



FINCA LA CABANÁ

c/Cayetano Aníbal, 25 - 18150 Gójar (Granada)

PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19

De acuerdo con las directrices y recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) ante el actual contexto COVID-19, que obliga a establecer protocolos para evitar el riesgo de contagio comunitario y medidas de protección necesarias tanto para los trabajadores como para los huéspedes, los responsables de la vivienda turística de alojamiento rural Finca La Cabaña han redactado este plan de contingencia que define las estrategias y toma de decisiones a seguir para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

Finca La Cabaña es un alojamiento rural de alquiler completo, por lo que no dispone de servicio de recepción permanente en el establecimiento, ni servicio de restauración, ni personal de limpieza diaria. Tanto los servicios de gestión y recepción de clientes como los de limpieza y lavandería se hayan subcontratados a empresas externas que ya cuentan con sus propios planes de contingencia y que, en cualquier caso, para la prestación de sus servicios, habrán de someterse a las medidas e instrucciones contenidas en el plan de contingencia de Finca La Cabaña.

Tan solo el servicio de jardinería se lleva a cabo por personal propio de la empresa, para el que se redacta el conveniente protocolo, también contenido en el presente plan de contingencia.

Mediante el presente protocolo, Finca La Cabaña asume el firme compromiso en la gestión del riesgo, implementando las medidas necesarias para minimizarlo, que formarán parte de todos los procesos del alojamiento,

coordinándolos entre sí.

Al mismo tiempo se garantiza que los trabajadores propios y externos reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia, que será supervisado para valorar su eficacia y modificado si fuera necesario.

Los proveedores de servicios externos serán informados de todas las medidas en materia de prevención que se han establecido.

Responsable

Como responsable de la implementación, gestión, desarrollo y supervisión del plan de contingencia se designa a D. José Antonio Losada, representante de la propiedad de la finca, quien se hará cargo del estricto cumplimiento del plan previsto.

Recursos Materiales

A continuación, se relacionan los recursos materiales disponibles para la correcta ejecución del plan de contingencia:

- Dispensadores de gel hidroalcohólico de 300 ml.
- Depósito de gel hidroalcohólico de 5000 ml.
- Mascarillas quirúrgicas desechables.
- Mascarillas FFP2.
- Guantes de nitrilo.
- Lámpara ultravioleta germicida de ozono UV-C.
- Detergentes.
- Lejía.
- Paños, fregonas y material textil de limpieza.

Disposiciones generales

Disposiciones que afectan directamente a todas las personas que intervengan en los distintos procesos de trabajo necesarios, para la limpieza y mantenimiento de la finca:

- Guardarán, en todo momento, la distancia de seguridad de 2 metros, establecida por las autoridades sanitarias.
- Mantendrán una correcta higiene, lavándose las manos de forma frecuente con agua y jabón, y en su caso, con solución desinfectante.
- Deberán lavarse las manos inmediatamente después de estornudar, sonarse la nariz, toser, tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, correo, etc.), siguiendo el protocolo establecido para ello en el presente plan.
- En todo momento, harán uso de los equipos de protección adecuados, según se define en el presente plan de contingencia.
- Acceder a la Finca con ropa limpia.
- Lavar la ropa de trabajo con temperatura superior a 60 °C.
- Respetar el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen.
- Desinfectar frecuentemente, durante el tiempo en que permanezcan en la finca, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón o con solución desinfectante.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos con otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, habrán de limpiarse y desinfectarse entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Desprenderse de cualquier desecho de higiene personal, especialmente los pañuelos desechables, así como los EPI, de forma inmediata, en el contenedor habilitado al efecto, junto a la lavandería.

Requisitos del alojamiento

Dado que Finca La Cabaña se alquila al completo, se considera como única habitación, ocupada por una unidad familiar o grupo. En cualquier caso, en las habitaciones se aplicarán las siguientes medidas:

- En el baño se dispondrá de una papelera con tapa, bolsa y accionamiento no manual.
- La decoración quedará minimizada en la medida de lo posible.
- Los edredones y almohadas adicionales se retirarán de las habitaciones y se almacenarán en el office.

Requisitos específicos del servicio de recepción y acogida

- La persona responsable de recepción habrá de solicitar en el momento de la confirmación de la reserva, la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en este plan de contingencia.
- En el momento de la recepción, habrá de cumplir con las distancias interpersonales de seguridad.
- Habrá de recibir al cliente usando mascarilla.
- Toda la información relativa a la finca, restaurantes, atracciones turísticas, etc. se facilitará al cliente mediante el envío por mail del PDF Finca La Cabaña Manual de Funcionamiento y el PDF Manual de Electrodomésticos, que al efecto se han redactado.
- Habrá de fomentar el pre-checking online, así como el pago mediante transferencia.
- Cerciorarse de depositar las llaves en un recipiente con desinfectante, así como desinfectar el mando a distancia al finalizar la estancia.
- Poner a disposición del cliente mascarillas quirúrgicas, en caso de que las solicite.
- Cerciorarse de la puesta a disposición del cliente de solución desinfectante, repartida en cocina, salón, sala de lectura y hall de entrada.

Requisitos específicos para el personal de jardinería y mantenimiento

Las labores de mantenimiento se procurarán llevar a cabo en los espacios de tiempo en que la casa se halle desocupada. En cualquier caso, existen servicios como el de jardinería que ha de realizarse semanalmente, por lo que el personal al frente del servicio habrá de cumplir con las siguientes normas:

- En primer lugar, habrá de llamar al telefonillo de la entrada, para avisar de su presencia en el jardín.
- El uso de mascarilla será obligatorio, durante el tiempo que permanezca en el recinto de la finca.
- Guardará la distancia de seguridad con los huéspedes, y evitará entrar en las dependencias de la casa.
- Revisará el sistema de aerotermia periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.
- Una vez finalizado su servicio, el personal desechará los EPI de acuerdo con lo establecido en este plan de contingencia.

Requisitos específicos para el personal de limpieza

- El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.
- Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.
- El responsable del plan de contingencia supervisará que el personal de limpieza cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

Plan de limpieza

Para la limpieza y desinfección de la casa, el personal que la realice habrá de tener en cuenta y cumplir estrictamente con las siguientes consideraciones:

- La limpieza de la casa se llevará a efecto, exclusivamente, durante los días previos a la entrada del cliente. Excepcionalmente, tan solo en el caso de que el cliente así lo solicite, se realizará una limpieza extra. En este caso, el personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.
- Se prestará especial atención a la limpieza en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, botón de descarga del inodoro, barreras de protección, control de climatización, secadores, barandas, mobiliario de terraza, etc.).
- Las superficies habrán de limpiarse con productos desinfectantes y tanto zonas comunes, como habitaciones serán convenientemente aireadas.
- Para la limpieza deben emplearse productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad del producto y en condiciones de seguridad.
- La recogida de las bolsas de papeleras debe realizarse de forma que éstas queden cerradas y trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Al finalizar la limpieza de cada espacio, se instalará en cada uno de aquellos la lámpara UV-C temporizando su uso durante 10 minutos en habitaciones y durante 10 minutos en hall, 20 minutos en el salón y 10 minutos en la cocina. El control de la lámpara se efectuará mediante el mando a distancia, y durante el tiempo de intervención de aquella, el espacio en cuestión permanecerá cerrado.
- Una vez finalizada la limpieza de la casa se dejará constancia de la fecha de limpieza, duración e incidencias en el libro registro habilitado en el office.

Requisitos en la limpieza de habitaciones y baños

- Aireación de habitaciones y baños.
- Remplazo de toallas y lencería de cama, que se depositarán en las bolsas existentes al efecto y se trasladarán al office para su retirada por el servicio de

lavandería, excepto toallas de piscina que se lavarán por el personal de limpieza.

- La limpieza incluirá paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, puertas, muebles, cajones, armarios, fan coils, así como cualquier elemento decorativo o funcional.
- Una vez realizada la limpieza y retirada la ropa sucia (toallas, sábanas, fundas nórdicas, cubre colchones, funda de almohadas y cuadrantes, etc.) **y antes de reponer la lencería**, se procederá a la desinfección mediante la lámpara UV-C durante diez minutos, cerrando la habitación durante ese espacio de tiempo, transcurrido el cual se procederá a reponer la lencería y toallas.

Requisitos en la limpieza de la cocina

- Aireación mediante apertura de ventanas.
- Se procederá al lavado, mediante lavavajillas, de todos los platos, cubiertos, vasos, copas y otros útiles de mesa que forman parte del ajuar de la cocina.
- El resto de los utensilios de cocina, cacerolas, sartenes, cuchillos, cubos, etc. se lavarán a mano con detergente desinfectante, así como cualquier otro elemento existente en la cocina, tales como bandejas, aceiteras, botellas, etc.
- Especial atención se empleará en la limpieza y desinfección del horno, microondas, frigorífico y congelador.
- Reposición de esponjas y bayetas húmedas. Los trapos de cocina se repondrán con paños limpios, y los sucios se depositarán en una bolsa que se trasladará a la lavandería y se procederá a su lavado por el personal de limpieza.
- Una vez realizada la limpieza y retirada de paños sucios, se procederá a la desinfección mediante la lámpara UV-C durante diez minutos, cerrando la cocina durante ese espacio de tiempo, pero dejando abierta la puerta de la despensa.

Requisitos para la retirada y limpieza de textiles

- Los textiles sucios deben de introducirse, por el personal de limpieza, en una bolsa que permanecerá cerrada hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de la lencería, debe evitarse depositarla en el suelo.
- Tras cada manipulación de textiles sucios, el personal habrá de lavarse las manos.
- Los textiles sucios se lavarán a una temperatura mínima de 60ºC.
- El personal de lavandería externa, que acuda a la finca para recoger textiles sucios o reponer los ya lavados, habrá de avisar de su presencia llamando al portero automático de la entrada, deberá portar mascarilla y respetará en todo momento la distancia de seguridad con los huéspedes.

ANEXO I. RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?



Duración de todo el procedimiento: **40-60 segundos**

0



Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.



Organización

Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURO

SAVE LIVES

Clean Your Hands

ANEXO II. USO CORRECTO DE MASCARILLAS

Mascarillas higiénicas en población general



La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:



Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación



Mantén 1-2 metros de distancia entre personas



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte ojos, nariz y boca



Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar



Usa pañuelos desechables



Trabaja a distancia siempre que sea posible

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulta e infantil)
- No reutilizables (población adulta e infantil)

¿A QUIÉN se recomienda su uso?

A la población general sana

¿CUÁNDO se recomienda su uso?

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.

⚠ Haz un uso correcto para no generar más riesgo:

- Lávate las manos antes de ponerla.
- Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.
- Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
- Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.
- Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.
- Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020
Consulta fuentes oficiales para informarte
[@sanidadgob](http://www.mscbs.gob.es)

#ESTEVIRUS
LO PARAMOS UNIDOS

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD

ANEXO III. USO ADECUADO DE GUANTES

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



ANEXO IV. DIRECCIONES DE INTERÉS

Hospital Universitario Clínico San Cecilio
Avda. de La Investigación s/n
18016 Granada
Tel: 958 023 000
Abierto 24 h

Hospital Vithas Granada
Avda. Santa María de la Alhambra, 6
18008 Granada
Tel: 958 808 880
Abierto 24 h

Hospital HLA La Inmaculada
Avda. Dr. Alejandro Otero, 8
18004 Granada
Tel: 958 253 800
Abierto 24 h

Consultorio Médico Local Gójar
Calle de la Iglesia, 1
18150 Gójar (Granada)
Tel: 958 508 483
De lunes a viernes de 8 a 14 h