



MANUAL DE POLITICAS Y
PROCEDIMIENTOS.



MEDIDAS PREVENTIVAS

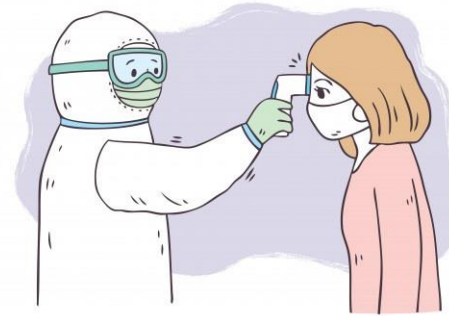
Hotel Catedral da a conocer el procedimiento que tiene como fin establecer los criterios e implementar las medidas necesarias para el cuidado de nuestro equipo de trabajo, huéspedes y comensales, dentro de nuestras instalaciones por la emergencia del COVID-19.



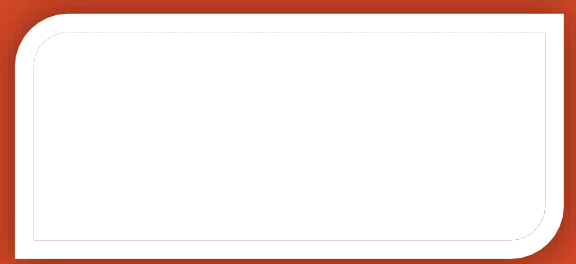
Nuestro Equipo de Trabajo/ Huéspedes y Comensales

Todos nuestros Colaboradores, Huéspedes y Comensales deben saber que:

- ✓ Se tomará la temperatura cada vez que ingrese o salgan de las instalaciones, en caso de tener temperatura mayor de 38°C, se remitirá a las autoridades competentes.
- ✓ Al ingresar deberán hacer uso del tapete sanitizante.
- ✓ Se aplicará gel antibacterial cada vez que ingresen o salgan de las instalaciones y durante su jornada laboral.
- ✓ Deberán lavar sus manos frecuentemente con agua y jabón, por lo menos 20 segundos, periódicamente durante todo el día.
- ✓ El uso de cubre bocas, goggles o careta y guantes será de manera obligatoria al interior de las instalaciones.



Nuestro Equipo de trabajo



Nuestros Colaboradores:

- ✓ Conservarán la higiene adecuada de sus entornos, limpia y desinfectada durante y al finalizar su jornada.
- ✓ Mantendrán sana distancia, principalmente evitando saludar de beso, mano o abrazo.
- ✓ Sus uniformes estarán limpios y en orden en todo momento.
- ✓ Deberán mantener distancia mínima de 1.5 mts. y se mantendrán en constante vigilancia.



Protocolo de limpieza y saneamiento

- ✓ Revisar que los contenedores tengan suficiente agua y jabón.



- ✓ Desinfectar todas las áreas de nuestras instalaciones antes, durante y después de su jornada.



- ✓ Tener las estaciones de sanitización con gel de manos y botes de basura limpios y vacíos, contar con el tapete sanitizador con liquido siempre.



Sanitarios

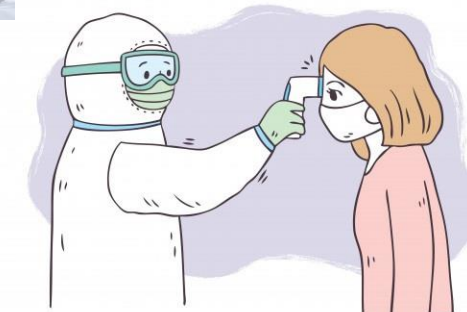
En los sanitarios tendremos siempre visible:

- ✓ El diseño de lavado de manos y protocolo de estornudo.
- ✓ Incrementaremos la frecuencia de recolección de basura.
- ✓ Reforzaremos la limpieza en general y especialmente de llaves, despachadores de papel, manijas de las puertas, de acuerdo al Protocolo de limpieza y sanitización.
- ✓ Colocaremos un contenedor para depósito de materiales como cubre bocas, guantes.



Nuestros proveedores

- La recepción de los proveedores será de 07:00 a 11:00 horas del día (*solo aplica para proveedores del restaurante*), la entrada será por el estacionamiento.
- El uso de cubre bocas, goggles y/o careta y guantes será de manera obligatoria al interior de las instalaciones.
- ✓ Se tomará la temperatura cada vez que ingrese a las instalaciones, en caso de tener temperatura mayor de 38°C, se remitirá a las autoridades competentes.
- ✓ Se aplicará gel antibacterial cada vez que ingresen o salgan de las instalaciones y durante la recepción de la mercancía.
- ✓ Su producto será pesado, revisado y el producto tendrá que ingresar libre de bolsas, cajas de cartón o huacales.
- ✓ Se les pide tomar su distancia de 1.5 metros al momento de esperar a que su producto sea recibido.



Técnica de lavado de manos



Moja tus manos



Deposita jabón suficiente



Frota las palmas entre sí



Frota las palmas con los dorsos entrelazando los dedos



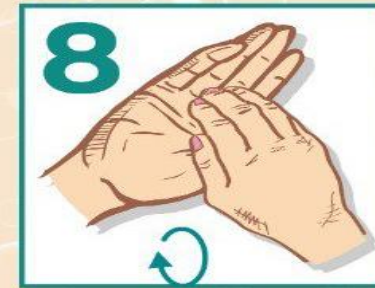
Frota las palmas con los dedos entrelazados



Frota los dorsos de los dedos con las palmas



Frota los pulgares con la palma en rotación



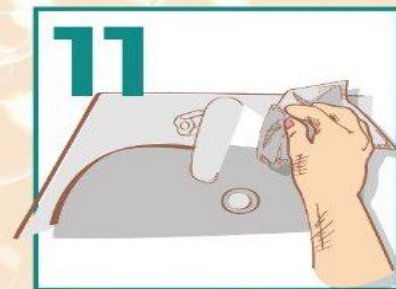
Frota la punta de los dedos con la palma en rotación



Enjuaga



Seca con una toalla desechable



Usa la toalla para cerrar el grifo



Ahora tus manos están limpias

Forma correcta de estornudar

- Cubra su boca y nariz con la parte superior del brazo, haciendo presión para evitar la salida de gotas de saliva.



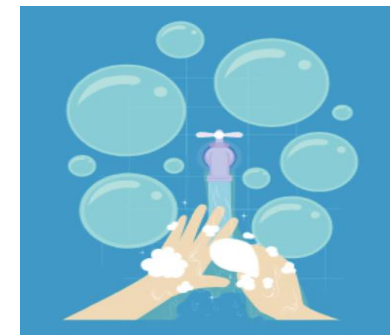
- O cúbrase con un pañuelo desechable



- Deposite el pañuelo en el bote de basura.



- Notocarse la cara si no se ha lavado las manos con agua y jabón.





Agradece su colaboración y apoyo para salvaguardar el bienestar de todos.