-1772. <https://doi.org/10.1007/s10311-020-01132-4>
11. Los últimos datos obtenidos muestran inactivación completa en estos rangos: 20 min a  $50-55^{\circ}\text{C}$ , 5 min a  $55-60^{\circ}\text{C}$  o 3 min a  $65^{\circ}\text{C}$ : [https://www.news-medical.net/life-sciences/Thermal-Inactivation-of-SARS-CoV-2-\(Spanish\).aspx](https://www.news-medical.net/life-sciences/Thermal-Inactivation-of-SARS-CoV-2-(Spanish).aspx)

cuando realizan buceo o natación, pero también debería tenerse en cuenta el espacio exterior (zona seca) con el que cuenta la piscina (con el fin de establecer un equilibrio entre estas dos zonas).

Debería respetarse la distancia de seguridad tanto fuera como dentro del vaso (donde, además, no se lleva mascarilla)<sup>12</sup>.

Las recomendaciones de uso de mascarilla en exteriores deberían seguir lo dispuesto en el documento **R01**. En ningún caso se debe utilizar mascarilla durante el baño, pues la humedad inutiliza las mascarillas (además de suponer un riesgo para el usuario).



Debería facilitarse solución hidroalcohólica en el acceso a la piscina e instar a los usuarios a higienizarse las manos al entrar.

Se sugiere el uso de toallas en los equipamientos tipo tumbona, hamaca, etc. que pudiera haber en la zona seca de la piscina, bien facilitadas por el propio alojamiento, bien del propio usuario. Si las toallas son facilitadas por el alojamiento, debería disponerse de un cubo con bolsa, tapa y accionamiento no manual en el que el usuario depositara las mismas al abandonar la zona. El documento **R03** incluye recomendaciones sobre la limpieza de textiles por parte de las organizaciones turísticas.

Se deberían incluir los equipamientos de la piscina en el Plan de Limpieza y Desinfección del establecimiento, de acuerdo a lo indicado en el documento **R03**. Debería asegurarse al menos una limpieza y desinfección diaria, con repasos frecuentes en aquellas zonas de alto contacto ( duchas, baños, barandillas, escaleras, etc.), atendiendo a la afluencia de usuarios, y siempre que se observe necesario.

#### **Mantenimiento de las condiciones higiénicas del agua<sup>13</sup>:**

Aunque no existe evidencia científica sobre la transmisión del SARS-CoV-2 en el agua, el comportamiento de otros patógenos en este medio líquido recomienda el mantenimiento, si no refuerzo, de los controles de calidad del agua en piscinas, recomendándose al menos:

- Realizar el tratamiento del agua de piscinas por sistemas automáticos, con control de parámetros de desinfección al menos dos veces al día.
- Disponer de un sistema de desinfección de agua durante todo el día, como por ejemplo, cloración las 24h o aplicación de pastillas de bromo.
- Llevar un registro periódico, preferiblemente diario (manual o automático), de control de agua de piscinas (en cada vaso); el valor del

12. Aunque se cree que los productos como el cloro utilizados en el mantenimiento de las piscinas acelerarían la neutralización de los posibles aerosoles virales en el ambiente, aún no existen estudios científicos concluyentes. Por eso, en aplicación del principio de precaución, se recomienda seguir las recomendaciones relativas al control de aforo, distancia de seguridad y uso de mascarilla según lo especificado anteriormente (siempre en la zona seca de piscinas interiores y en la zona seca de las piscinas exteriores cuando el usuario se desplace de un lugar a otro).

13. En cualquier caso, serán de cumplimiento mínimo obligatorio los requisitos que establezca la autoridad competente en materia de calidad del agua en piscinas.

pH debería encontrarse entre 7.2 y 7.8 y nivel de cloro libre entre 1 y 3 partes por millón<sup>14</sup>. Este registro debería llevarse a cabo por el técnico de mantenimiento del establecimiento.



#### Sauna:

La sauna seca debería utilizarse únicamente de forma individual o por unidad de convivencia, para lo que deberían implementarse las medidas organizativas oportunas (como la reserva previa y los turnos), dado que los aerosoles infectivos que pueden emitir las personas dentro de estos espacios no se desactivan de forma inmediata con la temperatura, sino que requieren de un tiempo para ello.

Se recomienda ventilar la sauna seca entre turnos o unidades de convivencia por un espacio de al menos 15 minutos (considerando los tiempos de viabilidad del virus descritos anteriormente) y al finalizar el servicio.

La sauna húmeda debería clausurarse en aplicación del principio de precaución.



En la sauna seca debería facilitarse al usuario una toalla para la utilización por el cliente en estos espacios con el fin de reducir el riesgo de contagio por superficies contaminadas. Tras su uso, la toalla debería depositarse en un cubo con bolsa y tapa para su posterior lavado, de acuerdo a lo especificado en el documento **R03** respecto a la limpieza de textiles.

Debería incluirse en el Plan de Limpieza y Desinfección del establecimiento, de acuerdo a lo indicado en el documento **R03**. Debería asegurarse una limpieza y desinfección diaria, con un repaso a la salida de cada turno.

### 2.3.5 Nodo de riesgo (NR): gimnasios



Algunos alojamientos disponen de gimnasios para el disfrute de sus clientes. Los gimnasios suponen un foco de riesgo en la medida en que habitualmente son espacios cerrados donde pueden confluír muchos usuarios por tiempo prolongado, lo que incrementa la generación de aerosoles. Además, la actividad física de alta intensidad incrementa la posibilidad de expeler gotas, con el consiguiente riesgo de transmisión.

Muchos de estos gimnasios se configuran como salas con aparatos sin presencia de personal de la organización turística que pueda controlar el cumplimiento de medidas preventivas.

14. CDC (2020): Stay Health and Safety in your Backyard Pool. <https://www.cdc.gov/healthywater/swimming/safe-swimming-week/feature.html>

## Recomendaciones



Las medidas de prevención pueden diferenciarse en función de si el gimnasio o la sala se dedica a uso de aparatos o a clases colectivas:

- En el primer caso, el aforo para los espacios de uso del cliente debería haber sido definido junto con su mecanismo de control, máxime siendo espacios en los que no suele haber personal del alojamiento para controlar el cumplimiento de medidas de prevención. Este aforo debería permitir el cumplimiento de la distancia de seguridad entre usuarios. Atendiendo a la afluencia de usuarios, puede ser necesario establecer un sistema de reserva para asegurar que el aforo no se supera. En los casos en los que el espacio es limitado, se deberían colocar barreras de separación (tipo mampara, de fácil limpieza y desinfección) entre zonas o aparatos (por ejemplo, entre cintas de correr). Alternativamente se puede optar por la reorganización y reorientación de los equipos, de manera que las personas no realicen ejercicio “cara a cara”. Cabe indicar que estas medidas reducen el riesgo de contagio por contacto por gotas expelidas, pero no sobre la transmisión aérea por aerosoles. Por esa razón, el uso de mascarillas FFP2, KN95 o N95 en todo momento, así como el mantenimiento del aforo teniendo en cuenta la capacidad de renovación del aire a través de su ventilación (**R01**), resulta fundamental.
- Si en el gimnasio se realizan actividades colectivas, se debería optar por trasladarlas a espacios exteriores del alojamiento turístico. Si esto no fuera posible, se recomienda reducir la capacidad del grupo, marcando los espacios a ocupar sobre el suelo respetando la distancia de seguridad y manteniendo en todo momento los niveles de CO<sub>2</sub> en este espacio por debajo de 800ppm, de acuerdo a lo descrito en el documento **R01**. Deberían evitarse en todo caso la realización de actividades de alta intensidad física (pudiendo ofrecerse otras tales como yoga, pilates, etc.)

Cabe reseñar que el sudor puede humedecer la mascarilla y restarle eficacia, por lo que es especialmente importante prestar atención al conjunto de medidas preventivas para reducir el riesgo de contagio al realizar cualquier actividad física. La mascarilla debería reemplazarse si se humedece<sup>15</sup>.



Debería instarse al usuario a utilizar siempre una toalla, propia o del alojamiento, durante la utilización de aparatos de uso colectivo del gimnasio. Si la toalla es del alojamiento, se debería disponer de cubo con bolsa, tapa y accionamiento no manual, e instar al usuario a depositarla en su interior antes de abandonar la sala. El documento **R03** incluye recomendaciones sobre el lavado de textiles por la organización turística.

15. CDC (2021). Guía para el uso de mascarillas. <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cloth-face-cover-guidance.html>

Los equipamientos y espacios de uso deberían limpiarse y desinfectarse entre usuarios. Aunque suele ser práctica habitual en los gimnasios que los usuarios desinfecten su espacio y los equipamientos que utilizan antes y después de realizar la actividad correspondiente, es importante que la organización turística refuerce también las tareas de limpieza y desinfección, que deberían adecuarse a la afluencia de usuarios. Independientemente de estos repasos entre usuarios, debería asegurarse una limpieza y desinfección en profundidad al menos diariamente, atendiendo en todo caso a lo descrito en el documento **R03**.

## 2.4

# Habitaciones

## 2.4.1 Nodo de riesgo (NR): habitaciones



Las habitaciones son espacios que los clientes no comparten con personas que no pertenecen a su unidad de convivencia (excepto en el caso de albergues turísticos/*hostels*, que cuentan con un apartado específico en este documento). Sin embargo, aunque es bajo, existe riesgo de transmisión por fómites si los clientes tocan superficies que no han sido debidamente higienizadas.

Mayor riesgo de contagio existe en cambio en el proceso de limpieza y desinfección de las habitaciones, durante y después de su ejecución:

- Si el cliente, asintomático, se ha contagiado con coronavirus, el personal de limpieza y desinfección corre riesgo de contagio durante la ejecución de sus tareas si no adopta las medidas adecuadas (transmisión aérea por aerosoles y, en menor medida, por fómites).
- Existe también riesgo de transmisión aérea por aerosoles y, en menor medida, por fómites, cuando las tareas de limpieza las realiza un empleado infectado sobre el cual no se han realizado los controles de salud correspondientes y no porta protección respiratoria (mascarilla adecuada), ésta ha superado su período de vida útil, se encuentra deteriorada o no ajusta correctamente.
- Por último, los enseres de limpieza también suponen un foco de contaminación dado que, si no se desinfectan adecuadamente y de forma periódica, favorecen la contaminación cruzada.





**Figura 7.** Nodos de riesgo (NR) en habitaciones

Aunque las recomendaciones generales relativas al proceso de limpieza y desinfección se incluyen de forma amplia en el documento **R03**, en este apartado se hace mención expresa a las recomendaciones específicas para la limpieza y desinfección de habitaciones, ya que este proceso podría incrementar el riesgo de contagio por contacto con superficies contaminadas

## Recomendaciones



En primer lugar, la habitación debería ser entregada al cliente limpia, desinfectada y ventilada. Para ello se debería realizar una limpieza profunda tras la salida de cada cliente (y antes de la entrada del siguiente), teniendo en cuenta las recomendaciones incluidas en este apartado y en el documento **R03**.

El procedimiento de limpieza y desinfección de habitaciones debería considerar al menos lo siguiente<sup>16</sup>:

- La limpieza y desinfección debería realizarse siempre en ausencia del cliente.
- Al entrar a la habitación, se debería airear la estancia y, siempre que sea posible, mantener las ventanas abiertas durante el tiempo que dure la limpieza, de acuerdo a las recomendaciones en materia de ventilación incluidas en el documento **R01**.
- El personal de limpieza y desinfección debería utilizar siempre mascarilla (FFP2, KN95 o N95), independientemente de que exista ventilación y que el cliente no se encuentre en la habitación. También debería utilizar ropa de trabajo dedicada de forma exclusiva a este tipo de tarea. No se recomienda el uso de guantes para la habitación (excepto para los baños): basta con una adecuada higiene de manos, de acuerdo con lo señalado en el documento **R01**. En los baños sí deberían utilizarse guantes de goma para su limpieza y desinfección, así como gafas para evitar las salpicaduras (por protección química frente a los productos de limpieza). Los guantes deberían higienizarse con agua y jabón durante 20 segundos<sup>17</sup> (o higienizar con solución hidroalcohólica) antes de retirarlos para abandonar la habitación y pasar a la siguiente.

16. CDC (2021). Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento. <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>

17. CDC (2020). Cuándo y cómo lavarse las manos. <https://www.cdc.gov/handwashing/esp/when-how-handwashing.html>



- Tras airear la habitación, el personal debería recoger las bolsas de las papeleras, cerrar las mismas y depositarlas en el cubo de recogida del carro de limpieza, que debería contar con bolsa y tapa, manteniéndose ésta cerrada. El documento **R03** incluye recomendaciones en relación a la gestión de residuos.
- A continuación, debería procederse a limpiar y desinfectar las habitaciones, comenzando por el baño. Debería prestarse especial atención a las zonas de alto contacto como manijas de puertas, manivelas, barandillas, interruptores, grifos, superficies, mando a distancia, teléfono, etc.
- En cuanto al tratamiento de textiles, el personal debería:
  - Recoger e introducir los textiles sucios en una bolsa cerrada hasta su tratamiento en la lavandería, evitando el contacto en todo momento con textiles limpios.
  - Evitar sacudir los textiles sucios o colocarlos sobre la cama, suelo o mobiliario de la habitación, disponiéndolos de inmediato en el carro para transporte de textil o similar.
  - Lavarlos en agua con detergente tolerado por el material de acuerdo a las recomendaciones incluidas en el documento **R03**. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, se debería informar al proveedor del servicio sobre las condiciones a las que deben lavarse los textiles entregados (por ejemplo, a través de nota informativa o con un contrato de condiciones).
  - Mantener una adecuada higiene de manos tras manipular textiles sucios.
  - Para evitar la contaminación cruzada, únicamente debería colocarse la lencería y las toallas en la habitación una vez la estancia estuviera limpia y desinfectada y siempre previa higienización de manos.
- Debería retirarse la vajilla utilizada por el cliente (vasos, servicio de room service) y asegurarse su higienización en agua caliente. Idealmente, debería higienizarse a temperaturas superiores a 60°C<sup>18</sup> (esta temperatura se consigue a través de lavado mecánico/lavavajillas).
- Tras finalizar la limpieza de una habitación, el personal debería desinfectar con solución hidroalcohólica sus guantes o, en caso de ser éstos desechables, los debería descartar en el cubo de residuos del carro de limpieza de habitaciones, higienizándose las manos (preferiblemente con agua y jabón) y colocándose otros para la limpieza de la siguiente habitación. Al finalizar su tarea, el personal, tras descartar o higienizar los guantes (según proceda) debería lavarse las manos con agua y jabón. Para la limpieza de enseres de limpieza se debería seguir lo dispuesto en el documento **R03**.

18. ISO/PAS 5643 Requisitos y directrices para reducir el riesgo de transmisión del COVID-19 en la industria turística.

## Servicio de alimentos y bebidas

Aunque las medidas de prevención para el servicio de alimentos y bebidas se encuentran referidas en el documento **R02.2 Recomendaciones para minimizar la transmisión de COVID-19 en restaurantes**, se exponen a continuación, por su relevancia en los alojamientos turísticos, las medidas para el servicio de *room service* y *buffet*. Para el resto de medidas relativas a alimentos y bebidas aplicará lo dispuesto en el documento **R02.2**.

### 2.5.1 Nodo de riesgo (NR): *room service*



El servicio de *room service* no se presta en todos los tipos y categorías de alojamientos turísticos. Sin embargo, en aquellos establecimientos en los que este servicio se presta, se observa riesgo de contagio para el empleado que opera el servicio si éste ingresa en la habitación del cliente, dado que, en gran parte de las ocasiones, el cliente no utiliza mascarilla cuando se encuentra en su propia habitación. Tanto en este caso como cuando no se guarda la distancia de seguridad al entregar el servicio, existe riesgo de transmisión por gotas y aerosoles tanto para el cliente como para el empleado.

### Recomendaciones



El empleado debería evitar entrar en la habitación del cliente para entregar el servicio. Si es absolutamente necesario hacerlo (por ejemplo, porque el cliente tiene movilidad reducida), debería permanecer en la habitación el menor tiempo posible y utilizar siempre mascarilla FFP2, KN95 o N95, instando al cliente antes de entrar a utilizarla también (esto se puede informar en el momento en que el cliente realiza el pedido por teléfono, aplicación móvil, u otro medio disponible).

Tanto desde fuera como dentro de la habitación se debería mantener la distancia de seguridad en la entrega del servicio (por ejemplo, valiéndose del propio carro de *room service*). Además, deberían darse instrucciones al cliente sobre la recogida del servicio una vez consumido. Para reducir el riesgo inherente al contacto por gotas en la recogida del servicio, puede instarse al cliente a depositarlo en la habitación para ser recogido por el personal al día siguiente durante la limpieza de la habitación, evitando así un nuevo contacto con el personal de servicio.



El empleado que presta el servicio debería mantener una rigurosa higiene de manos antes y después del mismo.

Debería atenderse a lo indicado en el NR Habitaciones respecto a la recogida de vajilla.



El servicio *buffet* (independientemente de que sea para el servicio de desayuno, almuerzo o cena) presenta riesgo de contagio por dos razones:

- En primer lugar, se trata de una tipología de servicio en la que el propio cliente escoge y se sirve directamente los productos disponibles y expuestos para consumo, por tanto, existe riesgo de contagio por contacto con superficies contaminadas (fómites). En este proceso de “autoservicio” el cliente toca el producto y, en ocasiones, también los enseres dispuestos para servirse y que son de uso compartido con el resto de clientes. Así, si no se asegura una correcta higiene de manos, puede incrementarse el riesgo de contagio por fómites. Cabe reseñar que es frente a esta vía de contagio (por contacto con superficies contaminadas) frente a la que se han definido gran parte de las medidas preventivas hasta el momento en los protocolos para el servicio *buffet*, medidas que, en contra de lo que se perseguía, en ocasiones han incrementado el riesgo de contagio por otras vías de transmisión mucho más probables (aerosoles y gotas), por no haber sido implementadas con una visión holística<sup>19</sup> de gestión del riesgo.
- En segundo lugar, no debemos olvidar que, como en el resto de tipologías de alimentos y bebidas incluidas en el documento **R02.2**, el cliente se encuentra en un lugar en muchas ocasiones interior (cerrado) con mayor o menor ventilación, pero en el que los usuarios, por la naturaleza de la actividad (están ingiriendo alimentos y bebidas), no llevan puesta la mascarilla por un espacio prolongado de tiempo. El riesgo de contagio por aerosoles en este caso es alto y mayor en todo caso que el riesgo de contagio por contacto con superficies contaminadas descrito previamente.

En definitiva, los esfuerzos para implementar medidas para minimizar el riesgo de contagio en el servicio *buffet* deberían ir dirigidas fundamentalmente a neutralizar la transmisión por gotas y aerosoles en mayor medida que por contacto con superficies contaminadas, aunque por principio de precaución e higiene se ofrecen recomendaciones también en este aspecto.

19. Un ejemplo de ello es la implementación de buffet asistido por personal (para reducir el contacto) en complejos turísticos con gran afluencia de visitantes, que ha derivado en aglomeraciones de clientes (colas) con tiempos de exposición prolongados. Es decir, la reducción del riesgo de contagio frente a una vía de transmisión menor (fómites) se ha traducido en el incremento del riesgo frente a otras vías de contagio más probables (aerosoles y gotas). Otro ejemplo es el establecimiento de turnos de desayuno para reducir el aforo del salón-comedor, que provoca aglomeraciones a la entrada del salón-comedor en las horas de comienzo de turno. Aquí, el riesgo se traslada de un espacio a otro.

La transmisión del SARS-CoV-2 a través de la ingesta de alimentos no ha sido probada<sup>20</sup>.

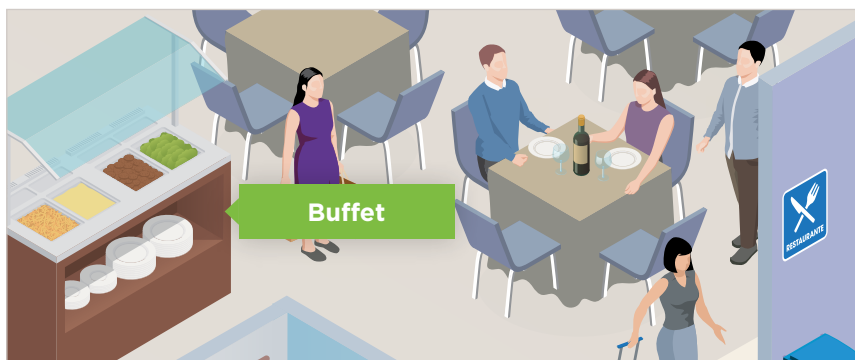


Figura 8. Nodos de riesgo (NR) en alimentos y bebidas

## Recomendaciones



Siempre que sea posible, el servicio debería prestarse en espacios exteriores de forma total o parcial (por ejemplo, si no es posible desplazar las mesas calientes, al menos pueden ubicarse las mesas de los clientes en los espacios al aire libre). Si el servicio se presta de forma completa en un espacio interior, este espacio debería mantenerse ventilado antes, durante y después del servicio, de acuerdo a las recomendaciones enunciadas en el documento **R01**, instando en cualquier caso al cliente a utilizar mascarilla FFP2, KN95 o N95 cuando no se encuentre ingiriendo alimentos y bebidas, y a permanecer en este espacio el tiempo mínimo requerido.

En los espacios exteriores e interiores se debería mantener la distancia de seguridad. En los interiores, debería establecerse un aforo máximo atendiendo a la capacidad de renovación de aire, definirse flujos de circulación específicos para evitar el cruce de clientes y valorar otros sistemas organizativos (por ejemplo, turnos, espaciado de mesas, ampliación de espacio de servicio utilizando terrazas u otros espacios interiores, entre otras posibilidades).

Debería evitarse el uso compartido de mesas por personas de distintas unidades de convivencia cuando no se pueda mantener entre ellas la distancia de seguridad.

20. CDC (2020). Los alimentos y la enfermedad del COVID-19. <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/daily-life-coping/food-and-COVID-19.html>



Las anteriores medidas deberían prevalecer sobre cualquier otra dirigida a minimizar el contagio por contacto con superficies contaminadas. En este sentido, si bien se considera necesario evitar que los clientes utilicen utensilios de uso compartido para servirse, la reorganización de este proceso no debería producir un impacto negativo sobre el resto de medidas preventivas dispuestas. Por eso, la organización debería valorar cómo hacer frente a esta vía de transmisión, dependiendo de las características del establecimiento y la afluencia de clientes, por ejemplo:

- Facilitando solución hidroalcohólica al ingreso del espacio *buffet* y cerca de los equipamientos de autoservicio de uso compartido (por ejemplo, máquinas expendedoras de café, leche, zumos, etc.), e instando a los clientes a higienizarse las manos cada vez que se dirigen al *buffet*.
- Facilitando al cliente pinzas para el autoservicio como parte de su pack de cubiertos.
- Proporcionando porciones individuales en la oferta, para autoservicio.
- Disponiendo de personal para servir a los clientes (evitando producir aglomeraciones), protegiendo al mismo en todo caso con mamparas de fácil limpieza y desinfección si, por la naturaleza del servicio, no pudiera mantenerse la distancia de seguridad (es importante que, con el fin de evitar la transmisión por fómites, no se incremente el riesgo de transmisión por gotas y aerosoles para el personal, que queda con esta medida más expuesto).
- Cambiando el tipo de servicio a servicio a la carta (esto será posible en establecimientos de menor tamaño o con una menor tasa de ocupación).

Debería evitarse el uso de guantes de plástico por los clientes, ya que aportan una falsa sensación de seguridad y, sin embargo, contribuyen a transportar los gérmenes (y no sólo coronavirus) de una superficie a otra. Además, su uso indiscriminado produce un impacto negativo en el medio ambiente.

Por último, el personal dedicado a la recogida de servicio en mesa y limpieza de éstas debería higienizarse las manos periódicamente. En el documento **R02.2** se recogen recomendaciones complementarias al servicio en mesa.

## Zonas comunes de personal

### 2.6.1 Nodo de riesgo (NR): zonas comunes de personal



Se entiende por zonas comunes de personal aquellas que son de uso exclusivo de los empleados, por ejemplo, vestuario, cafeterías o cantinas. Suelen ser espacios interiores de reducido tamaño, con escasa ventilación y de alta ocupación en determinados momentos de la jornada laboral (como en las entradas y las salidas, cambio de turnos, horario de almuerzo, etc.), por lo que puede ser difícil mantener la distancia de seguridad. Además, en las cantinas o cafeterías se suman los riesgos de cualquier espacio en el que las personas se quitan la mascarilla para ingerir alimentos o beber, durante un tiempo prolongado, a la vez que lo hacen otros empleados.

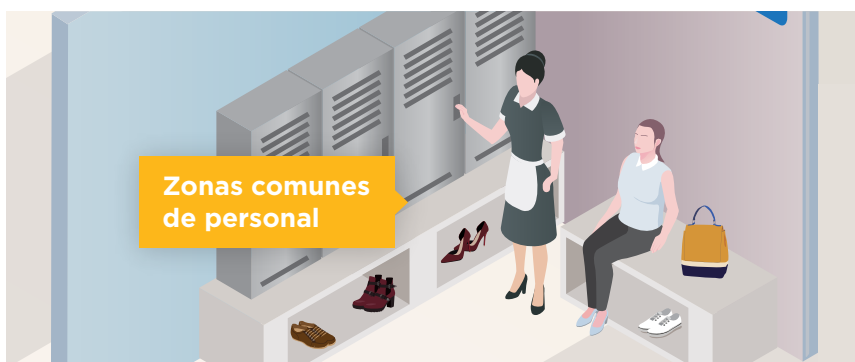


Figura 9. Nodos de riesgo (NR) en zonas comunes del personal

### Recomendaciones



En estos espacios, por sus características y por el uso que se hace de los mismos, es especialmente importante asegurar las medidas de ventilación y control de aforo expuestas en el documento **RO1**. Esto además es de especial relevancia para evitar brotes provocados por empleados dentro del establecimiento turístico.

Conjuntamente con la ventilación, deberían establecerse las medidas organizativas (turnos, escalonando las entradas y salidas, así como las pausas, estableciendo aforos, etc.) necesarias para evitar aglomeraciones de empleados en determinados momentos del día en estos espacios y reducir su posible exposición al riesgo. Para las comidas, se recomienda establecer grupos reducidos (por ejemplo, grupos burbuja<sup>21</sup>).

21. Un grupo burbuja es un conjunto de personas que se agrupa de forma permanente para un espacio de tiempo concreto, y que evita tener contacto con personas distintas a las del grupo. Al evitar el contacto con otras personas de fuera del grupo reduce su posible exposición al virus, así como su transmisión en caso de que alguien se contagie. En las organizaciones turísticas, un grupo burbuja puede estar conformado por un grupo de empleados que realizan siempre el mismo turno de trabajo, almuerzan juntos, etc.



Respecto a los baños, deberían aplicarse las medidas definidas para baños de uso común definidas en el presente documento.

En general, se debería instar al personal a permanecer el tiempo estrictamente necesario en estos lugares y a llevar mascarilla en todo momento (FFP2, KN95, N95), aunque se encuentren en un área en la que no hay clientes.



Debería disponerse de taquillas con un espacio para la ropa de trabajo y otro para la ropa de calle. Además, éstas no deberían compartirse, a menos que se asegurara su limpieza y desinfección entre empleados.

Estos equipamientos (taquillas, baños, etc.) deberían ser incluidos en el Plan de Limpieza y Desinfección del alojamiento, de acuerdo a lo indicado en el documento **R03**. Debería asegurarse al menos una limpieza diaria de estos espacios, incrementándose en caso de que se observe que no se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.

## 2.7

### Recomendaciones específicas para *hostels* y *campings*

Los *hostels* o albergues turísticos, así como los *campings*, cuentan con espacios y equipamientos que se comparten con personas ajenas a la unidad de convivencia (por ejemplo, cocinas para uso del cliente, baños y duchas de uso compartido y dormitorios colectivos). Presentan por tanto un riesgo de contagio por aerosoles, gotas y contacto con superficies contaminadas mayor que otros tipos de alojamientos.

En este apartado abordaremos únicamente dichos espacios. Para el resto de NR de *hostels* o albergues turísticos y *campings*, se aplicarán las medidas descritas a lo largo de este documento para alojamientos turísticos, según apliquen.



#### **Habitaciones de uso compartido (dormitorios colectivos):**

Las habitaciones de uso compartido con personas ajenas a la unidad de convivencia son espacios con elevado riesgo de contagio por la imposibilidad de dormir con mascarilla.

## Recomendaciones



Los dormitorios colectivos deberían asignarse a una única reserva (es decir, a una misma unidad de convivencia).

Debería establecerse un horario para la limpieza y desinfección, con el fin de que los clientes abandonen el dormitorio mientras se realizan tales tareas.



### **En cocinas y comedores para libre uso de clientes:**

En algunos casos, estos espacios para uso de clientes han quedado deshabilitados durante la pandemia, sobre todo porque hasta ahora se ha focalizado el riesgo de contagio en el contacto con superficies contaminadas y no era posible garantizar la desinfección entre cliente y cliente en estos espacios compartidos. Sin embargo, el mayor riesgo de estos espacios pensados para la interacción y socialización radica en la cercanía que puede haber entre los clientes, que puede derivar en riesgo de contagio por contacto por gotas. Igualmente, si el espacio no cuenta con ventilación apropiada, existe riesgo de transmisión aérea por aerosoles en un espacio en el que se consumen alimentos y bebidas sin mascarillas durante tiempo prolongado.

## Recomendaciones



Debería garantizarse la ventilación de estos espacios de acuerdo a las recomendaciones descritas en el documento **R01** y establecerse las medidas organizativas necesarias para evitar aglomeraciones de clientes en determinados momentos del día, como los desayunos (a través de turnos, reservas). Se debería definir un aforo que permitiera mantener la distancia de seguridad, y respetarlo.

Además, debería instarse a los clientes a permanecer el tiempo mínimo indispensable en estos espacios, evitando la socialización y utilizando en todo momento mascarilla (FFP2, NK95 o N95).



Se debería proveer al cliente de solución para la higienización de manos al entrar en este espacio y al abandonarlo. La organización debería disponer en este espacio de un lavavajillas para asegurar la desinfección de la vajilla utilizada por los clientes de acuerdo a lo descrito en el NR Habitaciones. Se debería instar a los usuarios a introducirla en el interior del lavavajillas (y conectarlo). En su defecto, a lavar su propia vajilla. Si no se puede asegurar la correcta desinfección de estos enseres, el usuario debería contar con sus propios enseres. Los productos de alimentación y bebidas de los clientes deberían desecharse una vez abandonen el alojamiento.

Deberían incluirse los equipamientos de uso compartido en el Plan de Limpieza y Desinfección de la organización, de acuerdo con el documento **R03**. Debería asegurarse una limpieza al menos diaria e incrementarla en función de la afluencia de usuarios y, en cualquier caso, siempre que se observara necesario.



#### **Baños y duchas de uso compartido:**

Los baños y duchas compartidos son espacios que presentan riesgo de contagio a causa de su tamaño reducido, su escasa ventilación, la concentración de personas en horas punta y la dificultad para guardar la distancia de seguridad.

### **Recomendaciones**



Deberían aplicarse las medidas definidas para baños de uso compartido en el presente documento **R02.1**. Los usuarios deberían permanecer en este espacio el tiempo estrictamente necesario, utilizando mascarilla FFP2, N95 o KN95 (excepto en la ducha).



Deberían incluirse estas áreas en el Plan de Limpieza y Desinfección de la organización turística, de acuerdo a lo indicado en el documento **R03**. Debería asegurarse una limpieza al menos diaria e incrementarla en función de la afluencia de usuarios y, en cualquier caso, siempre que se observara necesario.

### **2.8**

## **Recomendaciones específicas para viviendas de uso turístico y apartamentos turísticos de corta estancia**



#### **Entrega de llaves y uso de edificios residenciales:**

Las viviendas de uso turístico de corta estancia y los apartamentos turísticos tienen la particularidad de que en ellas los clientes normalmente no comparten espacios simultáneamente con personas de fuera de su unidad de convivencia (familia o grupo viajando junto). Esto hace que el riesgo de contagio por aerosoles o gotas sea menor que en otro tipo de alojamientos en donde sí se comparten. No obstante, existen algunos nodos de riesgo derivados del momento en el que se hace la entrega de llaves y por el posible contacto estrecho con vecinos del edificio en el que se encuentra la vivienda turística (en su caso).

## Recomendaciones



Se deberían seguir las recomendaciones establecidas para el NR Acogida y Check in de este documento si la entrega de llaves se realiza en oficina o recepción. Si se realiza en la misma vivienda o apartamento por la persona propietaria o empleada, se debería mantener la distancia de seguridad en todo momento, utilizando ambas partes mascarilla FFP2, KN95 o N95. El espacio debería entregarse limpio, higienizado y ventilado.

En las instalaciones del edificio residencial (si es el caso), tales como pasillos, ascensores, zonas recreativas, piscinas, gimnasios, ascensores, etc. el cliente debería llevar siempre mascarilla y cumplir con las normas de prevención establecidas por la comunidad de vecinos, tratando de permanecer en ellos el menor tiempo posible.



Tanto el personal que realiza la acogida del cliente como el cliente deberían higienizarse las manos tras la manipulación de la documentación y medios de pago (en su caso) en el registro. Igualmente se debería instar al cliente a mantener una adecuada higiene de manos durante su estancia en el alojamiento turístico.

Por último, puesto que en ocasiones (en el caso concreto de viviendas de uso turístico de propietarios particulares) las labores de limpieza y desinfección se llevan a cabo por particulares y no por empresas profesionales, el propietario debería asegurarse de que la persona responsable de estas tareas sigue el plan de limpieza y desinfección (R03) y las pautas de seguridad establecidas (R02.1) y utiliza los medios de protección adecuados en la realización de estas tareas.

Si el edificio de viviendas pertenece a un único propietario, se deberían aplicar las medidas relativas a ascensores, piscinas y otras zonas comunes de este documento (R02.1), así como las relativas a limpieza y desinfección descritas en el documento R03.

**Documento preparado para el Banco Interamericano de Desarrollo (BID)**  
**por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)**  
**Agosto 2021**

Imágenes: [www.shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

Copyright © 2021 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode> y puede ser reproducida para cualquier uso no-comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas.

Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID, no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional.

Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, de su Directorio Ejecutivo ni de los países que representa.

