



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

**Plan de acción para la implementación de los protocolos de bioseguridad. Según los requerimientos establecidos en la resolución 666 de 2020, en 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia para el año 2020.**

**Autor  
Daniela Tapasco Bueno**

**Universidad de Antioquia  
Facultad Nacional de Salud Pública  
“Héctor Abad Gómez”  
Medellín, Colombia  
2021**

Plan de acción para la implementación de los protocolos de bioseguridad. Según los requerimientos establecidos en la resolución 666 de 2020, en 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia para el año 2020.

Daniela Tapasco Bueno

Trabajo de grado para optar al título de Administradora en Salud con Énfasis en Gestión Sanitaria y Ambiental

Asesora

Margarita María Pérez Osorio  
Doctora en Desarrollo Sostenible

Universidad de Antioquia  
Facultad Nacional de Salud Pública  
“Héctor Abad Gómez”  
Medellín, Colombia  
2021

## **Agradecimientos**

En primer lugar, agradezco a Dios, por estar siempre cuidando cada uno de mis pasos e iluminándome cada día.

Agradezco de corazón y dedico este logro a mi señor padre; quien siempre ha estado ahí apoyándome día y noche, gracias, papá, por tanto.

Un agradecimiento muy especial a la familia Atehortúa Ruiz, quien me tendió la mano durante este duro andar, pese a la coyuntura actual por la que atravesamos, ellos hicieron que mi proyecto se hiciera realidad y poder realizarlo en este corregimiento tan maravilloso.

Agradezco a todos los habitantes de Doradal, por su amabilidad, por participar tan activamente en este proyecto aun con muchas restricciones se pudo cumplir con todos los objetivos propuestos, y aplaudo el empeño que cada uno de los trabajadores de estos establecimientos le puso para poder participar de este proyecto.

A la Universidad de Antioquia agradezco porque en ella viví los mejores años de mi vida, por brindarme la mejor formación como profesional, por los valores que me inculcó, a cada uno de los profesores que me acompañaron durante todos estos años que estuve allí infinitas gracias.

Dedico este logro a mis abuelos ya fallecidos quienes sé que estarán muy orgullosos de este logro.

Finalizo con un enorme agradecimiento a la profesora Margarita, por su entrega y dedicación, por ser tan especial y ayudarme tanto en este proceso.

## Tabla de contenido

Lista de cuadros.....	6
Lista de figuras.....	7
Lista de anexos .....	9
Glosario de términos .....	10
Resumen.....	11
Introducción.....	12
1. Planteamiento del problema.....	14
1.1 Antecedentes Internacionales.....	14
1.2 Antecedentes Nacionales .....	15
1.3 Antecedentes locales.....	16
1.4 Descripción del problema .....	17
2. Justificación.....	18
3. Objetivos .....	20
3.1 Objetivo general.....	20
3.2 Objetivos Específicos.....	20
4. Marcos .....	21
4.1 Marco contextual .....	21
4.2 Marco teórico .....	24
4.2.1 Coronavirus (COVID-19).....	24
4.2.2 Enfermedad por el COVID-19 de epidemia a pandemia .....	24
4.2.3 Confinamiento obligatorio o cuarentena por la COVID-19 .....	24
4.2.4 Levantamiento del confinamiento obligatorio .....	24
4.2.5 Protocolos de bioseguridad.....	25
4.2.6 Lavado de manos.....	25
4.2.7 Distanciamiento social.....	25
4.2.8 Uso de tapabocas .....	25
4.3 Marco Legal .....	25
5. Metodología .....	29

5.1 Población participante.....	29
5.2 Tipo de muestreo y muestra .....	29
5.2.1 Muestreo por conveniencia.....	29
5.2.2 Muestra .....	30
5.3 Criterios de inclusión.....	30
5.4 Criterios de exclusión.....	30
5.5 Instrumento de diagnóstico.....	30
5.6 Recolección de la información .....	30
6. Consideraciones éticas .....	32
7. Resultados .....	33
7.1 Objetivo 1.....	33
7.2 Objetivo 2.....	44
7.3 Objetivo 3.....	49
7.4 Objetivo 4.....	101
8. Conclusiones.....	122
Bibliografía .....	124
Anexos .....	127

## Lista de cuadros

Cuadro 1. Establecimientos seleccionados para el desarrollo del proyecto .....	21
Cuadro 2. Marco Legal .....	26
Cuadro 3. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia .....	45
Cuadro 4. Debilidades de los establecimientos Parrilla del Campo y Campo Verde de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia .....	50
Cuadro 5. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Parrilla del campo y Campo verde .....	50
Cuadro 6. Debilidades de los establecimientos Casa Blanca Safari, África, El Bohío, Las colinas, El lago azul, El mediterráneo y Nebraska. ....	56
Cuadro 7. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a Empresa Hoteles Doradal: Casa Blanca Safari, África, El Bohío, Las colinas, El lago azul, El mediterráneo y Nebraska. ....	56
Cuadro 8. Debilidades del establecimiento Grill Arepas.....	62
Cuadro 9. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Grill Arepas .....	63
Cuadro 10. Debilidades del establecimiento Asados del camino .....	69
Cuadro 11. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Asados del camino.....	70
Cuadro 12. Debilidades del establecimiento Son D'licias.....	75
Cuadro 13. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Son D'licias .....	75
Cuadro 14. Debilidades del establecimiento Lecco Pizza Gourmet .....	81
Cuadro 15. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Lecco Pizza Gourmet.....	82
Cuadro 16. Plan de acción para los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia.....	102
Cuadro 17. Medidas a tomar para los restaurantes Campo Verde y Parrilla del Campo.....	105
Cuadro 18. Medidas a tomar para los restaurantes Hoteles Doradal.....	107
Cuadro 19. Medidas a tomar para el restaurante Grill Arepas. ....	108
Cuadro 20. Medidas a tomar para el restaurante Asados del Camino. ....	110
Cuadro 21. Medidas a tomar para el restaurante Lecco Pizza Gourmet. ....	111
Cuadro 22. Medidas a tomar para el restaurante Son Delicias .....	114
Cuadro 23. Matriz de cotizaciones .....	117

## Lista de figuras

Figura 1. Restaurante Campo Verde y Parrilla del Campo [Fuente: Google Earth]	22
Figura 2. Restaurante Mediterráneo, Asados del Camino, Nebraska, Lecco Pizza Gourmet, Son Delicias, Grill Arepas [Fuente: Google Earth]	22
Figura 3. Restaurante El Bohío, La Colina y El Lago [Fuente: Google Earth]	23
Figura 4. Restaurante África y Casa Blanca [Fuente: Google Earth]	23
Figura 5. Restaurante África	33
Figura 6. Exposición de protocolos de Bioseguridad en el Restaurante África.	34
Figura 7. Casa Blanca Safari	35
Figura 8. Restaurante El Bohío	36
Figura 9. Restaurante Las Colinas	36
Figura 10. Restaurante Lago Azul	37
Figura 11. Restaurante El Mediterráneo	38
Figura 12. Restaurante Nebraska	39
Figura 13. Parrilla del Campo	40
Figura 14. Restaurante Campo Verde	41
Figura 15. Restaurante Asados del Camino	41
Figura 16. Restaurante Grill Arepas	42
Figura 17. Restaurante Son D'licias	43
Figura 18. Restaurante Lecco Pizza Gourmet	44
Figura 19. Encuesta. Implementación de los protocolos de bioseguridad en los establecimientos de la zona turística del corregimiento Doradal, Antioquia - preguntas relacionadas con base en la resolución 666 de 2020	49
Figura 20. Porcentaje de personas que respondieron si les fue socializado el Protocolo de Bioseguridad para COVID 19.	88
Figura 21. Porcentaje de personas que respondieron si recibieron capacitaciones o socializaciones de medidas que ayuden a disminuir el riesgo de contagio	89
Figura 22. Porcentaje de personas que respondieron si conocían el procedimiento para reportar en caso de presentar síntomas relacionados con COVID, haber tenido contacto con una persona contagiada y/o ser diagnosticado con COVID 19	89
Figura 23. Porcentaje de personas que respondieron si fueron positivos para COVID-19	90
Figura 24. Porcentaje de personas que respondieron si presentó síntomas asociados al COVID-19	90
Figura 25. Porcentaje de personas que respondieron si asistió al médico	91
Figura 26. Porcentaje de personas que respondieron si conocen y manejan la aplicación CoronaApp	92

Figura 27. Porcentaje de personas que respondieron si realiza el lavado de manos constantemente.....	92
Figura 28. Porcentaje de personas que respondieron si la empresa o establecimiento le otorgo elementos de protección personal.....	93
Figura 29. Porcentaje de personas que respondieron si maneja adecuadamente los elementos de protección personal.....	94
Figura 30. Porcentaje de personas que respondieron si realiza el lavado de manos y desinfección de zapatos al ingresar al área de trabajo.....	94
Figura 31. Porcentaje de personas que respondieron si utiliza tapabocas todo el tiempo durante las actividades presenciales.....	95
Figura 32. Porcentaje de personas que respondieron si mantiene la distancia de 2 metros de otras personas.....	95
Figura 33. Porcentaje de personas que respondieron si le fue socializada la Resolución 1050 de 2020.....	96
Figura 34. Porcentaje de personas que respondieron si realiza domicilio.....	96
Figura 35. Porcentaje de personas que respondieron si tiene en cuenta los parámetros establecidos en la Resolución 1050 para realizar los domicilios.....	97
Figura 36. Porcentaje de personas que respondieron si realiza limpieza y desinfección de su lugar de trabajo al ingresar y salir de este.....	98
Figura 37. Porcentaje de personas que respondieron si sale de la casa con el uniforme puesto.....	98
Figura 38. Porcentaje de personas que respondieron si realiza limpieza y desinfección del área de trabajo al ingresar y salir.....	99
Figura 39. Porcentaje de personas que respondieron si realiza desinfección de los utensilios de cocina.....	99
Figura 40. Porcentaje de personas que respondieron si tienen control de plagas y roedores.....	100
Figura 41. Porcentaje de personas que respondieron si realiza separación en la fuente de los residuos solidos.....	101



## Lista de anexos

Anexo A. Consentimiento informado .....	127
Anexo B. Encuesta.....	130
Anexo C. Diapositivas para la formación del personal frente al COVID 19 .....	134
Anexo D. Infográfico del lavado de mano.....	134
Anexo E. Recomendaciones para el lavado de manos .....	135
Anexo F. Infográfico del distanciamiento social.....	136
Anexo G. Recomendaciones para el distanciamiento físico o social.....	136
Anexo H. Recomendaciones para el uso eficiente de los elementos de protección EEP .....	137
Anexo I. Uso del tapabocas.....	138
Anexo J. Ficha técnica del tapabocas .....	139
Anexo K. Recomendaciones para el uso adecuado del tapabocas.....	140
Anexo L. Recomendaciones para la limpieza y desinfección .....	141
Anexo M. Manejo de residuos sólidos .....	142
Anexo N. Recomendaciones para el adecuado manejo de residuos solidos .....	142
Anexo O. Formato para consignar información para el lavado de manos .....	143
Anexo P. Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP .....	144
Anexo Q. Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección .....	145
Anexo R. Registro de capacitaciones.....	146

## Glosario de términos

**Aislamiento:** Separación de las personas enfermas que pueden ser contagiosas y propagar la enfermedad (1).

**Bioseguridad:** Conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal, frente a los diferentes riesgos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones laborales (2).

**Coronavirus:** Familia de virus que provocan enfermedades respiratorias (1).

**COVID-19:** Enfermedad infecciosa respiratoria provocada por el virus SARS-CoV-2 (3).

**Cuarentena:** Restricción de las actividades o separación de personas que no están enfermas, pero que estuvieron expuestas a un posible contagio (1).

**Distanciamiento físico:** Separación física preventiva de al menos un metro (1).

**Emergencia sanitaria:** Medida preventiva decretada a nivel mundial cuando el brote de una enfermedad afecta a más de un país (4).

**Epidemia:** cuando el número de casos de una enfermedad aumenta de una forma alarmante y repentina, afectando a una población más o menos extensa durante un período de tiempo determinado (5).

**Pandemia:** Cuando una enfermedad se propaga a nivel mundial en un período de tiempo bastante corto (5).

**Sars-Cov-2:** Virus perteneciente a la familia Coronavirus (6).

**Zona turística:** Extensión total de cada territorio y la forma de distribución de los atractivos turísticos, que son los elementos básicos de tener en cuenta para su delimitación, cada zona turística debe contar como mínimo con 10 atractivos, suficientemente próximos, y sin importar el tipo ni la categoría a la que pertenecen (7).

## Resumen

Este proyecto de intervención se diseñó con el fin de realizar un diagnóstico de las condiciones en las que están trabajando los establecimientos gastronómicos en cuanto a la emergencia sanitaria por la COVID -19 que llegó al país en el año 2020, de la zona turística de Doradal, Antioquia, así mismo identificar que protocolos de bioseguridad está aplicando el personal que labora en estos establecimientos. Para ello se realizó una lista de chequeo en base a la resolución 666 de 2020, por medio de cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 la cual estuvo dirigida únicamente a los administradores y administradoras de los establecimientos alimenticios, así mismo, se aplicó una encuesta solo para el personal que labora en la cocina, mesa y bar y demás personal que labora dentro de estos establecimientos

Como algunos de los resultados más importantes se obtuvo que, los establecimientos están operando sin todas las medidas de bioseguridad estipuladas por el gobierno nacional; el personal que labora no utiliza adecuadamente los protocolos de bioseguridad por las altas temperaturas, ya que el tapabocas que usan es de tela, provocando humedad en medio de la jornada laboral por las partículas de goteo excesiva. Esto mismo pasa con las caretas, algunos de los empleados optan por no utilizarla para mejor comodidad, porque la sudoración los obliga a quitárselas. Los procesos de desinfección no se están realizando correctamente en algunos de estos establecimientos.

**Palabras claves:** Establecimientos, emergencia sanitaria, COVID -19 y protocolos de bioseguridad

## Introducción

Es constante en la actualidad el, cada vez más, estrecho contacto entre el hombre y la naturaleza. Esto ha provocado paulatinamente la proliferación de enfermedades en la población humana, unas más delicadas que otras; puesto que la fauna y flora por su entorno, por su desarrollo, por sus interacciones, y demás, alberga patógenos, toxinas, sustancias, que no son compatibles con el organismo de las personas; desencadenando graves problemas de salud. Algunas de las enfermedades que se generan pueden propagarse de manera acelerada, debido a su capacidad de infección y al constante y rápido movimiento de la población, hasta el punto de afectar al mundo y convertirse en lo que se conoce como pandemia.

Una de las enfermedades que ha volcado la atención en la actualidad ha sido el coronavirus (COVID 19), el cual inició en Wuhan, China; a causa, por los estudios realizados, del contacto con animales en los famosos mercados de dicho país. Su proliferación fue tan rápida que, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró en el mes de marzo del 2020 la pandemia provocada por el nuevo coronavirus (COVID-19), indicando que, lo que comenzó como una epidemia en Wuhan, se extendió a varios continentes del mundo de manera acelerada, afectando la salud de un gran número de personas.

En el caso de Colombia, el sistema de salud del país colapsó, lo que llevó a declarar el aislamiento preventivo por períodos, para que el sistema de salud pudiera responder a la demanda y para disminuir el índice de contagio. Además de esto, para el país como para el resto del mundo esta pandemia implicó un nuevo reto en temas de seguridad biológica (bioseguridad) en todo establecimiento que presta un servicio. Para ello, se desarrolló en tiempo récord una serie de protocolos de seguridad que permitieran salvaguardar la vida de las personas y permitir que la economía del país pudiera continuar, con la reapertura de los establecimientos y los territorios.

Teniendo en cuenta que la reapertura de los diferentes establecimientos en el corregimiento de Doradal, Antioquia se dio en el mes de septiembre del año 2020, después de estar 5 meses en cuarentena o confinamiento obligatorio, a causa de la COVID-19, se evidenció incumplimiento en los protocolos de bioseguridad establecidos en la normatividad legal vigente, teniendo como consecuencia un posible aumento de contagio del nuevo coronavirus. Por lo anterior, fue importante implementar un plan de acción de los protocolos de bioseguridad en aquellos establecimientos gastronómicos que hacen parte de la zona turística del corregimiento, ya que estos establecimientos son los más visitados por los turistas, tienen mayor concentración de personas y, hacen parte de aquellos establecimientos que promueven la economía del corregimiento.

Este proyecto de intervención se realizó en este corregimiento del Municipio de Puerto Triunfo, por ser un lugar bastante frecuentado por los turistas, su excelente ubicación y sus lugares emblemáticos, que hacen que este corregimiento sea muy atractivo para las personas. Por otra parte, cabe resaltar que por lo mencionado anteriormente se hace importante trabajar en torno a los protocolos de bioseguridad, pues estos juegan un papel muy importante en la región, y si no hay cumplimiento de estos, las personas optarán por no visitar el corregimiento provocando sin duda, problemas económicos en la región. “Doradal vive de los turistas”, así lo mencionan sus pobladores. Este corregimiento cuenta con establecimientos gastronómicos muy reconocidos en la región, los cuales aceptaron ser parte de este proyecto, además presentan falencias en la implementación de los protocolos de bioseguridad, por lo que se buscó ayudar a estos establecimientos a brindar confianza a los turistas y a las mismas personas oriundas del corregimiento, así mismo, se buscó contribuir con la contención de la COVID-19.

Este proyecto de intervención se realizó en conjunto con los administradores de cada establecimiento y sus trabajadores con el fin de mejorar y seguir brindando un mejor servicio.

## **1. Planteamiento del problema**

La COVID-19 es una infección producida por el virus Coronavirus tipo 2 que causa el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV-2). Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) el coronavirus es una familia extensa de virus que produce enfermedades en humanos y animales; causa principalmente enfermedades respiratorias como el Síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS), estas enfermedades reaccionan principalmente en los humanos (1).

Wuhan, ciudad ubicada en la Provincia de Hubei, en China Central, lugar donde se originó la enfermedad, reportó desde 2019 un aumento en los casos graves de neumonía presentados entre la población. Siendo esta la ciudad del epicentro de la enfermedad se determinó que su causa era por este nuevo coronavirus (8).

En consecuencia, por la rápida propagación del virus a nivel mundial, en enero de 2020, la OMS declaró emergencia sanitaria internacional, con el fin de promover en cada gobierno la coordinación de las entidades sanitarias para tomar mayores medidas preventivas como el aislamiento, trabajo en casa, entre otros, evitando así el aumento de los casos de contagio y muertes a nivel nacional e internacional. Por lo tanto, la OMS recomendó la aplicación de las siguientes medidas preventivas: la buena higiene de manos, cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar, evitar el contacto estrecho con cualquier persona que presente signos de afección respiratoria, mantener la distancia de 2 metros con las personas, evitar las aglomeraciones, entre otras, con el propósito de reducir el aumento de contagios (1).

### **1.1 Antecedentes Internacionales**

Para el caso de la ciudad de Wuhan capital de la provincia de Hubei, la ciudad más grande y gran potencia económica del continente asiático, decidieron declarar cuarentena total por dos meses para impedir la ligera propagación del virus, lo cual afectó de forma general la economía de las ciudades de este país. Una vez cumplida la cuarenta mencionada anteriormente, se inició la reactivación de la economía de este país de forma escalada. Por lo cual, se inició con la reapertura de los sectores económicos más importantes, entre ellos, el sector hotelero, bares y restaurantes. Los primeros locales en reanudar sus actividades estaban alejados de las grandes ciudades, y para su apertura debían cumplir con las medidas de higiene, limpieza y desinfección establecidas en este país (9).

Así mismo, otras de las medidas que implementaron en los establecimientos asiáticos no solo para los visitantes sino también para el personal de atención al cliente, fue la toma de temperatura antes de ingresar, uso de mascarilla, alcohol

en gel y el escaneo del código QR para registrar su visita con el fin de conocer el historial de salud de la persona (9).

Por otro lado, en Panamá, la actividad económica se vio afectada en un 75% por la cuarentena y debido a la tardanza en la reapertura del comercio y establecimientos se afectó el inicio de la implementación general de los nuevos parámetros sanitarios establecidos, que garantizarían la inocuidad de los alimentos producidos y ayudarían a evitar la propagación de la enfermedad COVID-19. Igualmente, los establecimientos como los restaurantes, bares, cafeterías, entre otros, cumplen los parámetros para realizar operaciones diarias, por cual deben respetar y cumplir todos los procesos sanitarios que ayudan a salvaguardar sus productos, producciones y contribuyen a mantener la cadena alimentaria en óptimas condiciones, puesto que son supervisados en sus labores constantemente por la entidad sanitaria y Ministerio de Salud de Panamá mediante inspecciones y regulaciones periódicas, con el fin de que estas medidas garanticen el correcto desempeño e implementación de las medidas sanitarias establecidas para el control de la COVID-19 dentro y fuera de las empresas (10).

## **1.2 Antecedentes Nacionales**

Con respecto a Colombia, el Ministerio de Salud y Protección Social confirmó en marzo de 2020 el primer caso positivo para COVID-19 luego de realizar los análisis a una paciente de 19 años que presentaba síntomas, lo que conllevó a que el país se preparara para la llegada del nuevo coronavirus, e iniciara la fase de contención en el territorio Nacional (11). Debido a lo mencionado anteriormente, Colombia entró en confinamiento total durante 5 meses, motivo por el cual todos los establecimientos debieron suspender su actividad económica hasta nueva orden. Con la cuarentena total y el cierre de los negocios, una parte del sector gastronómico se vio afectado a nivel económico, por lo cual algunos establecimientos tuvieron que cerrar de manera permanente y otros tuvieron que reinventarse con el servicio a domicilio. Después de cumplir el tiempo de confinamiento, se dio reapertura al comercio y restaurantes de manera escalonada en las ciudades principales del país. Cabe resaltar que, estos establecimientos debían cumplir con aforos limitados y estrictos protocolos de bioseguridad (12).

En Bogotá, por ejemplo, los establecimientos tuvieron que pasar las pruebas de cumplimiento de los protocolos de bioseguridad que incluyeron la desinfección de los establecimientos, los elementos de protección personal (EPP) para el personal que labora y capacitaciones alrededor de los protocolos. Respecto a la verificación de cumplimiento, se realizaron de manera constante monitoreos diarios y visitas sorpresas a los establecimientos. Igualmente, se realizaron recomendaciones para los comensales dentro de los establecimientos, entre las cuales se incluyó el uso obligatorio de tapabocas, evitar dejar el tapabocas sobre la mesa a la hora de comer, distanciamiento social y la prestación del servicio con tiempo limitado, con el fin de que las personas no permanecieran más de 2 horas dentro del

establecimiento, para permitir la rotación del servicio y la desinfección de las mesas (12).

Por otra parte, en Medellín, al menos 90.000 personas regresaron a sus actividades laborales en estos establecimientos y para incentivar la llegada de los clientes las autoridades sanitarias levantaron el pico y cédula. No obstante, los protocolos de bioseguridad en estos establecimientos consisten en promover el distanciamiento entre las mesas mínimo de 2 metros, los utensilios para servir alimentos deben cambiarse cada 3 horas, los baños deben estar dispuestos de tal manera que se evite el contacto y cada empleado debe contar con los elementos de protección personal (13).

### **1.3 Antecedentes locales**

El Municipio de Puerto Triunfo y sus corregimientos cuentan, actualmente, con 200 casos activos de COVID-19, siendo este un número significativo para un municipio que cuenta con poca población. Según las cifras observadas en la página oficial de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, se evidencia que, en el Magdalena Medio, se cuenta con 5 municipios activos, 2 de ellos con afectación alta de COVID- 19. El municipio presentó para el mes de junio de 2020 su primer caso positivo para COVID-19 y así se fueron aumentando los casos con el transcurrir del tiempo (14).

Por lo tanto, frente a la decisión del gobierno de levantar el confinamiento en el mes de septiembre, el municipio volvió a la normalidad, el turismo se reactivó de manera inmediata, lo que se convirtió un factor positivo para la recuperación de la economía del municipio y sus corregimientos. Por otra parte, según las cifras de la Secretaria de Salud y Protección Social se evidenció el aumento de los casos positivos para COVID-19, lo que llevó al alcalde a advertir a la comunidad de sanciones y demás, por no cumplir con los protocolos de bioseguridad, así mismo se enfatizó en que los establecimientos debían tener en cuenta las medidas preventivas como el aforo, el distanciamiento social, lavado de manos y el uso obligatorio del tapabocas.

El corregimiento de Doradal-Antioquia, es una amplia e importante zona, que cuenta con un gran atractivo turístico, por lo cual, al levantarse la cuarentena y proceder a la reapertura, se reactivó el desarrollo turístico de la zona. Por esa razón, los pequeños empresarios, dueños de los establecimientos ubicados en la zona turística y demás comerciantes se unieron para elaborar sus propios protocolos de bioseguridad, con el fin de brindar seguridad no solo a los turistas sino, al personal que labora en estos establecimientos. Los protocolos de bioseguridad establecen pautas de higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas de los restaurantes incluyendo las cocinas. Así mismo, la toma de temperatura, el uso obligatorio del tapabocas, desinfección de zapatos, lavado de manos, entre otras medidas preventivas que ayudan a evitar la propagación de la enfermedad.



#### **1.4 Descripción del problema**

En la zona turística del corregimiento de Doradal se encuentran ubicados 13 establecimientos gastronómicos que participaron en este proyecto, eligiendo esta zona por su gran flujo de turistas diariamente, así mismo, esta zona representa un posible riesgo de contagio del nuevo coronavirus, como se mencionaba anteriormente, son lugares muy visitados los cuales no tienen un aforo establecido, es decir, ocupan toda la capacidad sin tener un posible distanciamiento físico o social.

Por otra parte, en conversaciones con los administradores de estos establecimientos vía telefónica, se pudo evidenciar que los protocolos de bioseguridad no están siendo aplicados correctamente y algunos no tienen conocimientos de lo que está establecido en la normatividad legal vigente, aunque desde la Alcaldía de Puerto Triunfo se establecieron los protocolos de bioseguridad para la reapertura de estos establecimientos. Algunos de los establecimientos carecen de información en cuanto a las medidas generales para la contención de la COVID- 19, no hay alguien que vigile si se cumplen o no estos protocolos. Así mismo, día a día se ha incrementado más el trabajo en estos lugares, debido a la temporada decembrina, dejando de lado la importancia de la aplicación de los protocolos: por lo cual los comerciantes manifestaron que no quieren que el corregimiento se vea afectado por los contagios que se han dado en los últimos meses, no quieren dejar de trabajar porque es la única fuente de ingreso para sus hogares, y resaltan la importancia de llevar a cabo un plan de acción para la implementación de los protocolos de bioseguridad en estos establecimientos. Cabe resaltar que, recientemente en el Departamento de Antioquia se decretó alerta roja hospitalaria, es decir, los pacientes positivos para COVID-19 han ocupado la totalidad de las Unidades de Cuidados Intensivos (UCI). La problemática es latente en todo el país, por esto se hace necesario que se apliquen los requerimientos de los protocolos de bioseguridad de manera correcta para trabajar de manera activa y segura en la contención del virus.

El corregimiento se ha ido estabilizando económicamente, tanto así que el flujo de turistas se ha ido incrementado significativamente, volviendo de esta manera a la normalidad en la que vivían los habitantes de este corregimiento, lo que a su vez se convierte en un problema de Salud Pública; la COVID-19 sigue vigente, y aun se debe seguir trabajando para su contención. En Doradal, por ejemplo, se evidencian grandes aglomeraciones, no solo en estos establecimientos, sino en las discotecas, bares y supermercados, obteniendo como consecuencia un posible aumento de contagios.

## 2. Justificación

A partir de la estadía y trabajo en uno de los restaurantes de la zona, se pudo evidenciar que no se cumple con todos los protocolos de bioseguridad, no existe el distanciamiento físico o social, y los trabajadores asisten con síntomas asociados a la COVID-19 a su lugar de trabajo. Por otra parte, para ellos no es tan relevante el contagio, y asumen que dicho virus no existe, así mismo en conversación con administradores de otros restaurantes por vía telefónica, afirmaron que no tenían unos protocolos definidos en dichos establecimientos, algunas veces dejan que los trabajadores laboren enfermos, pues no tienen establecidas las prioridades en cuanto a la emergencia sanitaria que atraviesa el país. A su vez afirman que la COVID-19 solo es un virus, no resaltan la gravedad de su contagio, ni tienen en cuenta las cifras que salen a diario de contagios y de muertos a causa de la COVID-19 en el país.

Desde que llegó el nuevo coronavirus se transformó la vida de las personas, llevándolas a usar nuevas herramientas, para la comunicación, el trabajo y demás actividades que se venían realizando normalmente y que pese a la situación actual ya no se podrían realizar con tanta libertad. Es por esto que las redes sociales han sido la más utilizadas en los últimos meses, esta herramienta ha permitido a la gente que se exprese y den su punto de vista frente a esta problemática, así mismo, ha permitido visualizar algunas inconformidades por parte de los turistas que han visitado Doradal después de levantar el confinamiento obligatorio. Las molestias iniciaron al ver las grandes aglomeraciones sin tener en cuenta el distanciamiento físico o social, algunos establecimientos no cuentan con puntos para el lavado de manos y desinfección de zapatos, no cuentan con gel glicerinado para la desinfección de manos, otros establecimientos sí disponen de tapetes para desinfección de zapatos, pero estos permanecen secos. Es por eso por lo que se hizo necesario realizar este proyecto de intervención.

El aumento del turismo en Doradal, Antioquia beneficia mucho a los comerciantes y su gente en general, pero a su vez podría aumentar el riesgo de contagio si no cuentan con los protocolos de bioseguridad adecuados. Por lo anterior, es importante cumplir con los lineamientos interpuestos por la normatividad legal vigente, y que las personas se empoderen del tema de la COVID -19 el cual es un virus real, que ha acabado con millones de vidas en el planeta.

Teniendo en cuenta lo descrito, se hace evidente que es vital generar planes de acción para la implementación de protocolos de bioseguridad a nivel comercial, que propendan por la salud y la reactivación económica; ya que es necesario retomar de manera segura las actividades habituales de la población en todas las áreas del municipio. Sin duda hay un desconocimiento generalizado, y la necesidad de trabajar para poder sostener a las familias es una verdad a gritos. Por eso es indispensable que la academia y los sectores gubernamentales brinden

su apoyo y conocimiento a la población, ya que la situación que se enfrenta es nueva y delicada.

Realizar un trabajo de grado que se enfoca directamente en la coyuntura que está viviendo el país actualmente es de mucha importancia, no solo por la experiencia que se adquiere sino también para la formación académica. Además del apoyo y crecimiento que se puede generar a la academia y a la población desde el área de administración en salud en gestión sanitaria y ambiental, obteniéndose resultados gratificantes aun en la distancia y en modalidad virtual.

### **3. Objetivos**

#### **3.1 Objetivo general**

Diseñar un plan de acción para facilitar la implementación de los protocolos de bioseguridad de acuerdo con lo establecido en la resolución 666 de 2020, en los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia para el año 2020.

#### **3.2 Objetivos Específicos**

- Realizar una caracterización de los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia respecto a los protocolos de bioseguridad según los requerimientos definidos en la Resolución 666 de 2020.
- Establecer una línea base según los requerimientos establecidos en la Resolución 666 de 2020 para los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal.
- Identificar las debilidades en la implementación de los protocolos de bioseguridad en los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia por medio de un comparativo con la resolución 666 de 2020.
- Formular algunas estrategias (Educativas y logísticas) para la implementación de los protocolos de bioseguridad establecidos en la Resolución 666 de 2020 para los establecimientos de la zona turística de Doradal Antioquia.

## 4. Marcos

### 4.1 Marco contextual

Doradal Antioquia es un corregimiento del municipio de Puerto Triunfo. Municipio que encuentra localizado en la subregión del Magdalena Medio en el departamento de Antioquia. Limita por el norte con el municipio de Puerto Nare, por el este con el departamento de Boyacá, por el sur con el municipio de Sonsón y por el oeste con el municipio de San Francisco, se encuentra a 180 kilómetros de la ciudad de Medellín, capital de Antioquia, y posee una extensión de 361 kilómetros cuadrados (15).

Este corregimiento cuenta con una temperatura promedio de 32 grados, su nombre surgió debido a la quebrada que lleva su mismo nombre. Con la apertura de la autopista Medellín-Bogotá se empezó a generar empleo y gran desarrollo turístico, gracias a su excelente ubicación, Doradal inició con un gran crecimiento económico, sus tierras fértiles para la agricultura y la ganadería también han aportado a su desarrollo. Actualmente, cuenta con una gran variedad de zonas turísticas de recreación y descanso como lo es el balneario San Juan, la quebrada la cascada, parque temático hacienda Nápoles, reserva natural cañón del río claro, y la aldea más conocida como el Santorini de Doradal (15).

La base económica del municipio de Puerto Triunfo y sus corregimientos son: la explotación del cítrico "limones", la ganadería, la pesca, la arena, el crudo "petróleo", el turismo y por tal el comercio (15).

#### Cuadro 1. Establecimientos seleccionados para el desarrollo del proyecto

<b>Establecimientos seleccionados (Restaurantes)</b>
África
Asados del Camino
Campo Verde
Casa Blanca
El Bohío
El Lago
Grill Arepas
La Colina
Lecco Pizza Gourmet
Mediterráneo
Nebraska
Parrilla del Campo
Son Delicias



Figura 1. Restaurante Campo Verde y Parilla del Campo [Fuente: Google Earth]

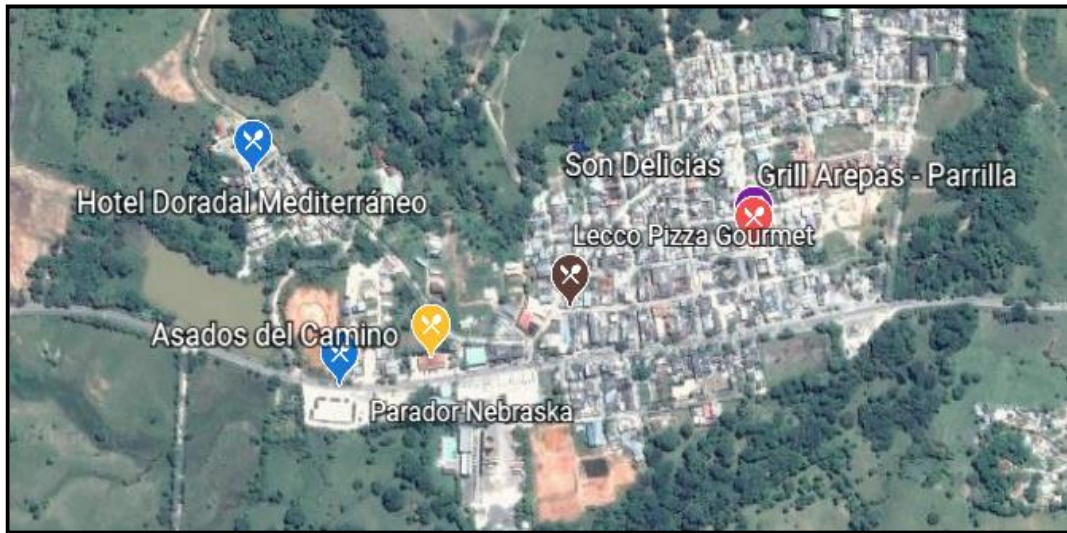


Figura 2. Restaurante Mediterráneo, Asados del Camino, Nebraska, Lecco Pizza Gourmet, Son Delicias, Grill Arepas [Fuente: Google Earth]



Figura 3. Restaurante El Bohío, La Colina y El Lago [Fuente: Google Earth]

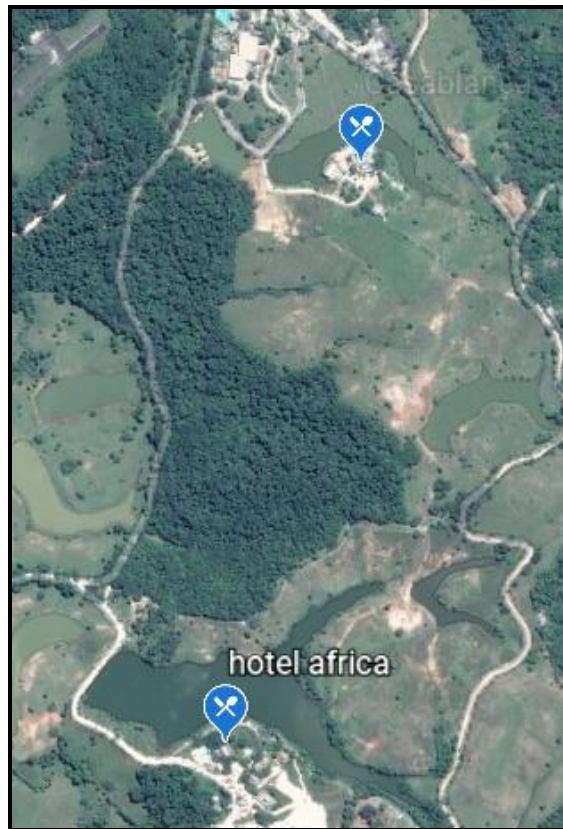


Figura 4. Restaurante África y Casa Blanca [Fuente: Google Earth]

## **4.2 Marco teórico**

La COVID-19 lleva más de un año presente en todo el mundo, los primeros estudios que se han realizado en diferentes países han sido en el manejo de la pandemia en hospitales y clínicas, por lo tanto, aun no se tienen datos de estudios que hayan realizado o se estén ejecutado dentro de un establecimiento gastronómico como lo indica el proyecto ya planteado, por esta razón, la información aquí planteada es ilimitada frente a algunos casos que pueden coincidir con este proyecto.

### **4.2.1 Coronavirus (COVID-19)**

Según el Ministerio de Salud de Colombia el coronavirus (CoV) se cataloga como un virus que surge periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causa Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripe, que puede llegar a ser leve, moderada o grave (16).

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII), identificando de esta manera casos en todos los continentes (16).

### **4.2.2 Enfermedad por el COVID-19 de epidemia a pandemia**

La epidemia se presentó en la ciudad de Wuhan, afectando únicamente a sus habitantes, días después se pudo comprobar que el virus no solamente estaba en Wuhan si no que se encontraba en otras ciudades. Los casos fueron aumentando no solo en ese continente, otros continentes empezaron a verse afectados por la COVID-19, es entonces cuando la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara la COVID-19 como una pandemia aclarando que la epidemia se extendió por varios países afectando a un gran número de personas (17).

### **4.2.3 Confinamiento obligatorio o cuarentena por la COVID-19**

El objetivo principal del confinamiento o la cuarentena es lograr frenar y controlar la transmisión de la infección, evitando así los contagios y controlando la expansión. Es importante aclarar que el confinamiento se impone por cada gobierno para toda la ciudadanía, durante este se podrá salir de casa para comprar productos de primera necesidad, siempre y cuando dichas personas no tengan síntomas de COVID-19 y cumplan con los reglamentos interpuestos por cada municipio o ciudad. En cambio, aquellas personas que están en cuarentena impuesta por el personal sanitario, debido a que son positivas a la COVID-19 o han tenido contactos estrechos, no podrán salir de casa mientras esta dure (18).

### **4.2.4 Levantamiento del confinamiento obligatorio**

En Colombia el confinamiento se levantó totalmente desde el 1 de septiembre del 2020, así lo anunció el presidente de la república mediante el decreto 1076 emitido por el gobierno donde se mostró que dicho confinamiento se levantaría a las 0 horas del 1 de septiembre. Adicional a esto se agregaron dos nuevas excepciones



a las 44 existentes, todo esto con el fin de mitigar la propagación de la COVID -19 y garantizar la salud de los colombianos (19).

#### **4.2.5 Protocolos de bioseguridad**

Se define como protocolo de bioseguridad al conjunto de normas y medidas de protección personal, de autocuidado y de protección hacia las demás personas, que deben ser aplicadas en diferentes actividades que se realizan en la vida cotidiana, en el ambiente laboral, escolar, etc., que se formulan con base en los riesgos de exposición a un determinado agente infeccioso y, que están orientados a minimizar los factores que pueden generar la exposición al agente y su transmisión (20).

#### **4.2.6 Lavado de manos**

El lavado de manos es una de las medidas que ha mostrado mayor eficacia para la contención de la transmisión del virus, por esto es tan importante disponer de insumos para la higiene de manos como agua limpia, jabón y toallas de un solo uso, así mismo disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% o máximo al 95%, en lugares de fácil acceso y frecuentados por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector (21).

#### **4.2.7 Distanciamiento social**

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de la casa. Para cumplir con este, se requiere estar al menos a dos metros de distancia entre los trabajadores y otras personas, también entre los puestos de trabajo, evitando el contacto directo (22).

#### **4.2.8 Uso de tapabocas**

Ante el reciente pronunciamiento de la organización mundial de la salud (OMS) en el cual recomienda el uso masivo del tapabocas para combatir la propagación de la COVID-19, el gobierno de Colombia decretó el uso obligatorio del tapabocas en el sistema de transporte público, áreas con alta afluencia de personas, personas con sintomatología respiratoria, en lugares donde no hay distanciamiento social (23).

### **4.3 Marco Legal**

Dentro de la normatividad colombiana frente a la COVID-19, se encontró la Resolución 666 del 24 de abril del 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID- 19; resolución con la cual se brindará apoyo a los establecimientos.

**Cuadro 2. Marco Legal**

<b>Marco legal</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Fecha de expedición</b>	<b>Descripción y objetivo</b>
Ley 1751 de 2015	16 de febrero de 2015	"Garantizar el derecho fundamental a la salud, regularlo y establecer sus mecanismos de protección"
Resolución 666 de 2020	24 de abril de 2020	"Se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID -19"
Resolución 385 de 2020	12 de marzo de 2020	"Se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID 19 y se adopta medidas para hacer frente al virus"
Resolución 749 de 2020	13 de marzo de 2020	"Por medio de la cual Se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas "

Resolución 1050 de 2020	26 de junio de 2020	"Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas; expendio por autoservicio de comidas preparadas; expendio de comidas preparadas en cafeterías; otros tipos de expendio de comidas preparadas; actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas, así como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas; expendio por autoservicio de comidas preparadas; expendio de comidas preparadas en cafeterías y otros tipos de expendio de comidas preparadas dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior"
Resolución 1569 de 2020	7 de septiembre de 2020	"Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID -19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"
Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19	19 de marzo de 2020	Orientar a la población del país frente a las acciones que se requieren implementar en el sector de alimentos y bebidas, por la alerta causada por el COVID-19 y en el marco de Reglamento Sanitario Internacional - RSI por la alerta sanitaria por COVID -19
Circular 012	12 de marzo de 2020	Directrices para la contención de la infección respiratoria aguda por el nuevo coronavirus (COVID -19) en el entorno hotelero.
Resolución 1513 de 2020	1 de septiembre de 2020	"Por medio del cual se adopta el protocolo de Bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, en el espacio público por parte de las personas, familias y comunidades"
Resolución 1443 de 2020	24 de agosto de 2020	"Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en las actividades de los operadores turísticos y en los servicios turísticos prestados en las

		áreas y atractivos turísticos"
Resolución 1421 de 2020	21 de agosto de 2020	"Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en las actividades de los parques de diversión, jardines botánicos y reservas naturales"

## **5. Metodología**

La metodología de este proyecto de intervención fue de tipo descriptivo – transversal. Por medio de llamadas telefónicas se pudo llegar a un acuerdo con cada uno de los administradores de los diferentes establecimientos del corregimiento de Doradal, Antioquia para verificar los protocolos de bioseguridad en cada uno de estos establecimientos. A través de una encuesta y una lista de chequeo.

La resolución 666 de 2020 establece una lista muy amplia de requisitos, pero no todos fueron contemplados, ni evaluados en su totalidad, por dos motivos esenciales. En primer lugar, las personas contempladas para el estudio no tienen un alto nivel de escolaridad, por lo cual era necesario delimitar los requisitos, es decir, elegir objetivamente las medidas generales y esenciales para el funcionamiento de los establecimientos, que fueran entendibles y aplicables para el personal. Y, en segundo lugar, el tiempo era muy corto para la realización de las encuestas y listas de chequeo, debido a que todo se realizó de manera virtual, a causa de la situación generada por la pandemia.

Los medios de obtención de la información fueron virtuales: vía telefónica y WhatsApp; a causa del confinamiento generado por la pandemia, por lo que no era posible el traslado al lugar de estudio físico. La información e imágenes obtenidas fueron entregadas por los administradores vía virtual.

### **5.1 Población participante**

Este proyecto fue dirigido a los administradores y personal que labora en los 13 establecimientos más visitados por turistas en el corregimiento de Doradal, Antioquia.

### **5.2 Tipo de muestreo y muestra**

#### **5.2.1 Muestreo por conveniencia**

El tipo de muestreo para esta investigación fue por conveniencia. Es una técnica de muestreo no probabilístico y no aleatorio utilizada para crear muestras de acuerdo con la facilidad de acceso y la disponibilidad de las personas (24), en este caso participaron aproximadamente entre 2 y 3 personas por establecimiento, ya que tenían disponibilidad, adicional a esto, tenían conocimiento del tema a tratar en el proyecto.

### 5.2.2 Muestra

Por la modalidad virtual en la que se trabajó y la disponibilidad de tiempo de los participantes, se decidió encuestar a un total de 56 personas entre el personal de cocina, meseros y aplicar una lista de chequeo a cada uno de los administradores de estos establecimientos.

### 5.3 Criterios de inclusión

Se tuvieron en cuenta las siguientes personas:

- Personas mayores de 18 años.
- Personas que tengan uso de sus facultades.
- Personas que laboren en los 13 establecimientos.

### 5.4 Criterios de exclusión

Fueron excluidas de la investigación las siguientes personas:

- Personas menores de edad.
- Personas que tuvieran alguna dificultad cognitiva.
- Personas que no laboran en los 13 establecimientos.

### 5.5 Instrumento de diagnóstico

**Lista de chequeo:** Se realizó una lista de chequeo con relación a la Resolución 666 de 2020 *“por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”* dirigida a los administradores de los diferentes establecimientos que se encuentran participando en el proyecto de investigación.

**Encuesta:** Se realizó una encuesta a algunas de las personas que laboran en los establecimientos con relación a la Resolución 666 de 2020 *“por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”* con preguntas cerradas y abiertas, de esta manera se determinó de qué manera se están implementando los protocolos de bioseguridad y si era necesario implementar acciones de mejora.

### 5.6 Recolección de la información

Antes de iniciar la aplicación del instrumento de recolección de información, con cada sujeto participante de la investigación, se realizó el envío del consentimiento informado por medio del aplicativo WhatsApp en documento Word, para su debida

lectura, una vez leído y aceptado el consentimiento informado, se reenvió a la investigadora con la firma escaneada. (Ver Anexo A), con el fin de que las personas tuvieran claridad de la investigación y los riesgos a los cuales se podían exponer durante la realización de esta.

## **6. Consideraciones éticas**

De acuerdo con lo estipulado en ley 1581 de 2012 “Habeas Data” la cual fue actualizada el 9 de noviembre de 2020 se tuvo en cuenta para el manejo de información de quienes participaron en la encuesta que se aplicó por medios virtuales. De acuerdo con la Resolución 8430 de 1993, este proyecto de investigación se clasificó sin riesgo: “Son estudios que emplean técnicas y métodos de investigación documental retrospectivos y aquellos en los que no se realiza ninguna intervención o modificación intencionada de las variables biológicas, fisiológicas, psicológicas o sociales de los individuos que participan en el estudio, entre los que se consideran: revisión de historias clínicas, entrevistas, cuestionarios y otros en los que no se le identifique ni se traten aspectos sensitivos de su conducta” para el caso de la investigadora no presenta riesgo, ya que se encuentra en el corregimiento de Doradal - Antioquia, lugar donde se desarrolló el proyecto de intervención bajo la modalidad virtual. Se consideró adecuado realizar un acuerdo por medio de llamada telefónica donde los participantes autorizaron su participación, se les hizo claridad de la confidencialidad de la información suministrada, así mismo que este no tendría costo alguno.



## 7. Resultados

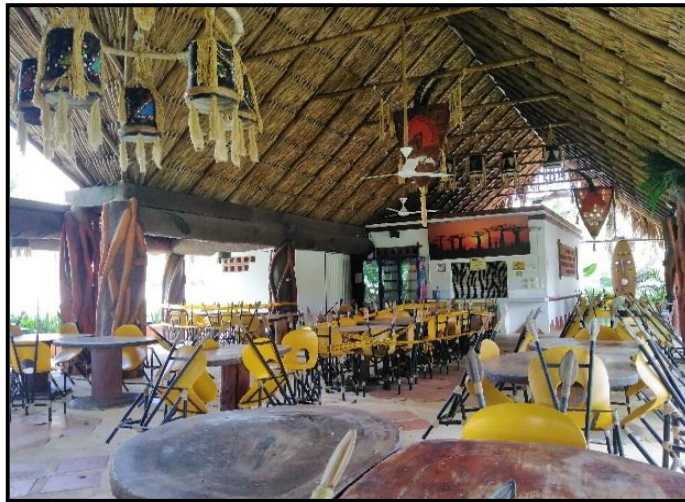
A continuación, se presentan los resultados obtenidos según el análisis hecho en los 13 establecimientos seleccionados, cumpliendo así con los objetivos específicos propuestos para la realización de este proyecto. Posteriormente, dichos resultados se presentan de la siguiente forma:

**7.1 Objetivo 1. Realizar una caracterización de los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia respecto a los protocolos de bioseguridad según los requerimientos definidos en la Resolución 666 de 2020.**

### **Empresa Hoteles Doradal**

Se mencionan los 7 restaurantes pertenecientes a la Empresa Hoteles Doradal, la cual está posicionada desde hace varios años en el corregimiento y es una de las más grandes del gremio hotelero en la región.

### **Restaurante África – Hacienda Nápoles**



**Figura 5. Restaurante África**



**Figura 6. Exposición de protocolos de Bioseguridad en el Restaurante África.**

El restaurante África se encuentra ubicado dentro del parque temático Hacienda Nápoles. Actualmente, este restaurante cuenta con 19 mesas disponibles, abarcando una capacidad para 150 personas en total, y cuenta con 25 personas que laboran diariamente, la administradora manifiesta que, con el fin de promover las medidas de distanciamiento preventivas, 7 de las 19 mesas se encuentran fuera de servicio ubicadas en puntos estratégicos del restaurante. Por otra parte, el personal administrativo de Hoteles Doradal diseñó los “protocolos de bioseguridad” con base en la circular 0012 del 12 de marzo del 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, donde se indican las directrices que debe cumplir el gremio hotelero para la contención del nuevo coronavirus (COVID-19). Por consiguiente, después de realizados lo protocolos fueron socializados con el personal que labora en la empresa antes de proceder a la reapertura de estos establecimientos en el corregimiento de Doradal- Antioquia.

En el hotel África se evidenció según las fotografías compartidas por parte de la administradora, la implementación de algunas medidas generales que se encuentran estipuladas en la resolución 666 del 2020 como, por ejemplo; lavado de manos, distanciamiento social, el uso del tapabocas, implementación del código QR para que los clientes no tuvieran contacto con la carta. Así mismo, todo el personal que brinda atención al cliente cuenta con elementos de protección personal- EPP- para prevención de la COVID-19, además, los meseros deben guardar distancia con los clientes a la hora de realizar el pedido. Por otra parte, África por ser hotel- restaurante no cuenta con servicio de domicilio, pero su atención es para todo el público, es decir, no solo para los huéspedes sino también para aquellas personas que visiten el parque y que opten por comer en el lugar.

## Restaurante Casa Blanca Safari- Hacienda Nápoles



**Figura 7. Casa Blanca Safari**

El restaurante Casa Blanca Safari se encuentra entre los mejores restaurantes que están ubicados dentro del parque temático hacienda Nápoles, según la información proporcionada por la administradora, debido a que es uno de los más frecuentado por los turistas. Casa Blanca cuenta con 32 mesas funcionando en su totalidad para una capacidad total de 130 personas, actualmente laboran 25 personas diariamente, con el fin de promover la prevención de la COVID-19 el establecimiento cuenta con lavado de manos, distanciamiento social y uso obligatorio del tapabocas. Además, se encuentra abierto al público en general, no cuenta con servicio de domicilio y vela porque los empleados y visitantes cumplan con todos los protocolos y medidas de bioseguridad establecidas. Aunque el parque se encuentra funcionando normalmente sin restricción alguna resaltan la importancia de la prevención de la COVID-19, el autocuidado y el distanciamiento social frente a todos los turistas que llegan a diario al parque.

Finalmente, este hotel- restaurante vela por la salud de todo el personal, no solo de restaurante sino también del hotel en general, por esto se implementó la entrega a necesidad de los elementos de protección personal- EPP-, aunque se ha evidenciado que las personas que laboran en este establecimiento no están cumpliendo rigurosamente con todos los protocolos.

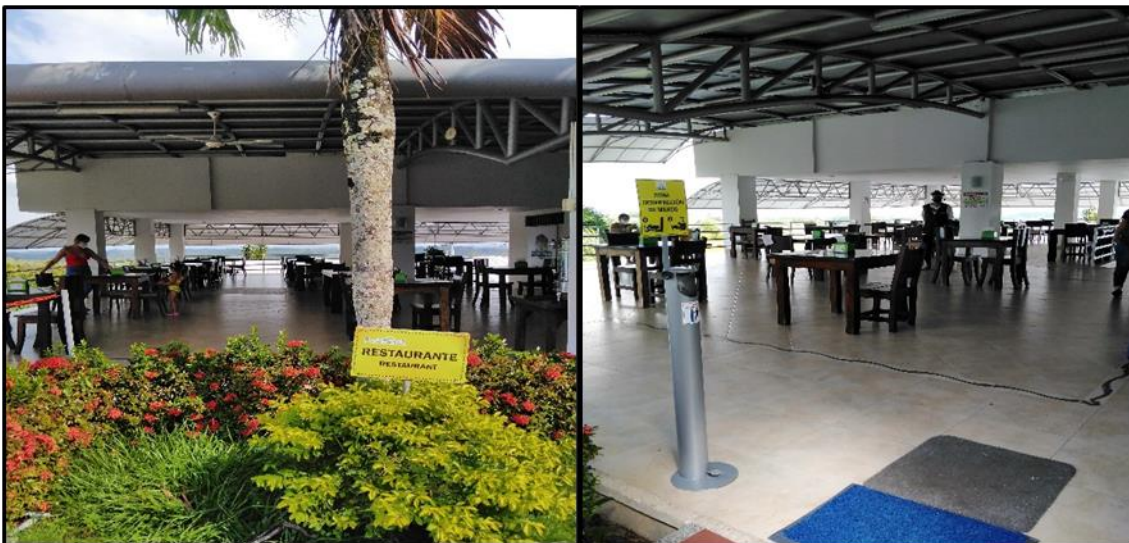
## Restaurante El Bohío – Hoteles Doradal



**Figura 8. Restaurante El Bohío**

Restaurante el Bohío, se encuentra ubicado a las afueras del parque temático Hacienda Nápoles. Desde la reapertura el restaurante cuenta con 20 mesas disponibles para una capacidad de 100 personas en total, en este establecimiento laboran 9 personas diariamente. También, cuenta con los protocolos de bioseguridad estipulados por la empresa teniendo en cuenta las características del lugar, a pesar de esto, no cuenta con una estación para el lavado de manos, pero si con el uso obligatorio de tapabocas, el distanciamiento social, implementaron el código QR para la lectura de la carta y la toma de temperatura antes de ingresar al establecimiento.

### **Restaurante Las Colinas – Hoteles Doradal**



**Figura 9. Restaurante Las Colinas**

El Restaurante Las Colinas se encuentra ubicado sobre la vía Medellín-Bogotá, al frente de la entrada del parque temático de la Hacienda Nápoles, por su ubicación, paisaje y gastronomía es muy visitado por los turistas. Las Colinas es hotel-restaurante, se encuentra aplicando los protocolos de bioseguridad diseñados por la empresa, cuenta con lavado de manos, política de distanciamiento social, uso obligatorio del tapabocas y la implementación del código QR en cada mesa, este hotel ha sido el más visitado después del levantamiento del confinamiento obligatorio. Por lo tanto, el restaurante no es la excepción, desde que se dio la reapertura para los viajeros este ha sido el más frecuentado, por eso, para este establecimiento es tan importante que se cumpla con los protocolos y medidas de bioseguridad. La idea, es aumentar la confianza de los clientes, que se sientan atraídos por los cuidados que se tienen para la contención de la COVID-19. Por el momento, este hotel-restaurante cuenta con 25 mesas activas, con una capacidad de 170 personas y 25 personas laborando, dichas mesas se encuentran separadas por dos metros entre sí.

### **Restaurante Lago Azul- Hoteles Doradal**



**Figura 10. Restaurante Lago Azul**

El hotel – restaurante Lago Azul se encuentra ubicado sobre la autopista Medellín-Bogotá contiguo al hotel-restaurante Las Colinas, este establecimiento no cuenta con el lavado de manos, ni la implementación del código QR, la carta del restaurante se puede visualizar en las pantallas ubicadas en lugares estratégicos para que los visitantes las puedan observar con facilidad y claridad. Este restaurante cumple con el distanciamiento social y el uso obligatorio del tapabocas, hasta ahora cuenta con 25 mesas activas, con capacidad para 170 personas y 25 personas laborando diariamente.

## Restaurante El Mediterráneo- Hoteles Doradal



**Figura 11. Restaurante El Mediterráneo**

El restaurante – hotel Mediterráneo, se encuentra ubicado en la zona turística conocida como la aldea, siendo este lugar el más visitado del corregimiento por los turistas, pues este, es un lugar muy particular por su infraestructura y ubicación, por eso se le reconoce como el famoso “Santorini” de Doradal.

El Mediterráneo es el hotel más pequeño que hace parte de la empresa Hoteles Doradal Actualmente, cuenta con 12 mesas disponibles con capacidad para 25 personas y 4 personas que laboran en este establecimiento. El restaurante siempre está abierto al público en general. Frente a los protocolos de bioseguridad tiene lavado de manos, distanciamiento social y el uso obligatorio de tapabocas. Por otro lado, este restaurante no cuenta con la implantación del código QR, la carta se entrega en la recepción, aunque, es un hotel muy pequeño es muy reconocido en la región.

## Restaurante Nebraska – Hoteles Doradal



**Figura 12. Restaurante Nebraska**

El restaurante Nebraska se encuentra ubicado sobre la autopista Medellín-Bogotá, es el restaurante más grande de la región, pues cuenta con 45 mesas activas para una capacidad de 330 personas, actualmente laboran 28 personas diariamente, tiene un horario de 6:00 a.m. a 10:00 p.m. diariamente. Actualmente, algunas zonas de este restaurante se encuentran en remodelación con el objetivo de hacer un hotel, por lo tanto, no se pudieron obtener fotos recientes de lugar, según la administradora no es pertinente fotografiarlo en ese estado. Después de algunas conversaciones con la gerente, nos autorizó para descargar las fotos a través del aplicativo Instagram donde se encuentra como @nebraskadoradal. Respecto a los protocolos de bioseguridad, este restaurante adoptó las medidas de bioseguridad interpuestas por la empresa, tiene toma de temperatura, elementos de protección para el personal que labora, lavado de manos, toallas de un solo uso y alcohol glicerinado, distanciamiento físico y el uso obligatorio del tapabocas, limpieza y desinfección del establecimiento.

Los establecimientos que se mencionarán a continuación son independientes, es decir, no pertenecen a la Empresa Hoteles Doradal

### **Restaurante Parrilla del Campo**



**Figura 13. Parrilla del Campo**

El restaurante Parrilla del Campo se encuentra ubicado sobre la Autopista Medellín- Bogotá, es el segundo restaurante más grande de Doradal, cuenta con 35 mesas activas con capacidad para 260 personas, y un total de 28 personas laborando diariamente. Parrilla del campo en conjunto con Campo Verde redactaron sus propios protocolos de bioseguridad para la apertura de estos dos restaurantes, Parrilla del Campo destinó a la entrada del establecimiento una estación para el lavado de manos, con suministro del alcohol glicerinado y toallas de un solo uso, toma de temperatura, uso obligatorio del tapabocas, limpieza y desinfección del establecimiento. Este restaurante en los últimos dos meses se ha visto muy congestionado por la cantidad de turistas que paran a comer, especialmente los fines de semana festivos, lo cual es bueno, según el dueño de este restaurante pues de esta manera se está recuperando la pérdida económica que tuvo durante los 5 meses de confinamiento obligatorio. Por otra parte, se vuelve una situación compleja ya que, no se está haciendo cumplimiento al numeral 3,2 de la resolución 666 de 2020 donde se menciona el distanciamiento físico el cual significa mantener un espacio entre las personas, así mismo, el control del aforo dentro de los establecimientos.

### **Restaurante Campo Verde**





**Figura 14. Restaurante Campo Verde**

El restaurante-hotel Campo Verde se encuentra ubicado al lado del restaurante Parrilla del Campo, sobre la Autopista Medellín – Bogotá, su horario de atención es de 6:00 a.m. a 10:00 p.m. diariamente, cuenta con 16 mesas activas con la capacidad para 40 personas en total, y un total de 9 personas laborando, en la entrada del establecimiento se encuentra el alcohol glicerinado y tapete, los meseros cuentan con elementos de protección, toma de temperatura, distanciamiento físico y el uso obligatorio del tapabocas, los fines de semana se puede observar el máximo flujo de personas, por el contrario, en semana se nota sin ocupación pero, el funcionamiento es continuo.

### **Restaurante Asados del Camino**



**Figura 15. Restaurante Asados del Camino**

El restaurante Asados del Camino es muy reconocido en la región, ha sido catalogado como uno de los mejores restaurantes según los youtubers y demás famosos de la farándula que han tenido la oportunidad de visitar el corregimiento de Doradal. El establecimiento abre sus puertas todos los días con un horario de 6:00 a.m. a 11:00 p.m. Frente a la contingencia sanitaria el restaurante diseñó su propio protocolo de bioseguridad, cuenta con el lavado de manos, toallas de un solo uso, toma de temperatura, alcohol glicerinado y el uso de tapetes con amonio. Este establecimiento cuenta con un total de 28 personas que laboran diariamente y tiene 34 mesas para una capacidad de 250 personas, a su vez, maneja los domicilios solo para el corregimiento de Doradal, los meseros y demás personal cuenta con elementos de protección y diariamente se realiza limpieza y desinfección del establecimiento.

Lo fines de semana que han sido festivos desde que se reactivó la economía en el corregimiento se ha presenciado aglomeración de turistas en el establecimiento, además, en medio del consumo, el personal, los administrativos y los visitantes están olvidando el distanciamiento físico, aumentando de esta manera la posibilidad de contagio. Por otro lado, cuando se da el aumento de turistas en el establecimiento, los trabajadores optan por dejar de tomar la temperatura y no hay vigilancia del uso del tapabocas ya que, el personal encargado de estas actividades se tiene que ocupar de otras funciones. Igualmente, como se menciona en restaurantes anteriores, este establecimiento también aplicó el uso del código QR y la visualización en la pantalla de los televisores para no hacer entrega de la carta.

### **Restaurante Grill Arepas**



**Figura 16. Restaurante Grill Arepas**

El restaurante Grill Arepas, está ubicado en el parque principal del corregimiento de Doradal-Antioquia, abre sus puertas al público diariamente desde las 8:00 a.m. a 10:00 p.m., presta servicio de domicilio en todo el corregimiento, además, cuenta con 10 mesas activas para una capacidad total de 40 personas y 10 personas que laboran diariamente, Del mismo modo, que los restaurantes mencionados anteriormente, realizó su propio protocolo de bioseguridad, el propietario manifiesta que es un documento sencillo pero que su propósito es cumplir las medidas de bioseguridad básicas como lavado de manos, gel antibacterial y/o alcohol glicerinado y uso obligatorio del tapabocas. Así mismo, al ingresar al restaurante los clientes se desinfectan con alcohol glicerinado o gel antibacterial, además, el personal que labora cuenta con elementos de protección y diariamente se realiza limpieza y desinfección del establecimiento.

### **Restaurante Son D'licias**



**Figura 17. Restaurante Son D'licias**

El restaurante Son D'licias se encuentra en el parque principal del corregimiento, frente a Grill Arepas, su horario es de 4:00 p.m. a 10:00 p.m. Por el momento, cuenta con 10 mesas activas para una capacidad para 40 personas en total y 8 personas laborando, este establecimiento se inauguró cuando se levantó el confinamiento obligatorio debido a que era una idea de negocio cuando empezó la cuarentena total. Por lo cual, no han redactado un protocolo de bioseguridad para el establecimiento, su propietaria comenta que se ha guiado por las medidas que han implementado los demás establecimientos como, por ejemplo, poner alcohol en las mesas para que los clientes se desinfecten y el uso obligatorio de tapabocas.

### **Restaurante Lecco Pizza Gourmet**



**Figura 18. Restaurante Lecco Pizza Gourmet**

Este restaurante de comida italiana se inauguró después del levantamiento del confinamiento obligatorio, se encuentra ubicado en calle 21 #25-84, a tres cuadras del corregimiento de Doradal, su horario es de 4:00 p.m. a 11:00 p.m. diariamente. Por ahora, cuenta con 8 mesas activas con una capacidad para 28 personas y 6 personas laborando. En efecto, por quedar ubicado en la parte central del corregimiento, presta servicio de domicilio a todo el corregimiento y lugares cercanos. Además, su propietario manifiesta que no ha implementado los protocolos de bioseguridad debido a que están en construcción, también, cuando se le presentó la propuesta solicitó apoyo a la investigadora para poderlo implementar y cumplir con la normatividad legal vigente. Por el momento, el personal que labora allí cuenta con elementos de protección y solamente cuentan con alcohol glicerinado para los comensales.

## **7.2 Objetivo 2. Establecer una línea base según los requerimientos establecidos en la Resolución 666 de 2020.**

A partir de la formulación de formuló una encuesta dirigida al personal general que labora en los restaurantes y una lista de chequeo dirigida al personal administrativo, se conoce la situación de cada establecimiento y se obtienen las bases para establecer las medidas de bioseguridad generales necesarias para cada uno.

En el cuadro 3 se tiene la lista de chequeo aplicada en los 13 establecimientos seleccionados del corregimiento de Doradal Antioquia, la lista se diseñó especialmente para ser aplicada a los administradores de cada uno de estos establecimientos que son objeto de la investigación.

**Cuadro 3. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia**

<b>Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia</b>		
Fecha (día, mes, año)		
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta		
<b>Unidad administrativa</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19		
<b>Medidas de bioseguridad para los trabajadores</b>		
<b>Lavado de manos</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.		
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).		
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.		
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.		
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer		

<b>Distanciamiento físico</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.		
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.		
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados		
<b>Elementos de protección personal -EPP para prevención del COVID 19</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.		
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.		
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.		
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.		
Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-		
Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP		
<b>Manejo de los tapabocas</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas		
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.		

<b>Limpieza y desinfección</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.		
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.		
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.		
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.		
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.		
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo		
<b>Manejo de residuos</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.		
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.		
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.		
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores		
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.		
<b>Trabajo de forma presencial</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>

Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.		
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus		
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.		
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa		

Por otra parte, se muestra la encuesta (ver anexo B) constituida por preguntas abiertas y cerradas. Esta encuesta va dirigida exclusivamente, al personal que labora en estos 13 establecimientos

Debido a la emergencia sanitaria en el país ocasionada por la COVID-19, la realización de este proyecto fue completamente de manera virtual como se ha mencionado con anterioridad. La encuesta se construyó por medio de la herramienta “Formularios” generada por la plataforma de Gmail. Por medio de este aplicativo se generaron diferentes secciones, cada una dirigida para el tipo de labores que realizaba cada participante, tanto para el personal de cocina como meseros y otros, con el fin de especificar cada área y obtener una mejor información. Por otra parte, se añadieron preguntas relacionadas con la resolución 1050 de 2020, ya que algunos de estos establecimientos cuentan con servicio de domicilios y es fundamental conocer la forma en la que desarrollan esta actividad, es importante resaltar que no aplica para todos los establecimientos.

En la siguiente imagen se pueden observar las preguntas relacionadas con base en la resolución 666 de 2020. Adicionalmente, se incorporó la ley 1581 de 2012 “Habeas Data” con el fin de brindar confianza a los participantes sobre la



confidencialidad de los datos personales recolectados en esta etapa de la investigación.

The image shows a digital survey form on a mobile device. At the top, the logo of the Universidad de Antioquia is displayed, along with the text 'Facultad Nacional de Salud Pública' and 'Héctor Abad Gómez'. Below this, a green header indicates 'Sección 1 de 5'. The main title of the survey is 'Implementación de los protocolos de bioseguridad en los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia'. The introductory text explains the purpose of the survey, which is to document the implementation of COVID-19 biosecurity protocols in 13 establishments in Doradal, Antioquia, for the year 2020. It also mentions that the data will be used to respond to the pandemic and will be handled confidentially according to Law 1581 of 2012. A consent request is included. The form has a 'Nombre' field with a red asterisk and a 'Texto de respuesta corta' field.

**Figura 19. Encuesta. Implementación de los protocolos de bioseguridad en los establecimientos de la zona turística del corregimiento Doradal, Antioquia - preguntas relacionadas con base en la resolución 666 de 2020**

### **7.3 Objetivo 3. Identificar las debilidades en la implementación de los protocolos de bioseguridad en los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia por medio de un comparativo con la resolución 666 de 2020.**

A partir de este objetivo se aplicó la lista de chequeo, mencionada anteriormente, a cada uno de los administradores de los diferentes establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, esta se desarrolló a través de llamadas

telefónicas. A continuación, se muestran las debilidades encontradas en cada restaurante con su respectivo análisis.

### Restaurante Parrilla del Campo y Campo verde

**Cuadro 4. Debilidades de los establecimientos Parrilla del Campo y Campo Verde de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia**

Debilidades
No hay distanciamiento entre los puestos de trabajo para evitar el contacto directo entre los trabajadores.
No hay el distanciamiento adecuado entre los clientes (entrada al baño, filas para pedido, fila para pago, mesas)
No hay control de aforo en el lugar donde hay consumo de alimentos y en el sitio de descanso de los empleados.

**Cuadro 5. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Parrilla del campo y Campo verde**

Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia		
Fecha (día, mes, año)	23/11/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta	Fabio Enrique Atehortúa Atehortúa, Administrador Restaurante Campo Verde y Parrilla del Campo	
UNIDAD ADMINISTRATIVA	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	Si	Los restaurantes cuentan actualmente con su propio protocolo de bioseguridad, diseñado por personal del hospital del corregimiento y personal administrativo del restaurante
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES		
LAVADO DE MANOS	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	Si	En cada área donde se elaboran alimentos y bebidas están el protocolo para que lo conozcan y lo pongan en practica

Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	SI	Se implementó un lavadero portátil por los establecimientos, jabón líquido y secador de manos, por tal motivo no cuenta con toallas de un solo uso.
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	SI	En cada establecimiento se dispuso del alcohol glicerinado, para que tanto los empleados como los clientes tenga una debida desinfección.
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínima 20 - 30 segundos.	SI	Como se mencionaba anteriormente, los dos establecimientos cuentan con lavaderos portátiles, facilitando de esta manera el adecuado lavado de manos para los trabajadores, el administrador no cuenta con una herramienta que garantice que si lo hacen de manera adecuada, pero trata de observar constantemente en medio del horario laboral
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer	SI	Se procura siempre cumplir con cada uno de estos puntos, la vigilancia es constante y se espera que los empleados sean conscientes siempre de esta situación
<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	Ambos establecimientos cuentan con señalizaciones especialmente para distanciamiento fisico expuestas en paredes y pisos, pero aun así no es suficientes; debido a que los establecimientos no cuentan con aforo, estos permanecen llenos provocando aglomeraciones de clientes y trabajadores.
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	Es difícil de controlar, aunque se monitorea, se hace manera visual, no cuenta con registros o algún otro método que garantice si se cumple o no.
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	SI	Al personal se trata de darles turnos para que consuman alimentos y no generen aglomeraciones, sin embargo, en días de bastante de trabajo se presentan descontrol de esta indicación.

<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID 19</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	SI	Los elementos de protección personal - EPP son limitados, es decir, se realiza entrega de estos y se firma la constancia de entrega, no se entregan periódicamente porque no hay mucho dinero para estar dotándolos de estos elementos, se realiza nueva entrega si es de fuerza mayor, ejemplo cuando el tapabocas se rompa, o las gafas presenten grietas o demasiado rayadas obstaculizando la vista del trabajador.
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	SI	Se cuenta con equipo de seguridad y salud en el trabajo, quienes son los encargados de realizar dichas entregas y recambios.
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	SI	Se les realizó una capacitación antes de la reapertura del establecimiento. Por motivos presentados por la administración de dichos establecimientos no se tienen evidencias fotográficas de estas actividades.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal	SI	Al momento de dar reapertura de los establecimientos se capacito a todo el personal que labora en todas las áreas de estos establecimientos.
se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	SI	Si tiene recipientes de riesgo biológico, color rojo, para ello se tiene un recipiente para ambos establecimientos, el cual se encuentra rotulado.
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	SI	Según lo dicho por el administrador en la capacitación que se realizó para la contención de la COVID-19, se dieron instrucciones sobre los EPP, el uso y mantenimiento de estos. Por otra parte no se lograron obtener evidencias ni fotográficas ni por escrito por que el administrador no dio autorización.
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>

Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	SI	Más que exigir es la conciencia de cada empleado, a diario se presentan más casos de muertes y contagios no es solo por el trabajo es por la salud propia, adicional a esto, estos restaurantes anuncian cada que llega un cliente, que el tapabocas se debe retirar solo para consumir los elementos y que se debe guardar en un empaque hermético, o algún otro objeto desinfectado que sirva para guardarlo mientras terminan de consumir los alimentos, se prohíbe que los tapabocas los dejen sobre la mesa. afirma el administrador
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se mandaron hacer algunos para los empleados de acuerdo con la resolución 666.
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.	SI	Ambos establecimientos han manejado mucho el tema de la limpieza y la desinfección por cuestiones de salubridad, frente al nuevo coronavirus se enfatizó mucho en la limpieza y desinfección para la contención de este virus, se acordó con los trabajadores reforzar mucho más estas acciones, pero no se tiene por escrito un documento donde especifique directamente como se debe realizar la limpieza y desinfección y por qué se debe hacer
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	El personal es el encargado de vigilar el área del cual es encargado, para ello se tiene un líder por área, este es el encargo de vigilar porque se cumpla con la limpieza, así mismo de observar si se realiza de manera correcta o no, para realizar los respectivos correctivos frente a este tema, por el momento estos establecimientos no cuentan con algo por escrito o algún formato donde notifique o registre si se hace a diario, y de qué manera la realizan.
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	Cada área es responsable de su limpieza y siempre se realiza en la mañana y en la noche, El establecimiento no cuenta con algo documentado todavía.
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	SI	Aparte en las fumigaciones normales cuentan con un proceso especial de los restaurantes, el establecimiento no cuenta con el documento de control integral de plagas.

Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Se cumple, pero falta por mejorar, el administrador reconoce que falta mucho por mejorar y no cuenta con este protocolo documentado.
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.	SI	Cada empleado debe cumplir con sus funciones, y sus debidos elementos de protección de protección personal EPP, así mismo, tener todos los accesorios a la mano para cumplir con una correcta limpieza y desinfección.
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	SI	Se trabaja constantemente en el área ambiental. Pero se presentan falencias en la separación de los residuos sólidos, se sigue juntando todos los desechos de la cocina junto con la basura que se genera en el bar y demás áreas, manifiesta el administrador que ya es pereza del personal aplicar la separación en la fuente.
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	SI	Se fomentó la sostenibilidad ambiental y mejora continua, por otra parte, se le informó a todo el personal donde deberían de ir los tapabocas o guantes que ya no utilizan, se señaló y se mostró el color del recipiente y su debida rotulación.
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	SI	Para esto los establecimientos cuenta con contenedores de basura, allí se depositan todos residuos y se llevan al shut de esto establecimientos los cuales son recogidos semanalmente por el carro de la basura.
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	SI	El personal de mesa y bar, tanto como los de limpieza son los encargados de realizar dicha limpieza, es importante aclarar que no se encuentra documentado, que siempre se ha trabajado, con la palabra, es decir, acuerdos entre jefe y trabajador sin necesidad de plasmarlo en un papel con firmas. Afirma el administrador.
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Desde siempre se procura que cada uno de ellos, al realizar esta actividad se desinfecte y se lave correctamente las manos para poder seguir laborando, aunque no se pudieron obtener las evidencias de la capacitación que se le dio al personal el administrador asegura que se hizo y tuvo buena participación, por otra parte, dice también que se sigue trabajando la idea es mejorar ambos establecimientos ya que son de los restaurante más importantes y frecuentados de la región.
<b>TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>

Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se realizó una capacitación para la reapertura de ambos establecimientos, en compañía del hospital del Municipio, no se logró obtener evidencias de dicha capacitación.
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus	SI	Desde que inicio la pandemia y dieron permiso para la reapertura de estos establecimientos se enfatizó mucho sobre este punto, para los establecimientos, cada empleado debe cambiarse en el establecimiento al cual le corresponde trabajar, independientemente si vive cerca o no, deben llevar un bolso para guardar la ropa que llevan puesta y dejarlo en un lugar donde estos no sean visibles para los clientes, ya que el establecimiento no cuenta con locker para los empleados.
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	SI	Los dos establecimientos cuentan con tapabocas convencionales en caso de algún empleado presente problemas respiratorios o algún otro síntoma, pero no cuentan con un área de aislamiento para aquellas personas que presente síntomas en el horario laboral, no se encuentra documentado dentro de los protocolos.
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	SI	Ambos establecimientos cuentan con ARL 24 horas al día y con EPS, no se pudieron obtener evidencias de la capacitación, por órdenes administrativas.

Los establecimientos Parrilla del Campo y Campo Verde implementaron los protocolos de bioseguridad sobre la Resolución 666 de 2020, según el administrador, al analizar esta lista de chequeo que se realizó por medio de llamada telefónica debido a la coyuntura actual por el nuevo Coronavirus (COVID - 19). Se lograron identificar falencias en la estructura y aplicación de los protocolos de bioseguridad, no se tienen documentados diferentes ítems plasmados en la lista de chequeo y que son vitales para el adecuado funcionamiento de los establecimientos, es importante que los acuerdos que se realizaron con el personal se documenten y sean aplicados. Uno de los ítems más importantes

donde se indica el distanciamiento social o físico para el personal no se está cumpliendo, para el administrador es una situación compleja, debido a que, el corregimiento de Doradal ha sido muy reconocido por ser un lugar turístico y se evidencia que los mismos turistas generan las aglomeraciones en estos establecimientos ya que no respetan el distanciamiento, las advertencias de los protocolos pasaron a un segundo plano, para el propietario de estos restaurantes lo más importante es poder recuperarse de las pérdidas económicas producidas por la emergencia sanitaria, y para los turistas lo importante es conocer y disfrutar de una buena comida, actualmente Parilla y Campo Verde decidieron retirar los puntos de desinfección ya que no es obligación tenerlos en los establecimientos.

No se logró tener evidencias de registros fotográficos o por escrito debido a la situación generada por la pandemia, por lo que todo se realizó de manera virtual. Además, el propietario no deseó compartir ningún tipo de evidencia para complementar la información de esta lista de chequeo.

**Empresa Hoteles Doradal: Casa Blanca Safari; África; el Bohío; las Colinas; El lago Azul; el Mediterráneo y Nebraska.**

**Cuadro 6. Debilidades de los establecimientos Casa Blanca Safari, África, El Bohío, Las colinas, El lago azul, El mediterráneo y Nebraska.**

Debilidades
No hay distanciamiento entre los puestos de trabajo para evitar el contacto directo entre los trabajadores.
No hay el distanciamiento adecuado entre los clientes (entrada al baño, filas para pedido, fila para pago, mesas)
No hay control de aforo en el lugar donde hay consumo de alimentos y en el sitio de descanso de los empleados.
No hay garantías en la disponibilidad y recambio de los elementos de protección personal, debido a la cantidad de trabajadores y los diferentes puntos de atención.
Debido a las pérdidas económicas no se pueden comprar los elementos de protección personal constantemente y, por lo tanto, los trabajadores se rotan los EPP.
Debido a las pérdidas económicas no se han podido instalar los recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal usados.

**Cuadro 7. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a Empresa Hoteles Doradal: Casa Blanca Safari, África, El Bohío, Las colinas, El lago azul, El mediterráneo y Nebraska.**



<b>Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia</b>		
Fecha (día, mes, año)	14/11/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta	Flor Elba Atehortúa Atehortúa (Hotel casa Blanca, Hotel África, Restaurante el Bohío, Hotel la colina, Hotel lago azul, Hotel Mediterráneo, Restaurante Nebraska)	
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	SÍ	Se documentó el protocolo de bioseguridad para todos establecimientos pertenecientes a Hoteles Doradal bajo el reglamento del gremio hotelero.
<b>MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES</b>		
<b>LAVADO DE MANOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	En todos los establecimientos se dispuso de lavaderos portátiles para el adecuado lavado de manos de clientes y empleados.
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	NO	Todos los establecimientos cuentan agua limpia y jabón, no cuenta con el uso de toallas de un solo uso, cuentan con secadores eléctricos.
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	SI	Se ubicaron en puntos estratégicos, como las entradas y salidas de los establecimientos
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínima 20 - 30 segundos.	SI	En la capacitación que se realizó a todo el personal se enfatizó mucho en el lavado de manos, se espera que todos cumplan porque no hay vigilancia continua de esto. Afirmó la administradora, por otra parte, no logro obtener evidencias de dicha capacitación, ya que la administradora no lo vio conveniente.
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer	SI	Al personal se le hizo la claridad y se enfatizó mucho sobre en la limpieza y desinfección, así mismo la importancia, de hacerla de manera adecuada.

<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	A pesar de las señalizaciones y advertencias por parte de la administración no se cumple con esto, afirma la administradora; los establecimientos no cuentan con numero de aforo para el personal ni para los clientes, por tal motivo se presentan grandes aglomeraciones, es importante destacar que estos establecimientos hacen parte del parque temático Hacienda Nápoles, una de las causas de las aglomeraciones, y que son lugares bastantes visitados en todo momento.
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	El aforo si se debe controlar, pero los dueños dieron órdenes de quitar aforo, dice la administradora, con este panorama se puede afirmar que no se cumple con este punto en específico.
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	NO	Es algo casi imposible de regular tienen que estar en vigilancia constante y no se puede ya que son muchos los establecimientos para vigilar.
<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID 19</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	SI	Si, para esto se tiene el personal de seguridad y salud en el trabajo quienes son los encargados de entrega de los elementos de protección personal - EPP, no se logró obtener evidencias de capacitaciones o entrega y cambio de EPP ya que es un área a la cual la administradora no tiene fácil acceso, por otra parte, no ve conveniente divulgar fotos de los procesos que llevan los establecimientos frente a la emergencia sanitaria.
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	NO	es un poco difícil manejar tanto personal en diferentes puntos y los EPP no fueron suficientes para la empresa
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	SI	Se capacito el personal para el uso eficiente de EPP, según la administradora. Por otra parte, no se tiene evidencias de dicha capacitación.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.	NO	No puede cumplir por perdidas económicas en la compra de estos EPP por lo tanto se rotan entre los trabajadores, por ejemplo, cuando un mesero opta por renunciar, las gafas y tapabocas, deben de dejarlo desinfectado, para otro mesero que ingresa, así pasa con el personal de producción, uniformes y tapabocas dejarlos para los que ingresan,

se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	NO	No se ha implementado esta acción ya que genera costos y los establecimientos apenas están empezando a funcionar de una mejor manera pese a la situación actual que vive el país, están tratando de recuperarse económicamente.
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	NO	No se cumple ya que los empleados son temporales en la medida que van saliendo del trabajo se le otorgan los EPP a que quieran ingresar a trabajar.
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	SI	El uso del tapabocas es obligatorio tanto para el personal que labora en cada establecimiento como para los clientes que lleguen allí, se les hace la claridad a los clientes que el tapabocas se debe retirar únicamente para el consumo de alimentos, y guardarlo, no dejar sobre la mesa.
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se mandaron hacer tapabocas para todo el personal bajo la normatividad vigente.
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.	SI	Sí, siempre se ha realizado limpieza desinfección de todos los establecimientos, aun cuando no había pandemia, se ha reforzado aún más por la COVID-19 afirma la administradora. No se logró obtener evidencias escritas o fotográficas.
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	Efectivamente, se incrementó mucho más la limpieza y la desinfección por el bienestar del personal y de los clientes. No se logró obtener evidencias
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	En la capacitación que se realizó se le hizo la recomendación a cada encargado de su área para la previa limpieza desinfección al ingresar y al salir. No se logró obtener evidencias sobre dicha capacitación.
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	SI	Se procura realizar fumigación de manera continua, pero responsable, ya que el personal de higiene que visitan los establecimientos son demasiado exigentes, se tiene documentado los protocolos de limpieza y desinfección, Ver Anexo ()

Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Se está implementando y poder seguir con esto es demasiado importante, Ver anexo ()
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo	SI	Para cumplir con esta tarea se designó un equipo de limpieza, para que cumplan con todos los protocolos. Se enfatizó mucho sobre el Hipoclorito y su uso (Ver anexo) así mismo, se enfatizó mucho sobre la limpieza en general, no solo de los restaurantes sino también de los hoteles en general.
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	SI	Desde que se fundó la empresa se ha trabajado constantemente en área ambiental y mucho más con los residuos sólidos, son una empresa sostenible. No se lograron obtener evidencias.
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	SI	Siempre se realizan capacitaciones para el manejo de residuos sólidos. Según la administradora No se logró obtener evidencias de dichas capacitaciones.
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	SI	Sí, todos los residuos son llevados al shut, allí se recogen estos residuos 1 día a la semana.
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	NO	A pesar de tener un protocolo documentado, y que se ha enfatizado mucho en la limpieza y desinfección de los establecimientos, la limpieza de los contenedores no se encuentra contemplado en el documento ver anexo ()
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Si, mediante la capacitación que se les realizó y el documento que se tiene por escrito, se hace énfasis en la importancia del lavado de manos antes y después de cada actividad a realizar, ahora bien, no se tienen registros u otro método que garantice que si lo hacen, pero se confía plenamente en el personal, todos saben que es por el bienestar de ellos, de sus familias y gente que está a su alrededor. Afirma la administradora.
<b>TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Si, para reapertura de cada uno de los establecimientos se reunió a los empleados fijos quienes eran los únicos activos en los trabajos después de tanto tiempo, se capacito para la contención del virus y su manejo con los clientes y demás personas, no se logró obtener evidencias de dicha capacitación.

Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus	SI	Todo el personal tiene claro que debe cambiarse en cada establecimiento, y dejar todo bien guardado, no se tienen locker en ninguno de los 7 establecimientos, cada empleado debe llevar un bolso o algún otro objeto que le permita guardar la ropa que lleva puesta, por otra parte, estos bolsos se deben guardar en un lugar no visible para los clientes.
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	NO	Si algún empleado presenta problemas respiratorios se mandan para la casa, ya que el establecimiento no cuenta con zona de aislamiento frente a un caso positivo para COVID -19
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	SI	Todos los establecimientos cuentan ARL y su respectiva EPS para cada uno de los trabajadores.

La empresa Hoteles Doradal, por medio del gremio hotelero implementó sus propios protocolos de bioseguridad para el funcionamiento de cada uno de sus establecimientos. Realizando un análisis de la aplicación de las medidas de bioseguridad según las evidencias obtenidas en el transcurso de la realización de este proyecto, se evidenció que esta empresa no cumple con el distanciamiento físico o social. Por medio de llamada telefónica la administradora manifestó que, *“se ha tratado de cumplir con todos los protocolos de bioseguridad en todos los establecimientos, pero no ha sido posible”* es cuantioso el número de turistas que llegan a diario a estos establecimientos. Un claro ejemplo es el parque temático Hacienda Nápoles, aunque es demasiado extenso se ha visto saturado por el número de turistas que llegan a este lugar, aún más cuando la misma empresa genera grandes promociones en el ingreso a este parque con el fin de estabilizarse económicamente. Por otra parte, las personas sienten que la COVID-19 ya no es una amenaza, según lo afirma la administradora.

Desde la parte administrativa de esta empresa se evidenciaron algunas falencias respecto a los elementos de protección personal –EPP-, como se muestra en la tabla anterior no cumplen con este requisito. Según la administradora, tener elementos de protección personal para todos los trabajadores no es fácil; primero en temporada alta como lo es diciembre y enero ingresan un elevado número de personas a laborar en cada uno de estos establecimientos y no es fácil tener el control de todo el personal; y segundo, si se tuviera el control de todos los que ingresan, manifiesta que, el dinero no alcanza para solventar todos los gastos que

implica comprar EPP para cada uno de los trabajadores. Por lo tanto, la persona que desee trabajar allí debe de asumir los gastos de sus propios elementos de protección personal, ya que como lo manifiesta el propietario, están en quiebra desde que tuvieron que cerrar todos estos establecimientos a causa del nuevo Coronavirus, y a un año de la pandemia no se han podido recuperar económicamente.

La administradora por otra parte reservó todos los derechos de ellos como empresa, frente a las evidencias que se solicitaron para complementar la información suministrada a través de la lista de chequeo. A pesar de que este proyecto se realizó con fines educativos, prefirió no presentar evidencia fotográfica o escrita.

### **Restaurante Grill Arepas**

**Cuadro 8. Debilidades del establecimiento Grill Arepas**

<b>Debilidades</b>
No hay distanciamiento entre los puestos de trabajo para evitar el contacto directo entre los trabajadores.
No hay el distanciamiento adecuado entre los clientes (entrada al baño, filas para pedido, fila para pago, mesas)
No hay control de aforo en el lugar donde hay consumo de alimentos y en el sitio de descanso de los empleados.
No hay garantías en la disponibilidad y recambio de los elementos de protección personal, debido a la cantidad de trabajadores y los diferentes puntos de atención.
Debido a las pérdidas económicas no se pueden comprar los elementos de protección personal constantemente y, por lo tanto, los trabajadores se rotan los EPP.
Debido a las pérdidas económicas no se han podido instalar los recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal usados.
No se dispone de alcohol como lo exige la norma.
No hay señalización dentro del establecimiento.
No se tiene conocimiento del uso de los elementos de protección personal.
Solo se les hace entrega a los trabajadores de tapabocas, no es posible entregar más EPP, debido a que son costosos y no hay claridad para qué se requiere otro

tipo de EPP.
No se realiza la limpieza y desinfección de los contenedores.
Debido a que los trabajadores viven cerca del restaurante, no se cambian de ropa cuando ingresan a laborar.
No tienen conocimiento de lo que significa un tapabocas convencional.
Se suspendió el convenio con la ARL por falta de presupuesto.

**Cuadro 9. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Grill Arepas**

Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia		
Fecha (día, mes, año)	19/11/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta	John Alexander Maya, Administrador Grill Arepas	
UNIDAD ADMINISTRATIVA	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	Sí	Para darle apertura al establecimiento se documentó los protocolos de bioseguridad en compañía del personal activo.
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES		
LAVADO DE MANOS	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	El establecimiento cuenta con un punto de lavado de manos, el cual se encuentra en el baño, que se comparte con los clientes y trabajadores.
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	SI	Si, dispone de agua limpia, jabón líquido y toallas de un solo uso, tanto en el baño como en la cocina.

Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	NO	El establecimiento no cuenta con alcohol glicerinado, ni con algún otro elemento de desinfección, fuera del lavado de manos.
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.	SI	Según el administrador, se acordó en el momento de realizar la construcción de los protocolos de bioseguridad en conjunto con el personal que trabaja, no se logró tener evidencias fotográficas a escritas.
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer	SI	Fue uno de los acuerdos estipulados dentro los protocolos de bioseguridad del restaurante.
<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	No se tiene señalización y además es muy complejo cumplir con este requisito el restaurante no cuenta con aforo, por lo tanto se llena totalmente, y los empleados deben aumentar para poder responder a todos los clientes
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	Como se mencionada anteriormente este establecimiento no tiene aforo ni para los clientes para el personal que labora.
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	NO	Tampoco se tiene control sobre este punto, porque son muchos los trabajadores para darles un debido control.
<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP PARA PREVENCIÓN DEL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>



<b>COVID 19</b>		
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID - 19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	NO	se les hizo entrega del tapabocas únicamente
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	NO	Los empleados no cuentan con elementos de protección como lo requiere la resolución 666, ya son costosos y no tienen muy claro que es lo que se requiere y para que lo requieren.
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	NO	No se cumple con este numeral.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.	NO	No se cumple con este numeral, por las acciones ya presentadas
se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	NO	No, no se tiene instalación de un recipiente únicamente para estos residuos
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	SI	Los tapabocas que es lo único, que se les otorgo, se es para no compartirlo en el ambiente laboral, pero si el trabajador se retira tendrá que dejar para un nuevo trabajador, no se tiene control del manejo de entrega o cambio de los EPP.
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	SI	El uso del tapabocas es obligatorio para todo el personal y los clientes dentro del establecimiento.
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio	SI	Se mandaron hacer, se dio garantía de que los tapabocas están hechos del material que requiere la ley, sin ficha técnica para dichos tapabocas

de Salud y Protección Social.		
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.	SI	La limpieza siempre se ha trabajado dentro del establecimiento, a pesar de que no se tenga esto por escrito cada empleado debe asumir su responsabilidad por el bienestar de todos, la limpieza y desinfección ahora son prioridad, dice el administrador.
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	Por temas posteriores a la pandemia se incrementó aún más la limpieza y desinfección dentro del establecimiento. Lastimosamente el establecimiento no cuenta con registros que corrobore que si se realiza de manera adecuada.
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	En efecto, el aseo se realiza siempre al ingresar y al salir del establecimiento, aunque no se tenga documentado, esto se venía implementando antes de la emergencia sanitaria, afirma el administrador.
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	SI	Siempre se procura fumigar y tener limpieza de todo, para que estos animales no estén en el establecimiento, no se tiene programa sobre el control de plagas y roedores reconocer el administrador.
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Mediante la socialización de los protocolos de bioseguridad del establecimiento se enfatizó sobre la limpieza y desinfección,
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo	SI	Al momento de terminar con el aseo, se realiza revisión, no se tiene registros, pero como asegura el administrador, el mismo revisa que se cumpla con la limpieza y desinfección del establecimiento.
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>

Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	NO	Se procura porque el personal identifique los residuos sólidos y realicen su debida separación, no se ha realizado la primera capacitación, reconoce el administrador que ha sido una falencia, lo poco o muchos que saben los empleados es porque se tratado del tema de manera informal dentro de establecimiento, es decir, sin capacitación, ni registro alguno
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	NO	No se ha incentivado al personal ni capacitado de la mejor manera para dicha separación, ya que es un tema del cual no se tienen mucho conocimiento y resulta costoso contratar al alguien solo para este tema.
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	NO	El establecimiento no cuenta con un Shut para depositar todos los residuos generado por establecimiento, por lo tanto, esta basura se saca dos días por semana, ya que es el recorrido que tiene del carro de la basura del corregimiento de Doradal para todos los hogares.
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	NO	No se tiene supervisión de si se lavan o no los contenedores, y la probabilidad más alta es que no se realiza ninguna limpieza y desinfección, afirma el administrador
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Tienen muy claro este procedimiento, dice el administrador, pero aún no se tiene estipulado en algún documento o registro que garantice que si realiza de manera correcta.
<b>TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se tuvo que capacitar al personal activo para reactivación de la economía en el corregimiento y reapertura del establecimiento, todo en cuanto al nuevo Coronavirus, el administrador no permitió evidencias fotográficas o por escrito sobre esta capacitación.
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier	NO	No aplica, ya que los trabajadores viven cerca del establecimiento y no se ve la necesidad de hacerlos cambiar de ropa afirma el administrador.

tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus		
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	NO	No tienen conocimiento de lo que significa un tapabocas convencional.
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	NO	Tocó suspender el convenio con la ARL por tema de la pandemia, no daba el presupuesto.

El establecimiento Grill Arepas se ha destacado en el corregimiento de Doradal por su excelente ubicación y la calidad de sus platos, pero frente a la crisis provocada por la emergencia sanitaria por la COVID-19, se ha dificultado un poco su reapertura. Inicialmente, empezaron con mucha precaución y con todos los protocolos de bioseguridad para la contención del contagio, poco a poco esta iniciativa fue perdiendo el impulso y cada día ha disminuido la aplicación de estos protocolos. El Señor Amaya afirma que *“Doradal olvidó por completo el tema de la COVID -19, utilizar el tapabocas ya no es indispensable para circular en este corregimiento y es muy complicado exigir a las personas que cumplan con lo requerido en la norma cuando ya nadie cree en el peligro de contagio”*. Por lo tanto, Grill Arepas se ha adaptado a esta nueva situación, igualmente, hay casos de turistas que exigen distanciamiento social, el uso de las mascarillas y que se les proporcione alcohol para la debida desinfección. Así mismo, hay otros que no les gusta “tanto protocolo” y se vuelve complejo satisfacer a las personas, también es importante reconocer que la mayor fuente de ingreso del corregimiento proviene del turismo.

Así mismo, este establecimiento demostró que en cuanto a los elementos de protección personal no se están cumpliendo debidamente, como se puede evidenciar en la tabla solo se les hizo entrega de tapabocas, el personal no practica el debido proceso de ingresar al trabajo con la ropa diferente para luego cambiarse en el establecimiento, ya que como lo mencionaba el administrador, el personal vive cerca al lugar de trabajo, por lo cual, no ve necesario pedirles que no salgan de la casa con el informe puesto. Además, el personal no se encuentra

afiliado a la Administradora de Riesgos Laborales -ARL-, debido a que por la pandemia se tuvo que cancelar este convenio porque no contaban con el dinero para seguir sosteniendo este proceso. Actualmente, se encuentran en el proceso de realizar nuevamente la inscripción a la ARL.

El administrador reconoce que faltan muchas cosas para que el establecimiento trabaje correctamente y bajo la normatividad legal vigente, faltan establecer ciertos protocolos como se puede observar en el cuadro 6, formular registros para que estos garanticen que si se cumple con lo poco que tienen estipulado actualmente. Por otra parte, el administrador no autorizó el uso de fotografías o documentos que complementarían la información de dicha lista, ya que, según él, no es pertinente.

### **Restaurante Asados del Camino**

**Cuadro 10. Debilidades del establecimiento Asados del camino**

<b>Debilidades</b>
No hay distanciamiento entre los puestos de trabajo para evitar el contacto directo entre los trabajadores.
No hay el distanciamiento adecuado entre los clientes (entrada al baño, filas para pedido, fila para pago, mesas)
No hay control de aforo en el lugar donde hay consumo de alimentos y en el sitio de descanso de los empleados.
No hay garantías en la disponibilidad y recambio de los elementos de protección personal, debido a la cantidad de trabajadores y los diferentes puntos de atención.
Debido a las pérdidas económicas no se pueden comprar los elementos de protección personal constantemente y, por lo tanto, los trabajadores se rotan los EPP.
Debido a las pérdidas económicas no se han podido instalar los recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal usados.
No es monitoreado el lavado de manos. El exceso de trabajo no permite tener continuidad en el constante lavado de manos.
No se realiza separación de residuos.
No se realizan capacitaciones en el personal para el tema de bioseguridad, ya que lo consideran una mala inversión.

Las personas con problemas respiratorios siguen trabajando si se sienten físicamente capaces, siendo un evidente foco de contagio.

**Cuadro 11. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Asados del camino**

<b>Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia</b>		
Fecha (día, mes, año)	29/11/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta	Catalina Londoño Ocampo, Administradora Asados del Camino	
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	Sí	Este documento se realizó con la ayuda de la administración dueños y trabajadores del establecimiento con el fin de dar la apertura nuevamente al establecimiento
<b>MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES</b>		
<b>LAVADO DE MANOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	En la entra principal de restaurante se encuentran dos puntos para el lavado de manos y los baños tanto de hombres como para mujeres
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	SI	Los lavaderos portátiles cuentan con jabón líquido y toallas de un solo uso cada uno
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	SI	En diferentes puntos del establecimiento se encuentra con su respectiva rotulación
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el	SI	Si, los lavaderos portátiles se instalaron con ese fin, aunque no se tiene registros que verifiquen dicha información, se confía en los trabajadores y se espera que estén cumpliendo con dicho requerimiento.

contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.		
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer	NO	El lavado de manos no es monitoreado y muchas veces en el exceso de trabajo no permite tener continuidad en el lavado de manos.
<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	Desde el primer momento que se reabrió en el establecimiento no se ha manejado el tema del distanciamiento. Doradal siempre está lleno de gente y este restaurante a un más.
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	El restaurante no cuenta aforo, ni para los clientes ni para los trabajadores
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	NO	Se trata de cumplir rotando los empleados para que vayan a consumir los alimentos, pero en repetidas ocasiones se sale de control
<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID 19</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	SI	El restaurante cuenta con una persona encargada para manejar los asuntos de seguridad y salud en el trabajo, así mismo velar por que cumplan con los protocolos de bioseguridad, a cada uno se les hizo entrega de careta de protección y tapabocas, el establecimiento no cuenta un registro para la entrega o recambio de estos elementos de protección personal.

El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	SI	Si, la persona que se dispuso para esta función siempre estará disponible para la entrega de los EPP, aún no se ha implementado algún tipo de registro que garantice la entrega de los EPP
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	SI	Se le realizó una capacitación al personal para el manejo de los EPP, no logro obtener registros fotográficos o por escrito de esta entrega.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.	NO	Los EPP en efecto son desinfectados y entregados, pero el trabajador que se retira de este establecimiento debe entregar estos elementos para la otra persona que ingresa. No se cumple, ya que estos EPP son de uso personal
se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	NO	No se ve necesaria la instalación de un recipiente solo para esto, afirma la administradora, por otra parte, se le hizo la claridad que es obligación que el establecimiento tenga un recipiente para el destino final de los elementos de protección utilizados.
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	NO	Algunos trabajadores comparten los EPP, por comodidad, o por otros motivos
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	SI	Aunque les provoca bastante sudoración se procura porque lo mantengan puesto
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se mandaron hacer con base lo dice la norma, afirma a administradora, este establecimiento no cuenta con ficha técnica que garantice que se hizo de acuerdo con la ley.
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.	SI	La limpieza y desinfección son muy importantes para el restaurante que es demasiado prestigioso en la región, aun así, este establecimiento no cuenta con un protocolo estructurado que garantice que se hace manera correcta la limpieza y desinfección.
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	El establecimiento incrementó, la frecuencia de limpieza y desinfección desde que se dio la reapertura, y con el fin de evitar el contagio de la COVID-19, afirma la administradora, por otra parte, el establecimiento no cuenta con ningún tipo e registro o capacitación únicamente para el tema de limpieza y desinfección.



Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	Siempre se ha realizado limpieza y desinfección al ingresar y al salir del establecimiento, aunque este no se encuentre por escrito.
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	SI	El restaurante trabaja constantemente para el control de plagas de plagas y roedores, con fumigaciones eficaces, se tiene por escrito dice la administradora, pero no me permitió tener acceso a dicho documento.
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Desde que se ha fomentado tanto la limpieza y desinfección se les pidió mucho al personal que estén en un desinfección continua después de cada actividad, o tener contacto con el objeto, este establecimiento no cuenta con protocolos de limpieza y desinfección por escrito
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo	SI	SI, el restaurante utiliza amonio cuaternario para realizar una buena desinfección, este establecimiento no cuenta con un proceso por escrito que garantice la limpieza y desinfección de manera adecuada.
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	SI	Si, se viene profundizando más el tema de los residuos sólidos en restaurante, aunque no se tengan evidencias su administradora admite que es importante realizar capacitaciones y profundizar mas en el tema
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	NO	No se ve necesario, es tener una mal inversión no hay cultura ni tiempo para esas cosas
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	NO	El establecimiento cuenta con un Shut para el depósito de residuos únicos del establecimiento, estos son recogidos un día a la semana.
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	NO	Es una actividad que es únicamente de los empleados, no se cumple porque no lo lavan, muchas veces el afán del salir el trabajo, el cansancio, demasiado trabajo o por simple pereza del trabajador.
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Siempre se les exige que realicen el adecuado lavado de manos, luego de realizar cualquier actividad, se reitera que el restaurante no tiene ningún protocolo establecido.

TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	NO	No es necesario capacitarlos, en Doradal se le perdió el miedo al virus y sería una mala inversión en estos momentos, afirma la administradora
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus	SI	Desde que se realizó la reapertura del restaurante y en la construcción de los protocolos de bioseguridad se llegó al acuerdo de no estar en la calle con el uniforme y realizar cambio inmediato de ropa al llegar al establecimiento.
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	NO	Algunas veces se dejan trabajando normalmente, desde que el empleado diga que aguanta la jornada completa, de lo contrario se le recomienda que se vaya para la casa
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	NO	Todos los empleados tanto fijos como temporales se encuentran afiliados a la ARL, por otra parte, no se ha realizado la primera reunión de la ARL al personal frente a la situación actual

En el restaurante Asados del Camino se evidenció que el lavado de manos no se está cumpliendo debidamente, se reconoce que no es monitoreado, en medio de tanto trabajo el personal que labora deja a un lado esta importante tarea, y aunque en la entrada dispusieron de dos puntos para el lavado de manos y desinfección de zapatos para los clientes estos no son suficientes, las aglomeraciones y el afán de las personas por ingresar al lugar hacen que no tengan un lavado de manos adecuado, de esta manera, se puede afirmar que ni los clientes ni el personal están cumpliendo con este punto de los protocolos de bioseguridad, aun siendo esta unas de las medidas generales para la contención de la COVID- 19 expuesto en la Resolución 666 de 2020. Igualmente, se evidenció

que no se está cumpliendo con el distanciamiento físico o social, la administradora admite que están fallando mucho en este aspecto. El restaurante actualmente no cuenta con un aforo para los clientes, ni para la gente que labora, afirma que, de igual manera, en el corregimiento se perdió mucho la práctica de los protocolos de bioseguridad. Por otro lado, respecto a los elementos de protección personal - EPP-, cuando el trabajador decide retirarse totalmente del establecimiento, se pide al trabajador que los entregue nuevamente a este establecimiento para el nuevo personal que ingresa a trabajar en la siguiente jornada, lo hacen para minimizar gastos en las compras de nuevos EPP, requieren el uniforme, tapabocas y careta desinfectados.

El establecimiento Asados del Camino no cuenta con un recipiente únicamente para el desecho de guantes o demás objetos utilizados para prevenir el Coronavirus, todos estos a la hora de desechar se mezclan con el resto de basura tanto del bar como de la heladería, los recipientes de la basura que se recoge a diario se lavan muy esporádicamente, el personal no cuenta con el tiempo necesario para el lavado y desinfección de estos. En este establecimiento se han tratado de implementar capacitaciones para que el personal tenga más precaución en cuanto a la atención al cliente, pero tampoco ha sido posible, ya que coordinar estas actividades no es tan fácil por el gasto que se genera y por el control del personal.

Asados del camino, por otra parte, se reservó el derecho de compartir cualquier tipo de evidencia para complementar la información de la lista chequeo, ya que no lo ven pertinente, se han presentado ya varios inconvenientes por facilitar demasiada información a gente ajena del establecimiento.

## **Restaurante Son D’licias**

**Cuadro 12. Debilidades del establecimiento Son D’licias.**

<b>Debilidades</b>
No hay documentado el protocolo de bioseguridad, debido al desconocimiento y al costo que pueda acarrear.
Solo existe un baño con su respectivo lavamanos y no hay lavaderos portátiles.

**Cuadro 13. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Son D’licias**

<b>Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia</b>
--

Fecha (día, mes, año)		01/12/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta		Claudia Aguirre, Administradora Son Delicias	
UNIDAD ADMINISTRATIVA	Cumplimiento	Evidencia /Observación	
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	NO	No se ha documentado nada de esto por la falta de conocimiento y de dinero si esto requiere algún costo	
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES			
LAVADO DE MANOS	Cumplimiento	Evidencia /Observación	
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	NO	El establecimiento solo cuenta con un baño y su respectivo lavamanos, pero no cuenta con lavadero portátil para el ingreso de los clientes	
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	NO	El establecimiento es pequeño y no dispone de mucho dinero para la instalación de estos puntos de desinfección	
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	SI	Solo se tiene a disposición para los clientes un solo alcohol glicerinado con su respectiva rotulación	
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.	NO	Muchas veces el baño se encuentra ocupado por los clientes, y no tienen otra alternativa que dejar las manos sucias y seguir con sus labores	
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras,	NO	Como se mencionaba anteriormente, el único lavamanos que hay no es suficiente para cumplir con lo establecido en este ítem	

transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer		
<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	El establecimiento se encuentra ubicada en todo el centro de Doradal, es algo imposible tener distancia unos de otros.
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	como el establecimiento no cuenta con aforo, tampoco cuenta aforo de trabajadores, además el establecimiento no es muy grande porque es imposible manejar las distancias
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	NO	No, se tiene ya que todos almuerzan a la misma hora siempre y cuando el establecimiento no esté lleno en su momento
<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID 19</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	NO	se les hizo entrega del tapabocas únicamente.
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	NO	Por parte de la administración se entregó 1 tapabocas, el establecimiento no realiza recambios.
Se deben informar las recomendaciones del uso eficiente de EPP.	SI	Si, se les dejo muy claro que el tapabocas es permanente afirma la administradora, reconoce que a pesar de que no se le ha realizado una capacitación formal a todo el personal, argumenta que, habla mucho con el personal y les hace mucho énfasis en el buen uso del tapabocas, para evitar contagios y también

		brindar seguridad a los comensales.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.	SI	Cada uno debe tener su tapabocas totalmente limpio al momento de ingresar al trabajo, afirma la administradora.
se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	NO	No se dispone de un recipiente solo para esos objetos, se tiene un solo recipiente por todos los residuos generados en el establecimiento
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	NO	No se cumple con este requisito, ya que la dotación es insuficiente para el personal.
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	NO	Aunque el personal tenga muy claro que el tapabocas es permanente dentro del establecimiento y que se debe retirar únicamente para consumir alimentos, este no cuenta con avisos ni alguna otra información que complementa las reglas expuestas.
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	El lugar donde los diseñaron dio garantía de que estaban hechos como lo exige la ley, aunque el establecimiento no tenga ficha técnica que ratifique que si están hechos como lo ordena la ley.
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo.	SI	La limpieza es fundamental para el establecimiento, desde que se inauguró el establecimiento se procura tenerlo siempre limpio y desinfectado, pero no cuenta con protocolo establecido,
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	Desde que se dio la reapertura del establecimiento se viene trabajando mucho en incrementar mucho más la limpieza y desinfección y de hacer de una manera correcta, pese a los esfuerzos que realizo por ser un establecimiento que apenas está ingresando a esta industria, no cuenta con algún registro o documento que certifique que si se hace esta limpieza de manera adecuada.
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	Siempre se hace limpieza al ingresar y al salir del establecimiento, afirma la administradora así no tenga un protocolo por escrito

Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	NO	El establecimiento actualmente desea radicar un documento o iniciar por medios de capacitaciones al personal y difundir la información necesaria frente al control de roedores e insectos, es vital para el establecimiento afirma la administradora. Por el momento no tiene nada frente al tema.
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Todo permanece limpio y desinfectado, el establecimiento es pequeño, pero procura siempre estar al día con la limpieza, afirma su administradora. No cuentan con protocolos de desinfección.
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo	SI	Desde la administración se vigila el aseo, cuando se habla que se vigila la administradora hace énfasis a la observación visual que ella realiza a todo el establecimiento antes y durante el ingreso del personal y la manera como ellos realizan el aseo, así puede tener la certeza que, si se cumple con lo establecido, así no se tenga un documento u otro tipo de registro
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	NO	No hay identificación de los residuos sólidos ya que todos van a un mismo contenedor
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	NO	No sé a incentivado al personal a realizar esto, ya que no se tienen los conocimientos suficientes en cuanto a la separación en la fuente
Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	NO	No se aplica separación en la fuente de los residuos sólidos, no se tiene un lugar únicamente para estos espacios, estos se entregan cada dos días con la demás basura de cada hogar
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	NO	Es muy esporádico, en su mayoría de veces no se lava porque para eso se colocan las bolsas de basura
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Es un deber de todo el personal, afirma la administradora, pero argumenta que no se han realizado capacitaciones por la falta de recursos.
<b>TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de	NO	No se ha capacitado a ningún trabajador, porque saldría costoso el establecimiento está en proceso de recuperación

transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.		
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus	NO	No se realiza esto, ya que los trabajadores viven cerca al establecimiento y no ven la necesidad de realizar cambio de ropa adentro de establecimiento
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	NO	El establecimiento no cuenta con tapabocas convencional
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	NO	Por el tema de la pandemia, entramos en crisis económica, dice a la administradora.

Inicialmente, el establecimiento Son D'licias no tiene documentados los protocolos de bioseguridad, no cuenta con el punto para el lavado de manos y desinfección de los zapatos, en conversaciones con la administradora admite que le faltan muchos aspectos de la norma por cumplir, es consciente de que el establecimiento no está laborando en óptimas condiciones preventivas. Así mismo, afirma que no es falta de interés o desacato a la ley, manifiesta la falta de dinero para tener los reglamentos al día, su establecimiento se inauguró días antes de que se diera a conocer el primer caso del nuevo Coronavirus en el país, expresa que ha sido difícil recuperarse económicamente, y aunque el establecimiento es muy visitado, dice no contar todavía con el dinero necesario para los puntos de desinfección.

Por otra parte, los trabajadores deben comprar sus propios elementos de protección personal. Así mismo, el personal administrativo de este establecimiento tampoco ha realizado capacitaciones al personal en cuestión de protección y autocuidado, no cuenta con la separación en la fuente de los residuos sólidos, ni con un recipiente únicamente para guantes y demás elementos de protección



personal, es compleja la situación que atraviesa este establecimiento. Del mismo modo, por parte de la investigadora se manifestó la necesidad de tener el documento estructurado, la administradora hace énfasis en el poco cuidado que ha tenido el corregimiento en cuanto a la emergencia sanitaria, argumenta que estos hechos también la desaniman a tener todas las medidas estipuladas en el protocolo en el establecimiento, expresa que, posiblemente si implementara correctamente los protocolos de bioseguridad la gente no asistiría a este lugar, según la administradora a la gente no les gusta que “molesten por todo” entre más tranquilo el ambiente mejor para los comensales.

Como se puede observar, faltan diferentes protocolos por implementar, pero se espera que con las recomendaciones que se les realizó y demás información propuesta en este proyecto sirva de base para que el establecimiento salga a flote y poco a poco mejorar todas las falencias que presenta actualmente.

### **Restaurante Lecco Pizza Gourmet**

**Cuadro 14. Debilidades del establecimiento Lecco Pizza Gourmet**

<b>Debilidades</b>
No hay distanciamiento entre los puestos de trabajo para evitar el contacto directo entre los trabajadores.
No hay el distanciamiento adecuado entre los clientes (entrada al baño, filas para pedido, fila para pago, mesas)
No hay control de aforo en el lugar donde hay consumo de alimentos y en el sitio de descanso de los empleados.
No hay garantías en la disponibilidad y recambio de los elementos de protección personal, debido a la cantidad de trabajadores y los diferentes puntos de atención.
Debido a las pérdidas económicas no se pueden comprar los elementos de protección personal constantemente y, por lo tanto, los trabajadores se rotan los EPP.
Debido a las pérdidas económicas no se han podido instalar los recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal usados.
Solo existe un baño y un lavamanos para todo el personal.
No se realiza separación de residuos.
No se realizan capacitaciones en el personal para el tema de bioseguridad, ya que no hay dinero.

No se realiza fumigación periódica de roedores
No hay documentado el protocolo de bioseguridad, debido al desconocimiento y al costo que pueda acarrear.
No se tiene conocimiento del uso de los elementos de protección personal.
Solo se les hace entrega a los trabajadores de tapabocas, no es posible entregar más EPP, debido a que son costosos y no hay claridad para qué se requiere otro tipo de EPP.
No se realiza la limpieza y desinfección de los contenedores.
Debido a que los trabajadores viven cerca del restaurante, no se cambian de ropa cuando ingresan a laborar.
No tienen conocimiento de lo que significa un tapabocas convencional.
Se suspendió el convenio con la ARL por falta de presupuesto.

**Cuadro 15. Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a restaurante Lecco Pizza Gourmet**

Lista de chequeo de la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social a los establecimientos de la zona turística del corregimiento de Doradal, Antioquia		
Fecha (día, mes, año)	29/11/2020	
Nombre y cargo de quién diligencia la encuesta	Jaiver Esteban Giraldo Hidalgo, Administrador Lecco pizza Gourmet	
UNIDAD ADMINISTRATIVA	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Se tiene documentado un protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19	NO	No se tiene ningún documento frente a la COVID-19
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES		
LAVADO DE MANOS	Cumplimiento	Evidencia /Observación
Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección	NO	No, el establecimiento solo cuenta con el lavamanos de la cocina

Social.		
Dispone de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).	NO	No dispone ni de jabón líquido, ni de toallas de un solo uso
Disponer suministros de alcohol glicerinado (60-95%), en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.	NO	No cuenta con alcohol glicerinado
Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.	SI	Desde que se inauguró el establecimiento se le exigió mucha higiene a cada empleado, para esto, se habló mucho con el personal y la importancia de la contención de la COVID. 19 por ser un establecimiento recién inaugurado se basaron en las noticias e información de otros establecimientos, sin realizar ningún tipo de capacitación, dice el administrador
Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer	SI	Todo el personal tiene muy presente esta práctica, ya que es por el bienestar de todos, se reitera que no se tienen registros o protocolos establecidos frente al tema, pero lucha diariamente para tener todos los reglamentos para que el establecimiento funcione de mejor manera y tenga mejor credibilidad, afirma el administrador.
<b>DISTANCIAMIENTO FISICO</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Los trabajadores deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.	NO	El espacio de establecimiento es un poco reducido, y es demasiado visitado, no da lugar para tener una distancia entre si
Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área o recinto de trabajo.	NO	El establecimiento no cuenta con aforo para los clientes ni para los trabajadores, tampoco cuenta con ningún tipo de señalización frente al aforo ni al distanciamiento físico
Control del aforo donde consumen alimentos y sitios de descanso de los empleados	NO	De hecho, el establecimiento no cuenta con zonas de descanso para el personal
<b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>

<b>EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID 19</b>		
Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa deben definir los EPP indicados para la protección personal para la prevención del COVID -19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.	SI	Se les entregó tapabocas únicamente, sin tener algún registro de esta entrega
El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.	NO	Por persona se entregó un solo tapabocas, e establecimiento apenas está comenzando y no tiene dinero suficiente para demás elementos de protección y ser responsable de recambios
Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.	SI	Cada empleado sabe que el uso del tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral, el establecimiento cuenta la señalización de uso obligatorio del tapabocas.
Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca, recordar que es de uso personal.	SI	Los tapabocas son de tela, por lo tanto, se deben lavar constantemente
se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados-	NO	Se tiene un solo recipiente para todos los desechos del establecimiento
los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP	SI	Los tapabocas no se deben prestar por ningún motivo, afirma el administrador
<b>MANEJO DE LOS TAPABOCAS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Uso obligatorio del tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas	SI	Como se mencionaba anteriormente, el uso del tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral
Se puede utilizar tapabocas de tela siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	SI	Se diseñaron con ese fin, la idea es cuidar a los trabajadores del virus, aun así, estos tapabocas no cuentan con ninguna ficha técnica.
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de	SI	Todos los días se realiza limpieza y desinfección del establecimiento, se hace claridad que el establecimiento tampoco cuenta con un protocolo de limpieza y

trabajo.		desinfección, pero esto no garantiza que se realiza bien el aseo y se procura siempre tenerlo limpio y desinfectado, afirma el administrador.
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante directo.	SI	Desde que se le dio permiso al establecimiento de reabrir nuevamente se incrementó la higiene en cada lugar de este, sin tener registros o un protocolo a seguir, dice su administrador
Establecer un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento.	SI	Al abrir y al cerrar el establecimiento se realiza limpieza y desinfección, así no se tenga documentado, por otra parte el administrador argumenta que son nuevos en este campo, que no se tiene estipulado ningún protocolo, pero tampoco acepta que por el hecho de no tener protocolos estipulados aceptará que este establecimiento sea calificado en el concepto de NO CUMPLE, porque si se realizan algunos de estos procedimientos.
Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas.	NO	El establecimiento no cuenta con sistema de fumigación para los roedores.
Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramientas de trabajo.	SI	Sí, todo se debe desinfectar ya que el virus se está agudizando aún más en el corregimiento, afirma el administrador, si tener esto por escrito.
Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo	SI	El proceso de limpieza y desinfección se realiza de manera adecuada, pero no se tiene por escrito, están en todo el proceso de tener documentado todo este tipo de procesos.
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Identificar los residuos generados en el área de trabajo.	NO	Todos los residuos van a un mismo recipiente
Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.	NO	No se tiene información suficiente de la manera como es la separación en la fuente, por lo tanto, los empleados no aplican esta técnica

Realizar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos.	NO	Toda la basura se junta y se entrega dos días por semana.
Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores	NO	Es algo muy esporádico que se le realice limpieza al recipiente
Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberán incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.	SI	Siempre se deben lavar manos, independiente de la actividad que estén realizando
<b>TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencia /Observación</b>
Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial la empresa debe capacitar a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	NO	El establecimiento aún no ha realizado capacitaciones frente al nuevo Coronavirus, porque no tiene el dinero suficiente para capacitar a todo el personal
Los trabajadores deben ingresar al turno con su ropa, deben pasar a un lugar dispuesto para dejar su ropa en un casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes, y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus	NO	Todos los que trabajan en este establecimiento viven muy cerca de este, por lo tanto, no es necesario el cambio de ropa
Si la persona llega a presentar problemas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud.	NO	El establecimiento no cuenta con tapabocas convencional
La Empresa debe buscar la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa	NO	Aun no se tiene afiliado a ningún trabajador a la ARL ya que esto también genera costos

Los establecimientos Lecco Pizza al igual que Son D'licias son establecimientos que se inauguraron en el año 2020, un año que ha sido muy duro para todas las personas que se enfrentan cada día a este nuevo Virus. Este establecimiento no cuenta con un protocolo documentado, el administrador y propietario manifiesta la preocupación por toda esta situación, expresa que quiere que el establecimiento se encuentre al día con la normatividad legal vigente y realiza una petición a la investigadora de este proyecto, para recibir ayuda en cuanto a este tema, dice no conocer la resolución ni saber cómo actuar en este caso, pero se encuentra receptivo y dispuesto a cooperar por el bienestar del establecimiento y del personal que labora allí. Se mostró a partir del cuadro anteriormente mencionado que no cuenta con un punto de lavado de manos para las personas que llegan a consumir alimentos en este lugar. En cuanto al distanciamiento físico comenta que es imposible manejar el flujo de personas, siendo esta una de las tantas problemáticas que hoy afronta el corregimiento de Doradal. El tema del manejo de los residuos sólidos no es algo del cual tenga mucho conocimiento, expresa el administrador, por lo tanto, el establecimiento se encuentra operando con los elementos que tiene, como se mencionaba anteriormente en busca de ayuda para mejorar cada día y poder brindar un mejor servicio. Por medio de la lista de chequeo se logró evidenciar que el establecimiento es nuevo, que apenas está logrando salir de la crisis económica, para luego instaurar todos los requisitos que pide la ley.

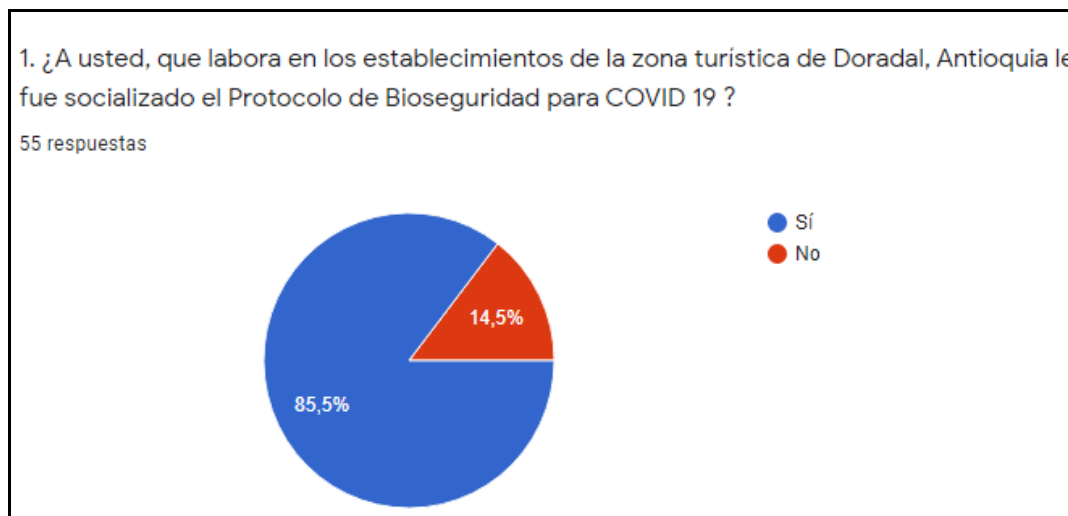
Una vez terminadas las listas de chequeo, se inicia la encuesta para la verificación del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad estipulados en la resolución 666 de 2020 y a su vez se indagó por la aplicación de la resolución 1050 de 2020 por medio de la cual se expiden los protocolos de bioseguridad para aquellos establecimientos que brindan el servicio de domicilio.

Se procedió a la aplicación de las encuestas dirigidas únicamente al personal que labora en cada uno de los 13 establecimientos que participaron en el proyecto. Para dar respuesta a cada una de estas encuestas se utilizó el aplicativo WhatsApp, donde se les envió a cada uno de los grupos de trabajo el enlace, adicional a esto, los participantes enviaron la firma del consentimiento informado. Dichas firmas fueron escaneadas y adjuntas a cada uno de los consentimientos, el número de población participante fue de 55 personas en su totalidad. De las 55 personas entrevistadas 32 de ellas fueron meseros y 23 fueron cocineros.

La primera sección de esta encuesta se denominó "Generalidades" cuenta con 10 preguntas, algunas de ellas se aplicaron de manera abierta, con el fin de obtener información más clara.

Se formuló la primera pregunta con el objetivo de saber si en estos 13 establecimientos se les socializó los protocolos de bioseguridad para la contención de la COVID-19. De 55 personas participantes se encontró que, al 85.5% se le fue socializado los protocolos de bioseguridad, mientras que al 14,5% no se les fue socializado dichos protocolos. Entre algunas de las respuestas de los participantes

aclaran que algunos de los establecimientos aún no tienen documentados los protocolos, otras afirman que son personas que han ingresado en el último mes a estos establecimientos a laborar y no tienen ningún conocimiento acerca de estos protocolos.



**Figura 20. Porcentaje de personas que respondieron si les fue socializado el Protocolo de Bioseguridad para COVID 19.**

El 41,8% de la población participante manifiesta que se les han realizado capacitaciones en ayuda para la disminución de riesgo de contagio del nuevo Coronavirus. El 58,2% de la población restante admite que los establecimientos no se han visto interesados por implementar capacitaciones solo para abordar este tema. Por otra parte, no lo ven necesario ya que en el corregimiento de Doradal los protocolos de bioseguridad ya no son importantes en ningún tipo de establecimiento.





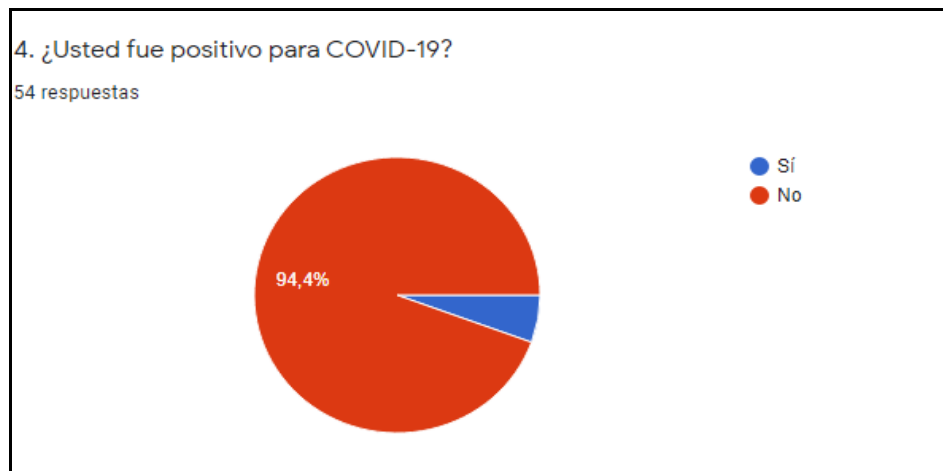
**Figura 21. Porcentaje de personas que respondieron si recibieron capacitaciones o socializaciones de medidas que ayuden a disminuir el riesgo de contagio**

El 50,9% tienen conocimiento del proceso de reporte en caso de presentar síntomas asociados a la COVID-19, algunos de ellos afirman que lo saben por sus propios medios, es decir, por investigación propia e información suministrada por los noticieros de televisión, más no por política directa del establecimiento. Así mismo, el 49,1% afirma que no tiene ningún conocimiento sobre este proceso.



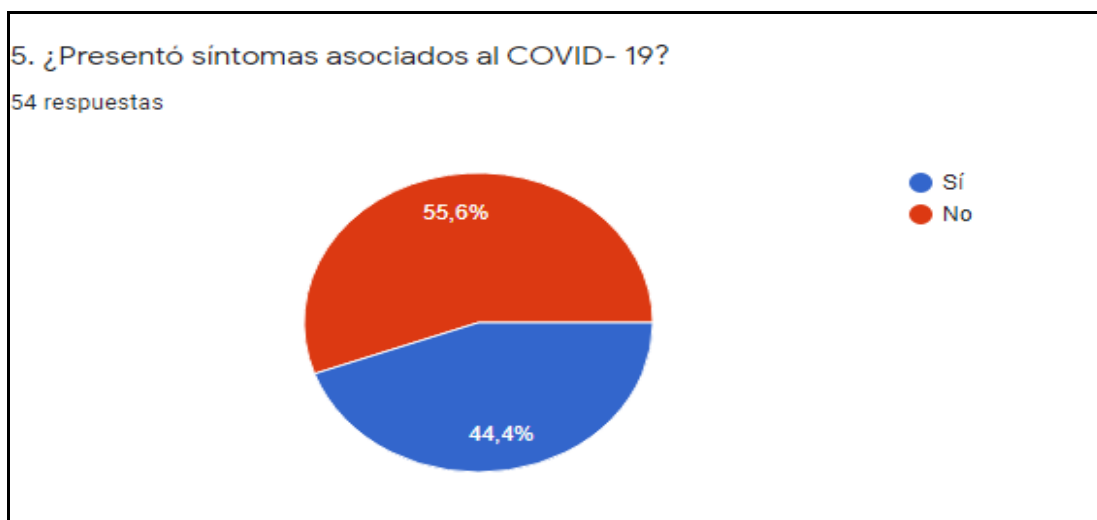
**Figura 22. Porcentaje de personas que respondieron si conocían el procedimiento para reportar en caso de presentar síntomas relacionados con COVID, haber tenido contacto con una persona contagiada y/o ser diagnosticado con COVID 19**

El 5,6% de la población manifiesta haberse contagiado de COVID-19, algunos de ellos presentaron síntomas leves, mientras que otros presentaron afectaciones más graves en su salud, al momento de realizar la prueba en el Municipio de Puerto Triunfo se les hizo la advertencia que los resultados podrían tardar hasta 17 días para ser entregados, aun así algunos de ellos asistieron a sus puestos de trabajo sin informar al establecimiento en las condiciones que se encontraban, otros, por el contrario avisaron a los establecimientos la situación por la que estaban pasando, pero aun así los llamaban a trabajar normalmente.



**Figura 23. Porcentaje de personas que respondieron si fueron positivos para COVID-19**

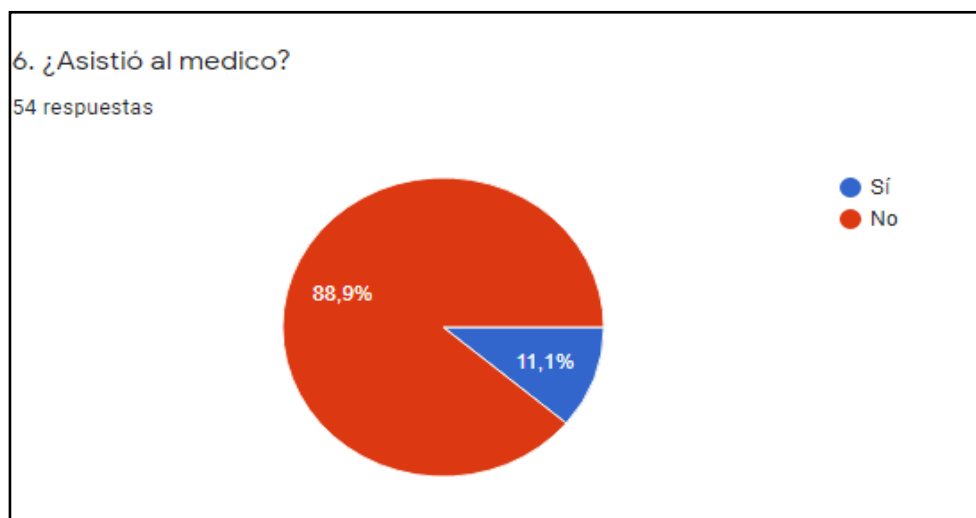
En la figura 24 se puede observar que el 44,4% presentaron síntomas asociados a la COVID-19, donde se podría intuir que los síntomas que presentaron estas personas fue por el contacto estrecho que tuvieron con las personas positivas para COVID-19 y aun así continuaron con sus labores, como se mencionaba anteriormente.



**Figura 24. Porcentaje de personas que respondieron si presentó síntomas asociados al COVID-19**

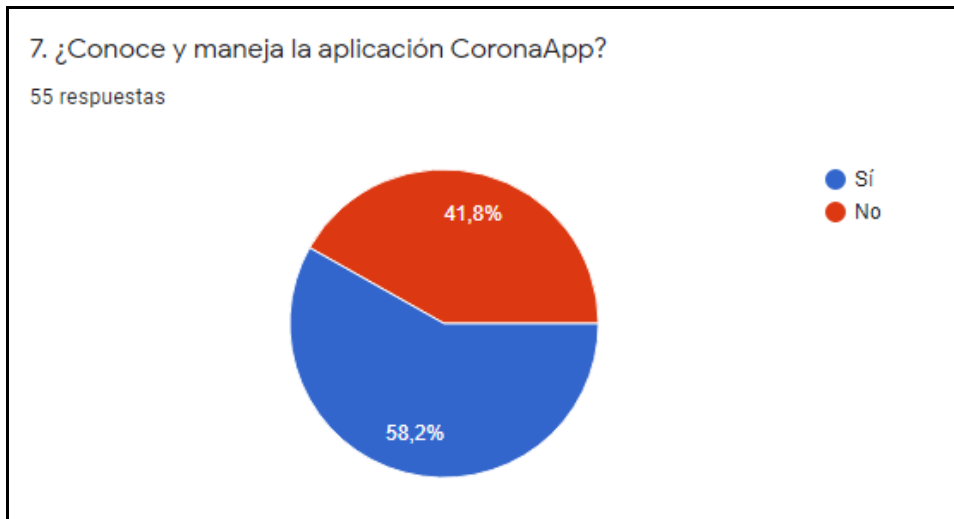
En la figura 25 se muestra que el 11,1 % de los encuestados asistió al médico, el resto de la población no lo hicieron porque no presentaron síntomas asociados a la COVID-19 o como mencionaban los participantes, no lo hicieron por el miedo de

ir al médico y no volver a casa. Desde que en Colombia empezaron a denunciar casos de personas que morían por negligencia médica, las personas en general empezaron a dudar de la existencia de este virus y de la poca confiabilidad que le generaba los hospitales. Desde que llegó el primer caso de COVID al país, no lo vieron peligroso para la sociedad, por esto mismo, optaron por no realizarse las pruebas para COVID -19 las cuales se llevaron a cabo iniciando el mes de diciembre para todas las personas del Municipio y sus corregimientos, esta gestión tuvo muy poca acogida. Por el contrario, tuvo muchas críticas y reproches por parte de los habitantes de estos corregimientos. Se afirmaba que, el hecho de realizar estas pruebas ya era un negocio para el gobierno y el alcalde del municipio, y que si llegaban a realizarse esta prueba con seguridad era que todos iban a salir positivos para coronavirus, por esta y demás razones la gente no participó en esta actividad de salud pública tan importante.



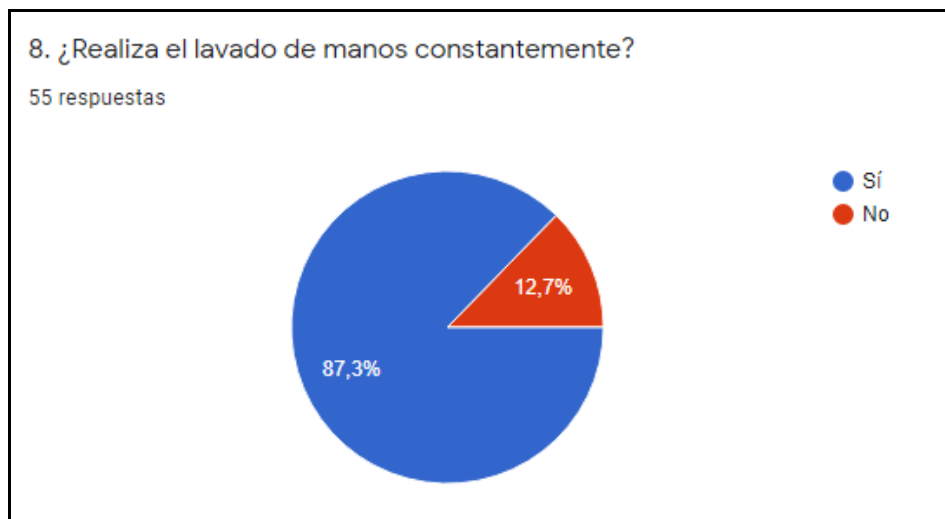
**Figura 25. Porcentaje de personas que respondieron sí asistió al médico**

En la figura 26 se visualiza que el 58,2% de los participantes conocen y manejan o aun manejan la aplicación CoronApp. El 41,8 % manifiestan no conocer esta aplicación, y así la conocieran no cuentan con un celular de alta gama para poder descargar esta aplicación, dicen que si tienen WhatsApp en sus celulares no pueden tener esta aplicación por la capacidad de almacenamiento del celular.



**Figura 26. Porcentaje de personas que respondieron si conocen y manejan la aplicación CoronaApp**

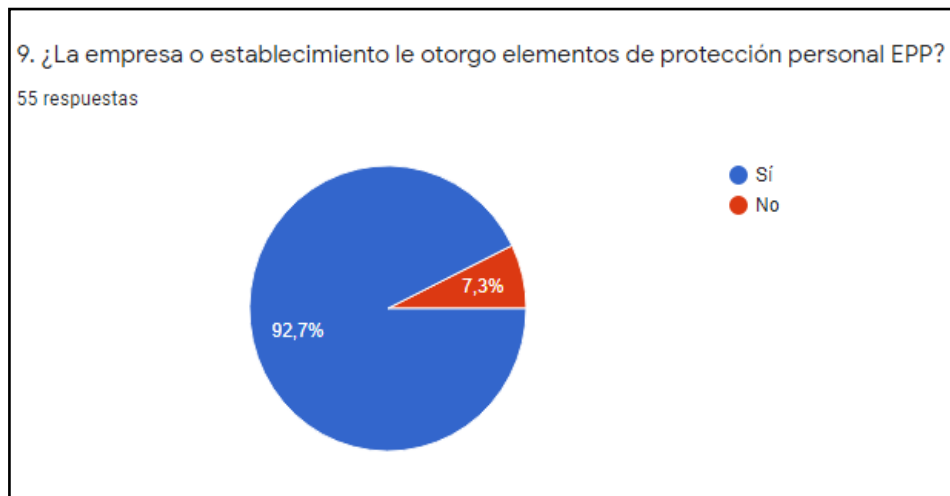
En cuanto al lavado de manos el 87,3% de la población dice realizarlo constantemente, mientras que el 12,7% afirma no hacerlo, lo que se ve en la figura 27. Se les preguntó por qué no lo realizaban constantemente, a lo que respondieron que es porque no les queda tiempo para realizar el lavado de manos, otros, dicen que es falta de costumbre y la poca importancia que le ven a este procedimiento.



**Figura 27. Porcentaje de personas que respondieron si realiza el lavado de manos constantemente**

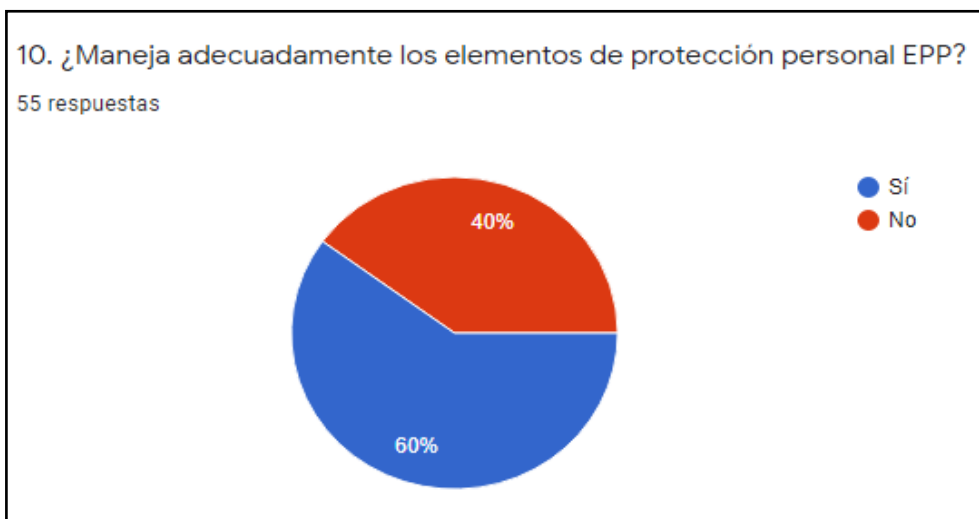
En la figura 28 se muestra que al 92,7% se le asignó EPP, mientras que al 7,3% del personal no le otorgaron los elementos de protección personal EPP, dicen que

el establecimiento no cuenta con suficientes recursos para dotarlos a todos con EPP, aparte porque son personas que se encuentran temporalmente en estos establecimientos, es decir, solo diciembre y enero, así mismo, desde la administración les recomiendan que ellos mismos compren sus propios EPP si desean conservar el trabajo.



**Figura 28. Porcentaje de personas que respondieron si la empresa o establecimiento le otorga elementos de protección personal**

En la figura 29 se observa que el 40% dice no utilizar los elementos de protección personal EPP adecuadamente porque las altas temperaturas que se manejan en este corregimiento no lo permiten, los tapabocas que utilizan son de tela como lo indica la norma según lo expresado desde el área administrativa de cada establecimiento, pero aun así el personal no se siente cómodo con estos tapabocas, por la sudoración excesiva que les provoca y el mal olor que es generado por la sudoración y el tiempo de trabajo: más de 10 horas que son los turnos que manejan estos establecimientos. Por otra parte, las caretas de protección también les afecta directamente por la temperatura, es por este motivo que no utilizan de manera adecuada estos elementos, el otro 60% dice utilizarlos adecuadamente porque los tapabocas son cómodos y de buena calidad y se les fueron asignadas gafas de protección y careta de mejor calidad, según lo manifestado por los entrevistados.



**Figura 29. Porcentaje de personas que respondieron si maneja adecuadamente los elementos de protección personal**

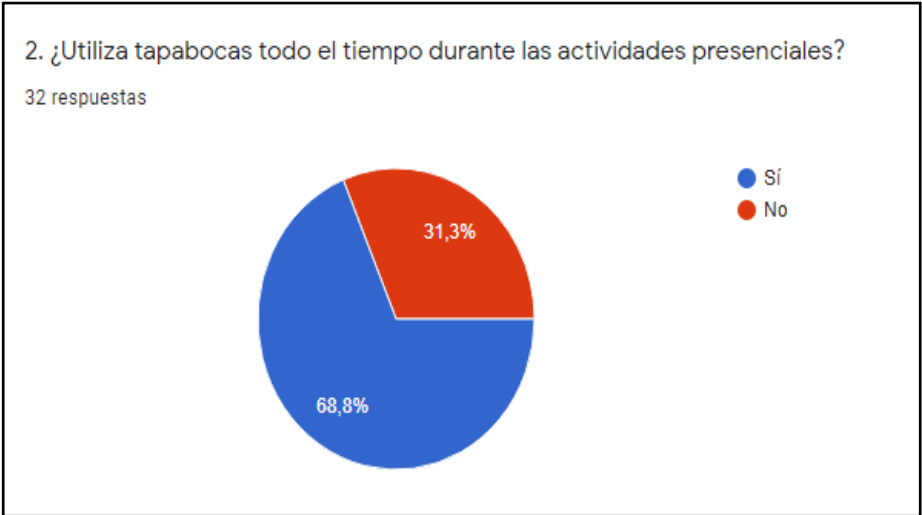
A partir de la siguiente sección se presentan los resultados a las preguntas realizadas a los meseros de los 5 establecimientos que ofrecen el servicio de domicilio. Fueron alrededor de 32 meseros quienes respondieron a la encuesta previo consentimiento informado. En total se realizaron 8 preguntas a los meseros

En la figura 30 se observa que el 90,6 % de ellos realizan la debida desinfección de manos y zapatos al ingresar a su área de trabajo. El 9,4% de la población restante dicen que no lo hacen porque el establecimiento no cuenta con estos puntos de desinfección.

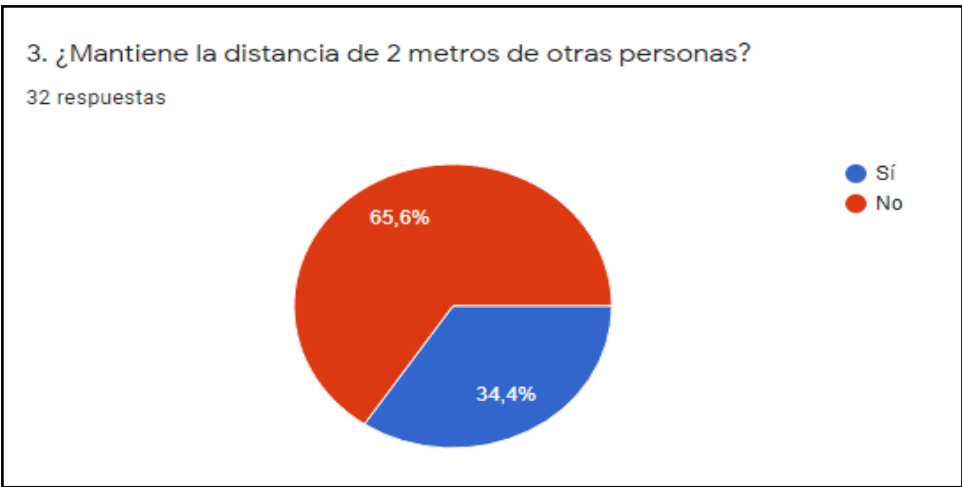


**Figura 30. Porcentaje de personas que respondieron si realiza el lavado de manos y desinfección de zapatos al ingresar al área de trabajo**

En la figura 31 se tiene que el 68.8% de la población dicen tener puesto el tapabocas durante las actividades presenciales, mientras que el 31.1% restante afirman no hacerlo, como se mencionaba en la pregunta 10 de la sección denominada generalidades, las altas temperaturas que se presentan en el corregimiento de Doradal les impide mucho tener el tapabocas puesto todo el día, en el horario de trabajo.



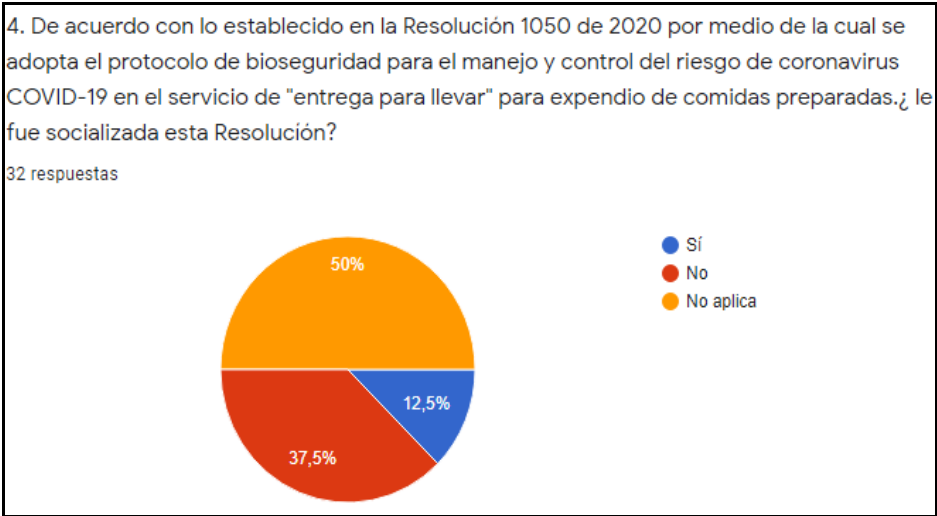
**Figura 31. Porcentaje de personas que respondieron si utiliza tapabocas todo el tiempo durante las actividades presenciales**



**Figura 32. Porcentaje de personas que respondieron si mantiene la distancia de 2 metros de otras personas**

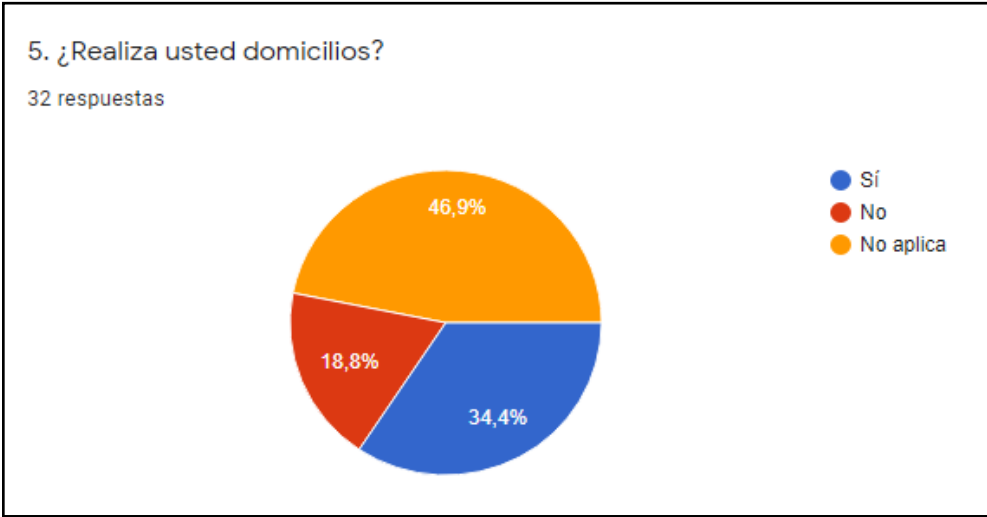
El distanciamiento social o físico ha sido uno de los grandes impedimentos para cumplir en su totalidad con las medidas generales expuestas en la resolución 666

de 2020, como se observa en la figura 43 el 65,6% de los participantes dicen no tener distancia con las demás personas, debido a las aglomeraciones que se presentan en estos establecimientos con todos los turistas que llegan a diario a Doradal. El 34,4% confirman que si mantienen dicha distancia.



**Figura 33. Porcentaje de personas que respondieron si le fue socializada la Resolución 1050 de 2020.**

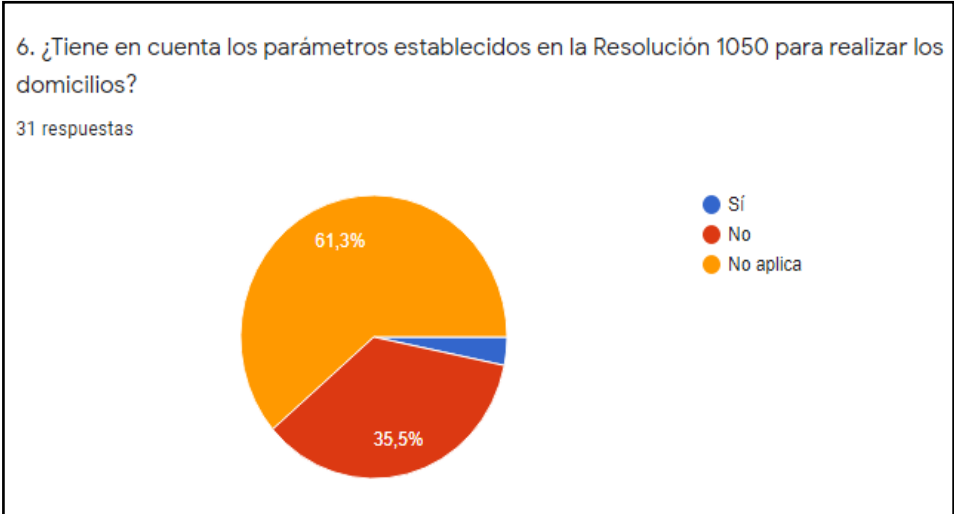
Al aplicar la pregunta de la figura 33, entorno a la Resolución 1050 de 2020, el 50% de la población dicen no aplicar para esta pregunta, pues nunca han hecho domicilios, el 37,5% no tienen conocimiento sobre esta nueva resolución y el 12,5% dicen conocerla y a la vez se les fue socializada en el establecimiento.



**Figura 34. Porcentaje de personas que respondieron si realiza domicilio**

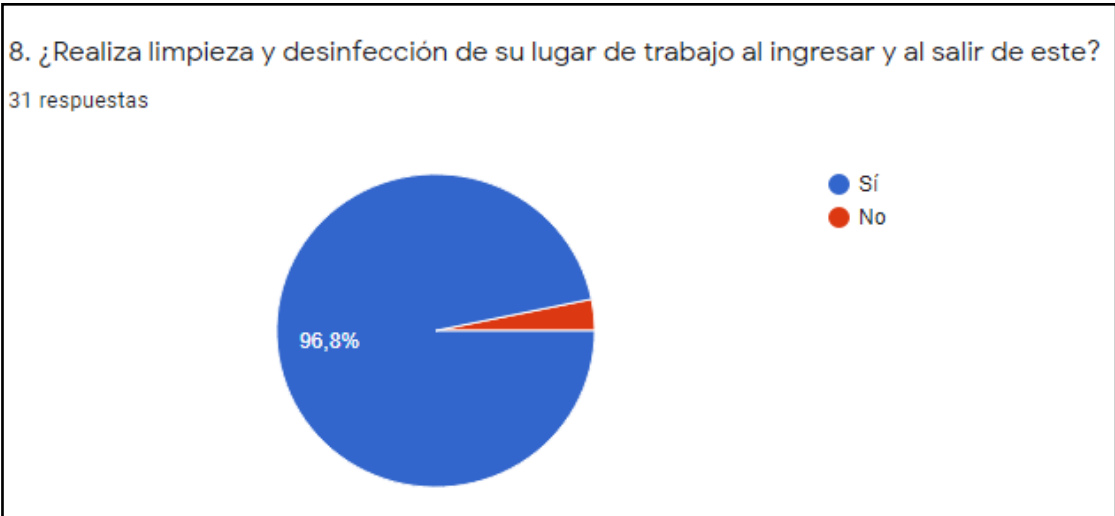


El 34.4% de las personas realizan domicilios, las cuales no necesariamente están destinados para esta única función. En el momento de realizar un domicilio se busca al que este menos ocupado en el momento, el 18,8% dice no realizar domicilios, se dedican únicamente a las funciones dentro del establecimiento, y el 46,9% no aplicó para esta pregunta, como se ve en la figura 34.



**Figura 35. Porcentaje de personas que respondieron si tiene en cuenta los parámetros establecidos en la Resolución 1050 para realizar los domicilios**

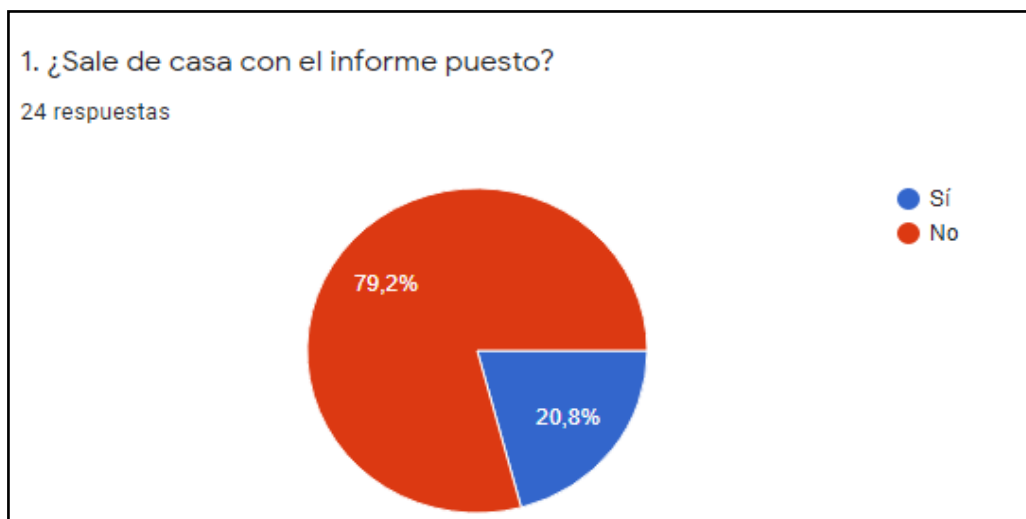
Como se tiene en la figura 35, el 35,5% no tiene en cuenta los parámetros establecidos en esta resolución por que no la conocen, cuando realizan un domicilio llevan solo tapabocas y se van en cualquier vehículo que les pueda prestar cualquier compañero de trabajo, ya que todos estos establecimientos no cuentan con vehículo exclusivamente para realizar domicilios. El 3,2% dice tener en cuenta los protocolos, y el 61,3% no aplicó para esta pregunta.



**Figura 36. Porcentaje de personas que respondieron si realiza limpieza y desinfección de su lugar de trabajo al ingresar y salir de este**

Para finalizar esta sección se realizó la octava pregunta que se presenta en la figura 36, a la cual respondieron 31 personas, indicando que el 3,2% de las personas no realizan limpieza y desinfección en el lugar de trabajo al ingresar y al salir de este. Entre las respuestas se encontró que es por la falta de tiempo al ingresar, y el cansancio que les genera la jornada a la hora de salir, el 96,8% de la población restante afirman si realizar limpieza y desinfección de su lugar de trabajo. Es importante aclarar que numeración se ve alterada ya que algunas preguntas se realizaron de manera abierta, preguntas que ayudaron a dar respuesta a las gráficas expuestas.

Terminada esta sección se inicia la sección número 4, dirigida exclusivamente al personal que labora en cocina de los 13 establecimientos que participaron en el estudio. Se entrevistó alrededor de 24 cocineros y se realizaron 5 preguntas.



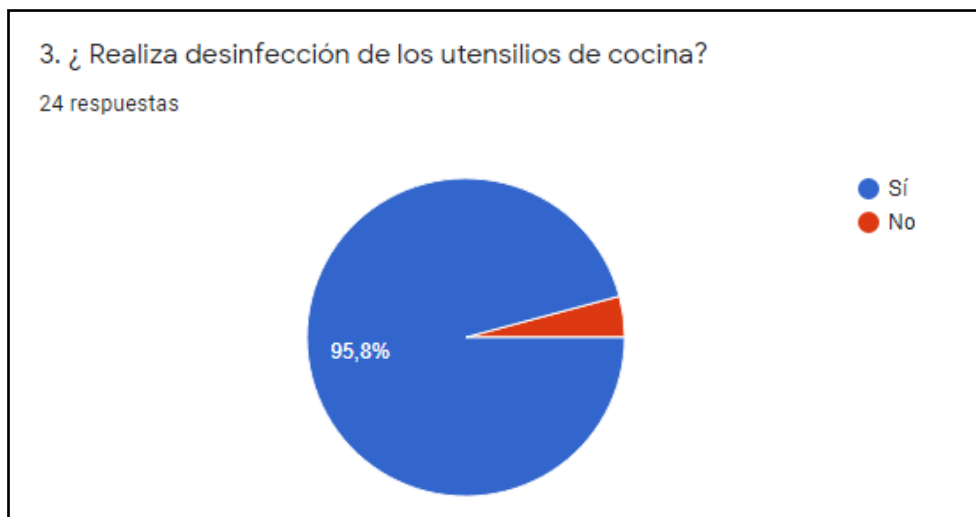
**Figura 37. Porcentaje de personas que respondieron si sale de la casa con el uniforme puesto**

En la figura 37 se muestra que el 79,2 % de los cocineros no sale de casa con el informe, es decir, se cambian en el lugar de trabajo dejando aparte sus pertenencias en el locker desinfectado, mientras que el 20,8% dicen ver esta medida absurda, son personas que viven cerca del establecimiento donde trabajan, siempre han ido con el uniforme desde casa, otros dicen que es porque el establecimiento aún no se los ha exigido.



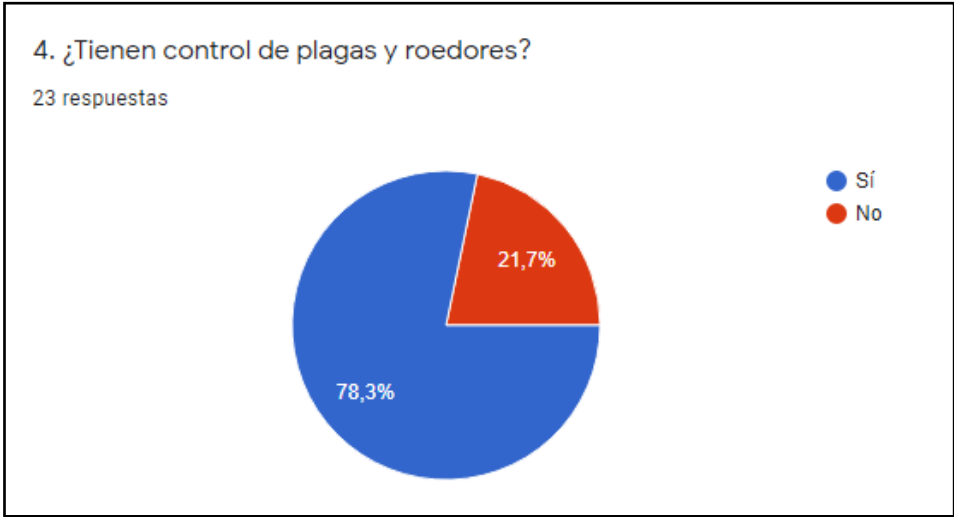
**Figura 38. Porcentaje de personas que respondieron si realiza limpieza y desinfección del área de trabajo al ingresar y salir**

En la figura 38 se observa que el 83,3% del personal de cocina dicen realizar la limpieza y desinfección en las cocinas al momento de ingresar y cuando se van a retirar, para algunos eso no es nuevo pues siempre se ha implementado la higiene en estas cocinas. El 16,7% no realizan limpieza y desinfección argumentando que no les queda tiempo o que lo hacen muy esporádicamente.



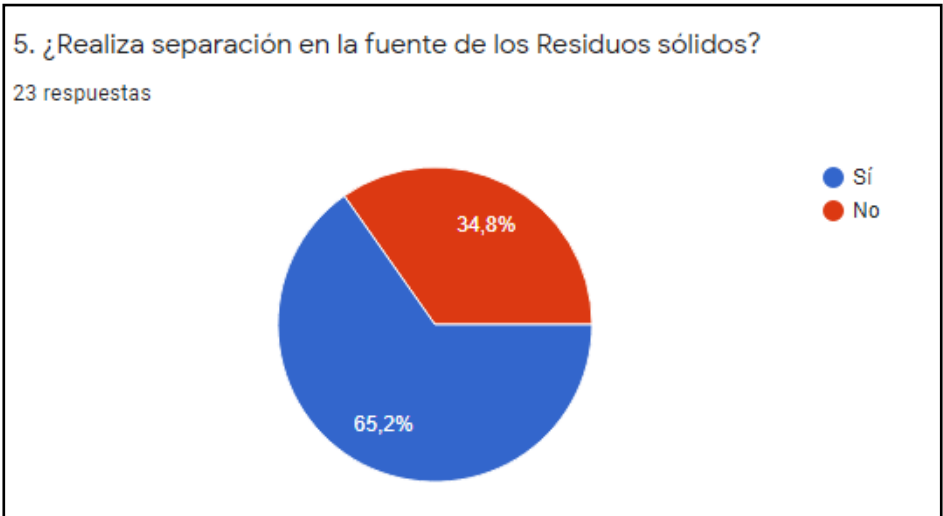
**Figura 39. Porcentaje de personas que respondieron si realiza desinfección de los utensilios de cocina**

Como se presenta en la figura 39, el 95,8% de los cocineros realiza constantemente la desinfección de utensilios de cocina, aún más ahora por la emergencia sanitaria, el 4,2% restante no lo hace porque dicen que no es una actividad que les corresponda a ellos, y también porque no tienen tiempo para realizar ambas actividades dentro de la cocina.



**Figura 40. Porcentaje de personas que respondieron si tienen control de plagas y roedores**

En la figura 40 se tiene que el 78,3% de este personal dice tener control de plagas y roedores siendo este un parámetro establecido dentro de la resolución 666 de 2020, el 21,7% dicen no tener ningún control de sobre plagas y roedores porque el establecimiento es nuevo y apenas se adaptando a estas resoluciones, otros afirman que el establecimiento nunca lo ha tenido y no lo ve necesario.



**Figura 41. Porcentaje de personas que respondieron si realiza separación en la fuente de los residuos sólidos**

Y en la figura 41 se ve que el 34,8% de este personal aún no se les socializó el tema del manejo de los residuos sólidos, ni antes de que llegara la COVID-19 al país. Ellos no tienen conocimiento y el establecimiento tampoco se ve interesado por implementar la separación en la fuente de los residuos sólidos. Otros por el contrario como lo fue el 34,8% si aplican esta separación, algunos porque ya tenían el conocimiento sobre el manejo de los residuos y otros porque el mismo establecimiento implementó esta medida.

**7.4 Objetivo 4. Formular algunas estrategias (Educativas y logísticas) para la implementación de los protocolos de bioseguridad establecidos en la Resolución 666 de 2020 para los establecimientos de la zona turística de Doradal Antioquia.**




A continuación, se presenta el 4 objetivo en el cual se formularon unas estrategias a manera de plan de acción para cada uno de los restaurantes participantes del proyecto que contiene información sobre: medidas a implementar de acuerdo a la situación descrita; registros o formatos requeridos; recursos que requiere para implementar las medidas; precios cotizados de los elementos que se requiere; tiempo de implementación y responsable.



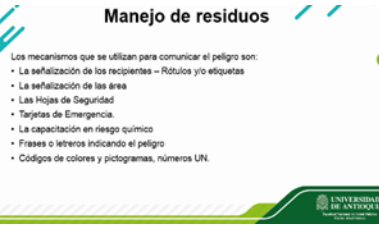

## Plan de acción para los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia.

Las medidas a tomar de acuerdo con las listas de chequeo realizadas se encuentran descritas al final de cada tabla por cada establecimiento. En los restaurantes analizados que en realidad no cuentan con protocolos definidos, existen algunas medidas que les permiten cumplir con algunas normas de bioseguridad.

**Cuadro 16. Plan de acción para los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia.**

Tema principal	Sub temas	Tiempo de duración	Recursos para utilizar	Presentación Power Point	Responsable
1. Contextualización sobre el nuevo coronavirus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ¿Qué es el coronavirus?</li> <li>* ¿Qué es la COVID-19?</li> <li>* El mecanismo de trasmisión.</li> <li>* Tiempo de incubación del virus.</li> <li>* Afección del virus al cuerpo</li> </ul>	Máximo 20 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Presentación en Power Point diseñada por la estudiante</li> <li>*WhatsApp.</li> <li>*Correo electrónico.</li> </ul>	<p>¿Qué es un coronavirus?</p> <p>Son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades va desde el resaca común hasta enfermedades más graves.</p> <p>El coronavirus tipo 2 del síndrome respiratorio agudo grave o SARS-CoV-2 (en inglés severe acute respiratory syndrome coronavirus 2) es un tipo de coronavirus causante de la enfermedad por coronavirus de 2019 (COVID-19)</p>	Administrador o Administradora
2. Fases para evitar la expansión del Virus	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Preparación</li> <li>*Contención</li> <li>*Mitigación</li> <li>*Post- pandémica</li> </ul>	Máximo 20 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Presentación en Power Point diseñada por la estudiante</li> <li>*WhatsApp.</li> <li>*Correo electrónico.</li> </ul>	<p>Fases</p> <p>La Organización Mundial de la Salud (OMS) determinó fases para evitar la expansión del covid-19:</p> <p>Preparación: Procedimientos antes → Contención: Implementación de protocolos</p> <p>Mitigación: Minimización del impacto → Post-pandémica: Seguimiento (salud)</p>	Administrador o Administradora
3. Signos y Sintomatología	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Síntomas comunes.</li> <li>*Otros síntomas</li> </ul>	Máximo 20 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Presentación en power point diseñada por la estudiante</li> <li>*WhatsApp.</li> <li>*Correo electrónico.</li> </ul>	<p>Síntomas del covid-19*</p> <p>Atenuados o leves</p> <p>Fiebre, Escalofríos, Dolor de cabeza, Pérdida de gusto, Dolor de garganta, Cansancio, Tos seca, Dificultad para respirar, Diarrea, Náuseas, Erupción de la piel, Prurito, Alergia</p>	Administrador o Administradora

4. Medidas preventivas	*Lavado de manos *Distanciamiento físico o social * Uso obligatorio del tapabocas	Máximo 20 minutos			Administrador o Administradora
5. Alternativas de trabajo	*Trabajo a distancia *Trabajo presencial	Máximo 20 minutos	*Presentación en power *point diseñada por la estudiante *WhatsApp. *Correo electrónico.		Administrador o Administradora
6. Consumo de alimentos	*¿Cómo debo consumir mis alimentos en épocas de pandemia?	Máximo 20 minutos			Administrador o Administradora
7. Limpieza y desinfección	*Desinfección del área de trabajo * ¿Cómo realizo la limpieza y desinfección y con qué frecuencia la realizo?	Máximo 20 minutos	*Presentación en power *point diseñada por la estudiante *WhatsApp. *Correo electrónico.		Administrador o Administradora
8. Al salir de casa y retornar a la casa	*Al salir de casa Al regresar a casa	Máximo 20 minutos			Administrador o Administradora

9. Reporte de contagio	*Reporte de contagio *Como realizar el reporte de contagio * Pasos a seguir	Máximo 20 minutos			Administrador o Administradora
10. Convivencia con una persona infectada	* ¿Qué debo hacer? * ¿Cómo afrontar la situación? *¿Cuáles son los protocolos para seguir?	Máximo 20 minutos	*Presentación en Power point diseñada por la estudiante *WhatsApp. *Correo electrónico.		Administrador o Administradora
11. Manejo de los residuos sólidos	*Señalización Materiales no peligrosos * Material derivado del uso de elementos de protección personal hospitalario (EEP)	Máximo 20 minutos	*Presentación en Power *point diseñada por la estudiante *WhatsApp. *Correo electrónico.		Administrador o Administradora
12. Vigilancia y monitoreo	* Reingreso * Reporte de condiciones de salud	Máximo 20 minutos			Administrador o Administradora



Este cuadro se realizó en base a la resolución 666 de 2020, con el fin de informar y capacitar a todo el personal administrativo y demás empleados de cada uno de estos establecimientos, para ello se realizó una presentación en power paint como se puede observar en la tabla, con el objetivo de que cada uno de estos establecimientos conozca dicha Resolución y pueda implementar los protocolos que aún no tienen establecidos. Para que esta capacitación fuera más dinámica se anexaron videos para un mayor entendimiento, imágenes y demás, lo importante es que el personal tome interés del tema, que conozcan la normatividad legal vigente que cubre estos establecimientos y puedan mejorar satisfactoriamente.

A Continuación, se mostrarán las siguientes tablas, las cuales se diseñaron para cada establecimiento, y según sus necesidades.

Cada tabla contiene un numero de medidas a tomar las cuales se identificaron por medio de las listas de chequeo, por cada medida a tomar se entregan una lista de herramientas para implementar e información adicional para la formación de los empleados, tal como los son los infográficos y recomendaciones, los cuales se difundirán por medio del aplicativo de mensajería instantánea (WhatsApp), correo electrónico y serán expuestos dentro de cada establecimiento. También se añadió una ficha técnica diseñada únicamente para los tapabocas, con ella podrán tener tapabocas de calidad, y conforme lo pide la ley.

**Cuadro 17. Medidas a tomar para los restaurantes Campo Verde y Parrilla del Campo.**

RESTAURANTES CAMPO VERDE Y PARRILLA DEL CAMPO						
						
Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el uso de toallas de un solo uso	No aplica	Dispensador de toallas desechables	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador

2	Implementar el adecuado lavado de manos	Formato para consignar información sobre lavado de manos (Ver Anexo 1)	*Reforzar con otro lavadero portátil de fácil acceso *Infográfico del lavado de manos (Ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
3	Implementar el distanciamiento físico	Señalización del número de aforo querido por el establecimiento	*Infografico de distanciamiento físico o social. (Ver anexo F) *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
4	Implementar los elementos de protección personal - EPP	Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Anexo 2)	*Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	No aplica	Corto plazo	Administrador
5	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	Rotulación del recipiente	*Reforzar con otro recipiente	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
6	Implementar el uso adecuado del tapabocas	Señalización del uso del tapabocas ( se retira únicamente para el consumo de alimentos)	*Infográfico (Ver anexo I) *Ficha técnica para los tapabocas (Ver anexo J) *Recomendaciones (Ver anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
7	Implementar la limpieza y desinfección	Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección (Anexo 3)	*Recomendaciones (Ver anexo L)	No aplica	Corto plazo	Administrador

8	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	No aplica	*Infografico de la separación correcta de residuos solido (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo N)	No aplica	Corto plazo	Administrador
---	--	-----------	---	-----------	-------------	---------------

En el establecimiento Campo verde y Parrilla del campo se pudieron identificar 8 medidas a tomar de manera inmediata, a pesar de que fue uno de los 13 establecimientos más centrado en cuanto a los protocolos de bioseguridad, aun así, presentó algunas falencias, por medio del cuadro 11 se está brindando herramientas y bases para formulación de sus propios protocolos de bioseguridad. Se espera que el administrador asuma todas estas medidas, y puedan mejorar por el bienestar de ellos y el de los clientes.

**Cuadro 18. Medidas a tomar para los restaurantes Hoteles Doradal.**

						
Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el adecuado lavado de manos	Formato para consignar información sobre lavado de manos (Ver anexo 1)	*Realizar mantenimiento a los lavaderos portátiles ya que algunos no funcionan correctamente *Infógrafico del lavado de manos (ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	No aplica	Corto plazo	Administradora
2	Implementar el distanciamiento físico	Señalización del número de aforo requerido por el establecimiento	*Infografico de distanciamiento físico o social. (Ver anexo F) *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora

3	Implementar los elementos de protección personal - EPP	Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Ver anexo 2)	* Reforzar los elementos de protección personal *Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
4	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	Rotulación del recipiente	*Reforzar con otros recipientes	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
5	Implementar el uso adecuado del tapabocas	*Señalización del uso del tapabocas (se retira únicamente para el consumo de alimentos)	*Infográfico (ver anexo I) *Recomendaciones (Ver anexo J) *Ficha técnica para los tapabocas (Ver Anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
6	Implementar la limpieza y desinfección	Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección (Anexo 3)	*Recomendaciones (Ver anexo L)	No aplica	Corto plazo	Administradora
7	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	No aplica	*Infografico de la separación correcta de residuos sólidos (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo N)	No aplica	Corto plazo	Administradora

Como se puede observar en Hoteles Doradal, se identificaron 7 medidas a tomar, a pesar de ser una empresa tan grande e importante en la región, no se ha logrado cumplir de manera satisfactoria con los protocolos de bioseguridad, lo que está generando algunos riesgos para dicha empresa, por eso, se plantearon diferentes herramientas en esta tabla, las cuales quedaran a cargo de la administradora, la ejecución y el manejo de la información aquí brindada.

**Cuadro 19. Medidas a tomar para el restaurante Grill Arepas.**



Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el adecuado lavado de manos	*Formato para consignar información sobre lavado de manos (anexo 1)	*Implementar lavaderos portátiles de fácil acceso *Infografico del lavado de manos (Ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
2	Implementar el distanciamiento físico	*Señalización del número de aforo querido por el establecimiento *Señalización de distanciamiento físico o social	*Infografico de distanciamiento físico o social. (Ver anexo F) *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
3	Implementar los elementos de protección personal - EPP	*Implementación de EPP y realizar su debida entrega *Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Ver anexo 2)	*Reforzar los elementos de protección personal *Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
4	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	*Realizar compra de recipiente para el destino final de los EPP	*Rotulación del recipiente	No aplica	Corto plazo	Administrador
5	Implementar el uso adecuado del tapabocas	*Señalización del uso del tapabocas ( se retira únicamente para el consumo de alimentos)	*Infógrafico (Ver anexo I) * Ficha técnica de los tapabocas Ver anexo J) *Recomendaciones (Ver anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
6	Implementar la limpieza y desinfección	*Compra elementos para la limpieza y desinfección *Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección	*Recomendaciones (Ver anexo L)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador

		(Ver anexo 3)				
7	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	No aplica	*Infografico de la separación correcta de residuos sólidos (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo N	No aplica	Corto plazo	Administrador

En Grill arepas se identificaron 7 medidas a tomar después de los resultados arrojados de la lista de chequeo, a las cuales se le brindo toda la información necesaria para su pronta implementación y mejora del establecimiento.

**Cuadro 20. Medidas a tomar para el restaurante Asados del Camino.**

RESTAURANTE ASADOS DEL CAMINO						
						
Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el adecuado lavado de manos	*Formato para consignar información sobre lavado de manos (Ver anexo 1)	*Infografico del lavado de manos (Ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	No aplica	Corto plazo	Administradora
2	Implementar el distanciamiento físico	*Señalización del número de aforo querido por el establecimiento	*Infografico de distanciamiento físico o social (Ver anexo F) *Reforzar señalizaciones del distanciamiento físico o social *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora

3	Implementar los elementos de protección personal - EPP	*Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Ver anexo 2)	* Reforzar los elementos de protección personal - EPP *Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
4	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	*Rotulación del recipiente	*Compra de recipiente para el destino final de los EPP	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
5	Implementar el uso adecuado del tapabocas	*Señalización del uso del tapabocas ( se retira únicamente para el consumo de alimentos)	*Infográfico (Ver anexo I) *Reforzar señalización para el uso obligatorio del tapabocas *Ficha técnica para el tapabocas (Ver anexo J) *Recomendaciones (Ver anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
6	Implementar la limpieza y desinfección	*Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección (Ver anexo 3)	*Recomendaciones (Ver anexo L)	No aplica	Corto plazo	Administradora
7	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	*Infografico de la separación correcta de residuos solidos	*Infográfico de la separación correcta de residuos sólidos (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo N )	No aplica	Corto plazo	Administradora

Asados del camino, demostró que aún hay protocolos que no se han formulado como lo demuestra la lista de chequeo, tiene varias cosas para mejorar, es un establecimiento muy reconocido, pero no se está dando cumplimiento con la normatividad legal vigente, por lo tanto, es importante que la administradora asuma esta responsabilidad en conjunto con el personal, que busquen mejorar estos aspectos con las herramientas aquí plasmadas, esto garantizará la seguridad y el bienestar de todos y todas.

**Cuadro 21. Medidas a tomar para el restaurante Lecco Pizza Gourmet.**



Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el uso de toallas de un solo uso	No aplica	Dispensador de toallas desechables	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
2	Implementar el adecuado lavado de manos	*Formato para consignar información sobre lavado de manos (anexo 1)	*Implementar lavadero portátil de fácil acceso *Infografico del lavado de manos (Ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
3	Implementar el uso de agua limpia y jabón para el adecuado lavado de manos en un lugar de fácil acceso.	No aplica	*Implementar un dispensador de jabón líquido junto al lavadero portátil	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
4	Implementar señalizaciones de lavado de manos	No aplica	*Implementar señalizaciones de lavado de manos y de la desinfección de zapatos.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
5	Implementar el uso de alcohol glicerinado en un lugar de fácil acceso	No aplica	*Implementar el alcohol glicerinado en lugares de fácil acceso para la debida desinfección	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
6	Implementar el uso de gel desinfectante en lugares de fácil acceso	No aplica	*Implementar gel desinfectante en el ingreso del establecimiento	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador




7	Implementar el uso de tapetes para desinfección de zapatos	No aplica	*Implementar este tipo de tapetes en el establecimiento ya que es muy necesario.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
8	Implementar el distanciamiento físico	*Señalización del número de aforo querido por el establecimiento .	*Infografico de distanciamiento físico o social (Ver anexo F) *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
9	Implementar aviso de distanciamiento físico social	No aplica	*Señalizaciones en piso y paredes respecto al distanciamiento físico social.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
10	Implementar los elementos de protección personal - EPP	*Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Ver anexo 2)	*Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	No aplica	Corto plazo	Administrador
11	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	*Rotulación del recipiente	*Reforzar con otro recipiente	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
12	Implementar el uso adecuado del tapabocas	*Señalización del uso del tapabocas (se retira únicamente para el consumo de alimentos)	*Infografico (Ver anexo I) *Ficha técnica del tapabocas (Ver anexo J) *Recomendaciones (Ver anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administrador
13	Implementar la limpieza y desinfección	*Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección (Ver anexo 3)	*Recomendaciones (Ver anexo L)	No aplica	Corto plazo	Administrador
14	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	No aplica	*Infografico de la separación correcta de residuos sólidos (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo Ñ)	No aplica	Corto plazo	Administrador

Lecco pizza gourmet es un establecimiento que lleva un año de estar abierto al público, durante todo ese tiempo ha sido uno de los más golpeados por la emergencia sanitaria producida por el nuevo coronavirus; le ha costado mantenerse de pie, pero, aun así, quiere y debe mejorar el establecimiento.

Se identificaron varios puntos críticos en los cuales se debe actuar de manera inmediata, para que el establecimiento no tenga problemas más adelante; esta tabla se diseñó para ayudar a salir adelante cada uno de estos establecimientos, a mejorar y buscar alternativas para la prevención de la COVID-19.

**Cuadro 22. Medidas a tomar para el restaurante Son Delicias**

RESTAURANTE SON DELICIAS 						
Medidas a tomar	Descripción de la medida	Registros o formatos requeridos	Recursos que requiere para implementar las medidas.	Precios cotizados de los elementos que requiere	Tiempo de implementación	Responsable
1	Implementar el uso de toallas de un solo uso	No aplica	Dispensador de toallas desechables	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
2	Implementar el adecuado lavado de manos	*Formato para consignar información sobre lavado de manos (Ver anexo 1)	*Implementar lavadero portátil de fácil acceso *Infografico del lavado de manos (Ver anexo D) *Recomendaciones para el lavado de manos después de realizar una actividad (Ver anexo E)	Ver Tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
3	Implementar el uso de agua limpia y jabón para el adecuado lavado de manos en un lugar de fácil acceso.	No aplica	*Implementar un dispensador de jabón líquido junto al lavadero portátil	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
4	Implementar señalizaciones de lavado de manos	No aplica	*Implementar señalizaciones de lavado de manos y de la desinfección de zapatos.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora

5	Implementar el uso de alcohol glicerinado en un lugar de fácil acceso	No aplica	*Implementar el alcohol glicerinado en lugares de fácil acceso para la debida desinfección	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
6	Implementar el uso de gel desinfectante en lugares de fácil acceso	No aplica	*Implementar gel desinfectante en el ingreso del establecimiento	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
7	Implementar el uso de tapetes para desinfección de zapatos	No aplica	*Implementar este tipo de tapetes en el establecimiento ya que es muy necesario.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
8	Implementar el distanciamiento físico	*Señalización del número de aforo querido por el establecimiento	*Infografico de distanciamiento físico o social. (Ver anexo F) *Recomendaciones (Ver anexo G)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
9	Implementar aviso de distanciamiento físico social	No aplica	*Señalizaciones en piso y paredes respecto al distanciamiento físico social.	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
10	Implementar los elementos de protección personal - EPP	*Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP (Ver anexo 2)	*Recomendaciones sobre el uso eficiente de los EPP (Ver anexo H)	No aplica	Corto plazo	Administradora
11	Implementar la instalación de recipiente adecuados para el destino final de los EPP	*Rotulación del recipiente	*Reforzar con otro recipiente	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
12	Implementar el uso adecuado del tapabocas	*Señalización del uso del tapabocas (se retira únicamente para el consumo de alimentos)	* Infografico (Ver anexo I) *Ficha técnica del tapabocas (Ver anexo J) *Recomendaciones (Ver anexo K)	Ver tabla de cotización de los diferentes elementos de bioseguridad	Corto plazo	Administradora
13	Implementar la limpieza y desinfección	*Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección (Ver anexo 3)	*Recomendaciones (Ver anexo L)	No aplica	Corto plazo	Administradora

14	Implementar el adecuado manejo de los residuos sólidos	No aplica	*Infografico de la separación correcta de residuos sólidos (Ver anexo M) *Recomendaciones (Ver anexo Ñ)	No aplica	Corto plazo	Administradora
----	--	-----------	--	-----------	-------------	----------------

Son delicias es uno de los establecimientos que más presentó falencias en los protocolos de bioseguridad, es un establecimiento que apenas está incursionado en el comercio, que tiene crisis financiera y que adicional a esto, su administradora no sabe cómo implementar los protocolos ni en que consisten estos, por la falta de información y de asesoramiento, con esta tabla se brindan las bases para que puedan cambiar este factor negativo que está afectando directamente al establecimiento presenta amenazas con los pocos protocolos que aplica dentro del establecimiento, requiere de manera inmediata tener documentado todos los protocolos de bioseguridad.

**Cuadro 23. Matriz de cotizaciones**

Establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia					
Acción	Recursos	Elementos	Costo	Responsable	Tiempo
En el establecimiento de Lecco Pizza se pudo evidenciar que hace falta aplicar el distanciamiento físico o social	Implementar el distanciamiento físico o social por medio de señalizaciones en cada establecimiento, teniendo él cuenta 2 metros de distancia que se debe tener uno con los otros como lo dice la Resolución 666 de 2020.	Señal franja distanciamiento Piso Señal huella distancia 2 metros	\$ 8.000 Unidad Extintores Doradal \$ 8.000 Unidad Extintores Doradal	El administrador o Administradora	Tiempo inmediato y estará vigente mientras dure la declaratoria de la emergencia sanitaria. Así lo requiere la Resolución 666 de 2020.
Avisos del uso obligatorio del tapabocas y toma de temperatura	Implementar este contenido informativo.	Poliestireno con un tamaño de 20 x 30cm Tamaño 40 x 25cm Laminado Tamaño 20.5 x 27cm Tamaño 43x25cm Este aviso describe las medidas de autocuidado en el trabajo para evitar la propagación del COVID – 19. Además, cuenta con un código QR para descargar la aplicación CoronaApp	\$ 6500 Zone colors Bogota \$9500 Zone colors Bogota \$4000 Zone colors Bogota \$7000 Zone colors Bogota	El Administrador o Administradora	
		Toma de temperatura Poliestireno tamaño 20 x 30cm tamaño 40 x 25cm Laminado Tamaño 20,5 x 27cm Tamaño 43 x 25cm	\$ 6500 Zone colors Bogota \$ 9500 Zone colors Bogota \$ 4000 Zone colors Bogota \$7000 Zone colors Bogota	El Administrador o Administradora	
		Poliestireno Señal Uso Obligatorio de Tapabocas 30 x 15	\$ 8.000 Unidad Extintores Doradal	El Administrador o Administradora	

		Poliestireno Señal Área Control de Temperatura 30 x5	\$ 8.000 Unidad Extintores Doradal	El Administrador o Administradora
Implementar los avisos en los puntos de desinfección	Desinfección de manos	Poliestireno tamaño 20 x 30cm Laminado tamaño 20.5 x 27cm \$4.000 tamaño 43 x 25cm	\$ 6500 Zone colors Bogota \$ 7000 Zone colors Bogota	El Administrador o Administradora
	Desinfección de zapatos	Poliestireno tamaño 20 x 30cm \$6.500 tamaño 40 x 25cm Laminado tamaño 20.5 x 27cm \$4.000 tamaño 43 x 25cm	\$ 9500 Zone colors Bogota \$ 7000 Zone colors Bogota	El Administrador o Administradora
Implementar el gel y el alcohol glicerinado en los puntos de desinfección	Alcohol glicerinado con acción antiséptica de uso externo a 69.9%, garrafa 20 litros. Alcohol glicerinado con acción antiséptica de uso externo a 69.9% por 1000 ml	Concentración de alcohol al 69.9%, 20 litros - Notificación sanitaria INVIMA NOSC99848-20CO Con emolientes y glicerina que protegen tu piel mientras la desinfecta. Concentración de alcohol al 69.9% - Notificación sanitaria INVIMA NOSC99848-20CO -	\$ 103.200 detercol \$ 8.000 detercol	El Administrador o Administradora
	Gel Antibacterial para manos al 70%	Galón	\$ 38.000 Multi grast	El Administrador o Administradora
	Gel antibacterial para manos galón al 70%	Galón por 3.8 litros. Notificación Sanitaria INVIMA NSOC95356-19CO	\$ 30.000 Detercol	El Administrador o Administradora
Implementar el jabón de manos y las toallas de un solo uso	Jabón líquido antibacterial para manos Brisa Kleine	10 litros	\$ 22.900 Homecenter	El administrador o Administradora
	Jabón Líquido Antibacterial para manos	3.7 Litros	\$ 19.500 Bonacolombia	El administrador o Administradora
	Toallas de manos en rollo	100 metros de toallas pre - cortadas	\$ 15.500 super Blank multisechables	El administrador o Administradora
	Toallas de manos en rollo	Corrugados por 6 rollos de 100 metros	\$ 97.000 Imcofot colombia S.A.S	El administrador o Administradora

Implementar el Amonio cuaternario	Amonio cuaternario	1 amonio cuaternario generación 4 litros de concentración 10%, cada galón de 4 litros rinde 800 litros diluidos para desinfección	\$ 54.900 Exhibir Bogota	El administrador o Administradora
Implementar los elementos de protección personal (EPP)	Careta de protección facial	Visor Acrílico de 2mm	\$ 14.000 Exhibir	El administrador o Administradora
	Careta de protección facial	Visor PET 0.3 - Diadema Azul	\$ 7.900 Exhibir	El administrador o Administradora
	Careta de protección facial	Visor Acrílico Diadema negra	\$ 15.000 Extintores Doradal	El administrador o Administradora
	Careta de protección facial	Mascara protectora individual - Diadema negra	\$ 26.000 Extintores Doradal	El administrador o Administradora
	Caja de tapabocas	Caja por 50 unidades	\$ 22.000 Extintores Doradal	El administrador o Administradora
	Guantes de vinilo	Caja por 50 pares	\$ 45.000 Extintores Doradal	El administrador o Administradora
Equipos de desinfección	Lavamanos Portátil	Lavamanos portátil, totalmente autónomo con dispensador de jabón, fabricado en 100% acero inoxidable, cubierta elaborada en lámina de acero inoxidable 304 calibre 20 y cuerpo en lámina de acero, incluye 2 tanques de almacenamiento de agua potable y agua residual con capacidad de 20 litros cada uno, no requiere de ninguna conexión.	\$ 1.189.981.00 Grupo Colseñales S.A.S	El administrador o Administradora
	Lavamanos Portátil	Fuente de lavado de manos autónomo; cuenta con	\$ 1.300.000.00 Pordeseq S.A	El administrador o Administradora

		suministro hidráulico independiente, dispensador de jabón líquido y disposición de aguas residuales. No requiere de conexión hidráulica ni conexión a aguas residuales.			
	Dispensador de gel	1 mueble metálico con un Sistema de accionamiento de pedal y un Sistema de fijación de contendor.	\$ 149.000 Gricol		El administrador o Administradora
	Dispensador de gel	1 mueble metálico con un Sistema de accionamiento de pedal y un Sistema de fijación de contendor.	\$ 80.000 Extintores Doradal		El administrador o Administradora
	Dispensador de toallas desechables	1 dispensador de toallas desechables para manos tipo rollo	80.000 Super desechables del norte Bogota		El administrador o Administradora
	Dispensador de toallas desechables	1 dispensador de toallas desechables con capacidad para 250 toallas	\$ 39.900 Tecnovientos Bogota		El administrador o Administradora
	Tapetes desinfectantes	1 SET x2 Tapete desinfectante dúo A -10 policlururo de vinilo y polipropileno	\$ 80.000 Más color Bogota		El administrador o Administradora
	Tapetes desinfectantes	1 set x2 Perfil y base en polietileno 100%, tapete en polipropileno 100%	\$ 129.000 Homecenter		El administrador o Administradora
Implementos para residuos solidos	Recipientes de Riesgo Biológico	Caneca plástica pedal 4.5 L Rojo riesgo biológico	\$ 31.900 Homecenter		El administrador o Administradora



	Recipientes de Riesgo Biológico	Caneca plástica pedal 4.5 L Rojo riesgo biológico	\$ 28. 900 extintores Doradal		
	Puntos ecológicos para los establecimientos que no cuentan con dichos puntos	Punto ecológico tapa vaivén de 53 Lts	\$ 345.000 CJS CANECAS Bogota	El administrador o Administradora	

Por medio de esta matriz de cotizaciones se espera ayudar a cada establecimiento, con el fin de que implementen de manera inmediata aquellos elementos que les hacen falta para el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad según la normatividad legal vigente, por tal motivo, se cotizó buenos precios y de calidad. Para que se puedan acomodar a los precios estipulados en esta tabla, ya que la crisis económica que los golpeo fue significativa y aún no se han podido recuperar de las pérdidas económicas que tuvieron, el dinero ha sido uno de los factores que juega en contra de los mismos establecimientos.

## 8. Conclusiones

Se logró llevar a cabo la caracterización de los 13 establecimientos de la zona turística del municipio de Doradal – Antioquia de acuerdo con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 666 de 2020, pese a la coyuntura actual que atraviesa el país por la COVID-19. Se utilizaron medios virtuales con cada uno de los Administradores, donde suministraron la información requerida y realizaron el envío de evidencias fotográficas de cada uno de los establecimientos; donde se evidencia que tienen falencias notorias en el conocimiento, documentación y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad necesarios para garantizar la salud de sus trabajadores y clientes; convirtiéndose en lugares vulnerables y en posibles focos de contagio.

Se pudo establecer una línea base, la cual constó de la elaboración de una lista de chequeo en base a la resolución 666 de 2020, únicamente para los administradores. Por otra parte, se diseñó una encuesta por medio de una plataforma virtual para todo el personal que labora en los 13 establecimientos de la zona turística del municipio de Doradal – Antioquia, en esta última se incluyó la resolución 666 de 2020 y la 1050, la cual va dirigida al servicio domiciliario y los protocolos de bioseguridad que este conlleva; teniendo una respuesta positiva por parte de los participantes, a los cuales se les tomo consentimiento antes de aplicar la lista de chequeo y la encuesta.

Se logró aplicar la lista de chequeo a cada uno de los administradores de los 13 establecimientos de la zona turística del municipio de Doradal – Antioquia por medio de llamada telefónica. Se presentaron algunos desaciertos, los cuales fueron: primero el poco tiempo que tenía cada administrador para responder a cada una de las preguntas plasmadas en la lista de chequeo, ya que debían cumplir con otras responsabilidades en su trabajo y segundo, la falta de evidencias fotográficas o escritos para complementar la información de las listas de chequeo por decisión de estos. Por otra parte, los resultados obtenidos arrojaron que, los establecimientos no tienen conocimiento de la Resolución 666 de 2020, por lo tanto, no tienen aplicación de los protocolos de bioseguridad, los pocos protocolos que tienen son en base a lo que han visto o escuchado por medio de noticieros y periódicos en cuanto a la contención de la COVID-19. Frente a la encuesta se evidenció que no cumplen con las medidas generales estipuladas en la normatividad legal vigente, porque no las conocen muy bien, y en caso de conocer algunas no las cumplen. Además, se evidencia la falta de atención por parte de la administración a aquellos trabajadores que han presentado síntomas y

salieron positivos para COVID -19, lo que deja ver el inadecuado manejo que se le está dando a la pandemia dentro de cada uno de estos establecimientos.

Se logra elaborar un plan de acción que permita la mejora para cada uno de los establecimientos como lo son las capacitaciones, el diseño de una matriz con cotizaciones para la implementación de los protocolos de bioseguridad, recomendaciones y formatos que ayudarán a que los administrativos tengan un apoyo y un enfoque a la hora de diseñar cada protocolo necesario para el buen funcionamiento del establecimiento y la aplicación en su totalidad de la Resolución 66 de 2020.

## Bibliografía

1. Organización Mundial de la Salud. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19). [Internet] Ginebra: OMS; c2021. [Consultado 2020 Nov 25]. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
2. Universidad Nacional de Colombia. Bioseguridad. [Internet] Bogotá D.C: UNAL; c2014. [Consultado 2021 Ene 5]. Disponible en <http://red.unal.edu.co/cursos/enfermeria/modulo2/bioseguridad.html>
3. Rodríguez Leor O, Cid Álvarez B, Ojeda S, Martín Moreiras J, Rumoroso JR, López Palop R et al. Impacto de la pandemia de COVID-19 sobre la actividad asistencial en cardiología intervencionista en España. REC Interv Cardiol [Internet] 2020; 2(2): 82-89 [Consultado 2021 Ene 5]. Disponible en [https://recintervcardiol.org/images/pdf-files/05\\_RECIC\\_20\\_E202\\_Rodriguez\\_COVID3\\_AO\\_ES.pdf](https://recintervcardiol.org/images/pdf-files/05_RECIC_20_E202_Rodriguez_COVID3_AO_ES.pdf)
4. Deutsche Welle. OMS: ¿Qué es una emergencia sanitaria internacional? [Internet] Bonn: Deutsche Welle; c2021. [Consultado 2021 Ene 5]. Disponible en: <https://www.dw.com/es/oms-qu%C3%A9-es-una-emergencia-sanitaria-internacional/a-52217051>
5. Policlínica Metropolitana. Epidemias y pandemias: significado, consecuencias y ejemplos. [Internet] Caracas: Playful Agency; c2020. [Consultado 2021 Ene 5] Disponible en <https://policlinicametropolitana.org/informacion-de-salud/epidemias-y-pandemias/>
6. Instituto Nacional del Cáncer (NCI). SARS-CoV-2. [Internet] Washington D. C.: NIH. [Consultado 2021 Ene 5]. Disponible en <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionario/def/sars-cov-2>
7. Angulo G. El espacio turístico y las zonas y centros de interés turístico nacional. [Internet] [Consultado 2021 Ene 5]. Disponible en [https://recursos.salonesvirtuales.com/assets/bloques/espacio-turistico\\_UdeChile.pdf](https://recursos.salonesvirtuales.com/assets/bloques/espacio-turistico_UdeChile.pdf)
8. Organización Mundial de la Salud. COVID-19: cronología de la actuación de la OMS. [Internet] Ginebra: OMS; c2020. [Consultado 2020 Nov 25]. Disponible en <https://www.who.int/es/news-room/detail/27-04-2020-who-timeline---covid-19>
9. RTVE. ¿Qué se sabe del coronavirus? [Internet] Madrid: RTVE; c2020. [Consultado 2020 Nov 25]. Disponible en <https://www.rtve.es/noticias/20210115/se-sabe-del-nuevo-coronavirus-china/1996067.shtml>
10. Panamá. Ministerio de trabajo y desarrollo laboral. Protocolos de Bioseguridad Turismo. [Internet] Panamá: WordPress; c2021. [Consultado 2020 Nov 27]. Disponible en <https://www.mitradel.gob.pa/protocolos-de-bioseguridad-para-reapertura-por-area-economica/>

11. Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia confirma su primer caso de COVID-19. [Internet] Bogotá D.C: MINSALUD [Consultado 2020 Nov 27]. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Colombia-confirma-su-primer-caso-de-COVID-19.aspx>
12. Así será reapertura de restaurantes en Colombia, con aislamiento selectivo. Semana. 2020 Ago 8; Sec Economía [Internet] [Consultado 2020 Nov 27]. Disponible en <https://www.semana.com/economia/articulo/restaurantes-como-funcionaran-desde-septiembre-en-aislamiento-selectivo/696811/>
13. La FM. Medellín: El lunes reabren los restaurantes de la ciudad. [Internet] Bogotá D.C: RCN Radio; c2020. [Consultado 2020 Nov 27]. Disponible en <https://www.lafm.com.co/colombia/medellin-el-lunes-reabren-los-restaurantes-de-la-ciudad#:~:text=Este%20lunes%2C%20despu%C3%A9s%20de%20cinco,de%20culto%20y%20escenarios%20deportivos>
14. Gobernación de Antioquia. Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Situación Actual del Coronavirus en Antioquia [Internet] [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en: <https://www.dssa.gov.co/index.php/situacion-actual-coronavirus-en-antioquia>
15. Atehortua N. Historia del corregimiento de Doradal. [Internet] [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en <https://prezi.com/heecywpl5vyq/historia-del-corregimiento-de-doradal/>
16. Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. Coronavirus (Covid-19). Reportes y Tableros de Control. [Internet] Bogotá D.C: MINSALUD [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en [https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19\\_copia.aspx](https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx)
17. Organización Panamericana de la Salud. La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia [Internet] [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en: [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=15756:who-characterizes-covid-19-as-a-pandemic&Itemid=1926&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15756:who-characterizes-covid-19-as-a-pandemic&Itemid=1926&lang=es)
18. Eusko Jaurlaritza. Gobierno Vasco. Preguntas sobre el confinamiento. [Internet] Vitoria: EU [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en <https://www.euskadi.eus/preguntas-sobre-el-confinamiento-cuarentena/web01-a3korona/es/#:~:text=Es%20la%20separaci%C3%B3n%20y%20restricci%C3%B3n,contagios%20y%20controlando%20la%20expansi%C3%B3n>
19. Colombia. Ministerio del Interior. Decreto 1076, por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del COVID-19, y el mantenimiento del orden público. [Internet] Bogotá D.C: 2020 Jul 28. [Consultado 2020 Dic 8] Disponible en <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%201076%20DEL%2028%20DE%20JULIO%20DE%202020.pdf>

20. Ministerio de Salud y Protección Social. ABECÉ Protocolos de bioseguridad (Resolución 666 del 24 abril de 2020) [Internet] [Consultado 2020 Dic 8]. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/abece-resolucion-666.pdf>
21. Organización Mundial de la Salud. Indicaciones para la Higiene de las Manos. [Internet] Ginebra: OMS; c2021. [Consultado 2020 Dic 9]. Disponible en [https://www.who.int/gpsc/tools/Five\\_moments/es/](https://www.who.int/gpsc/tools/Five_moments/es/)
22. Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. Distanciamiento físico para romper la cadena de transmisión del coronavirus. [Internet] Bogotá D.C: MINSALUD [Consultado 2020 Dic 9] Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Distanciamiento-fisico-para-romper-la-cadena-de-transmision-del-coronavirus.aspx>
23. Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. El uso de tapabocas se hace obligatorio en el sistema de transporte público. [Internet] Bogotá D.C: MINSALUD [Consultado 2020 Dic 9]. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/El-uso-de-tapabocas-se-hace-obligatorio-en-el-sistema-de-transporte-publico.aspx>
24. QuestionPro. Muestreo por conveniencia [Internet] [Consultado 2020 Dic 9]. Disponible en <https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-por-conveniencia/>
25. Colombia. Ministerio de Salud. Resolución 8430, por la cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud. [Internet] Bogotá D.C: Ministerio de Salud; 1993. [Consultado 2020 Dic 9] Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/RESOLUCION-8430-DE-1993.PDF>

## Anexos

### Anexo A. Consentimiento informado

#### Consentimiento informado

**Título del proyecto:** Plan de acción para la implementación de los protocolos de bioseguridad según los requerimientos establecidos en la resolución 666 de 2020, en los 13 establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia para el año 2020.

Debido a la coyuntura actual no solo en Colombia sino en el mundo entero se está trabajando para la contención del nuevo coronavirus (COVID-19), por esto, este proyecto de investigación busca implementar un plan de acción de los protocolos de bioseguridad en los establecimientos gastronómicos de la zona turística de Doradal, Antioquia. Por consiguiente, pretendemos que usted conozca el procedimiento de a investigación y si en algún momento le surgen dudas por favor no dude en consultarme; leyendo cuidadosamente este documento, es importante aclarar que la encuentra a realizar se hará de manera virtual por medio del aplicativo.

Agradezco enormemente su participación en este estudio.

**Metodología:** Si usted decide participar del estudio, se le realizará una encuesta la cual brindará la información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

**Retribución:** cabe aclarar que en ningún momento usted incurrirá en gastos para este proyecto, de igual manera usted no recibirá ninguna retribución alguna.

**Beneficios:** La información que usted me pueda suministrar ayudara a apreciar el conocimiento que usted tiene sobre el tema, además servirá de apoyo para la investigación.

**Riesgo:** La participación en este proyecto se clasifica como riesgo mínimo para usted y para la investigadora.

**Confidencialidad:** La información que recolecte por medio de esta encuesta será de carácter confidencial, solo será utilizada con fines investigativos y académicos y será manipulada únicamente por la investigadora, su nombre ni documento de identidad no era involucrado en ningún de los reportes de este proyecto.

**Compromiso del investigador:** Solicitar los permisos necesarios para aplicar la encuesta, brindar la información necesaria y completa acerca del proyecto de investigación a cada uno de los participantes, así mismo garantizar dicha confidencialidad.

**Renuncia a la participación:** Usted está en libertad de decidir no participar de la encuesta, y si en el algún momento no desea continuar es libre de retirarse.

**Acuerdo voluntario:** Después de leer y entender el contenido de este documento usted está en libertad de elegir participar en el proyecto. Si está dispuesto a participar deberá indicar su firma en el consentimiento informado. Si, por el contrario, no desea ser partícipe de este proyecto puede informarme y retirarse sin ningún inconveniente.

**Persona a contactar para mayor información:**

Daniela Tapasco Bueno

Dirección: Carrera 56 # 60 -67 Int 301 Medellín

Cel.: 3177398156

Correo electrónico: Daniela.tapasco@udea.edu.co

Después de haber leído y comprendido el propósito del estudio, manifiesto que no he recibido presiones verbales, escritas y gestuales para participar en el proyecto, que dicha decisión la tomé en pleno uso de mis facultades mentales.

**Yo entiendo completamente:** El propósito y procedimiento de este proyecto; que no incurrió en ningún peligro, que me puedo retirar del proyecto en cualquier momento sin que esto implique ningún problema para mí, que toda la información brindada por mí será tratada de manera confidencial y mi nombre no aparecerá en los reportes del estudio.

**Firma del participante** \_\_\_\_\_ **Fecha** \_\_\_\_\_



**PARA SER COMPLETADO POR EL ENCUESTADOR**

Yo certifico que he leído la información contenida en este documento y le he explicado el propósito y el procedimiento de este estudio al participante, así como el derecho de participar o no en el proyecto.

**Firma del encuestador** \_\_\_\_\_

**Fecha**

## Anexo B. Encuesta

ENCUESTA	
POBLACIÓN OBJETO	GENERALIDADES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
<p><b>TODO EL PERSONAL DE LOS 13 ESTABLECIMIENTOS DE LA ZONA TURÍSTICA DE DORADAL, ANTIOQUIA</b></p>	<p>1. ¿A usted, que labora en los establecimientos de la zona turística de Doradal, Antioquia le fue socializado el protocolo de bioseguridad para COVID-19?</p>
	<p>2. ¿Ha recibido capacitaciones o socialización de medidas que ayuden a disminuir el riesgo del contagio?</p>
	<p>3. ¿Conoce el procedimiento para reportar en caso de presentar síntomas relacionados con COVID, haber tenido contacto con una persona contagiada y/o ser diagnosticado con COVID 19?</p>
	<p>4. ¿Usted fue positivo para COVID-19?</p>
	<p>5. ¿Presentó síntomas asociados al COVID- 19?</p>
	<p>6. ¿Asistió al médico?</p>
	<p>7. ¿Conoce y maneja la aplicación CoronaApp?</p>

	8. ¿Realiza el lavado de manos constantemente?
	9. ¿La empresa o establecimiento le otorgo elementos de protección personal EPP?
	10. ¿Maneja adecuadamente los elementos de protección personal EPP?

11. Según su área de trabajo, responda lo siguiente:	
<b>MESERO</b>	1. ¿Realiza el lavado de manos y desinfección de zapatos al ingresar al área de trabajo?
	2. ¿Utiliza tapabocas todo el tiempo durante las actividades presenciales?
	3. ¿Mantiene la distancia de 2 metros de otras personas?
	4. De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1050 de 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar" para expendio de comidas preparadas. ¿Le fue socializada esta Resolución?

	5. ¿Realiza usted domicilios?
	6. ¿Tiene en cuenta los parámetros establecidos en la Resolución 1050 para realizar los domicilios?
	7. En caso de no conocer esta Resolución, ¿Qué protocolos de bioseguridad aplica para la entrega de domicilios?
	8. ¿Realiza limpieza y desinfección de su lugar de trabajo al ingresar y al salir de este?
<b>COCINERO</b>	1. ¿Sale de casa con el informe puesto?
	2. ¿Realiza limpieza y desinfección del área de trabajo al ingresar y salir?
	3. ¿Realiza desinfección de los utensilios de cocina?
	4. ¿Tienen control de plagas y roedores?
	5. ¿Realiza separación en la fuente de los Residuos sólidos?

<b>RECOMENDACIÓN:</b> Desde el proyecto "Plan de acción para la implementación de los protocolos de bioseguridad según los requerimientos establecidos en la resolución 666 de 2020, en los 13 restaurantes de la zona turística de Doradal, Antioquia para el año 2020" te recomiendo descargar CoronaApp para que mantengas controlado tu estado de salud.	

A continuación, se anexa el link de la encuesta que se aplicó para un mayor entendimiento y poder explorar cada sección.

[https://docs.google.com/forms/d/1C4UTEf2ofQ3xKcl0fuQpoWJhpsIS1CJJJoUGscVTYQSE/edit?usp=forms\\_home&ths=true](https://docs.google.com/forms/d/1C4UTEf2ofQ3xKcl0fuQpoWJhpsIS1CJJJoUGscVTYQSE/edit?usp=forms_home&ths=true)

Para dar cumplimiento a este objetivo se diseñó el consentimiento informado (ver anexo A).

## Anexo C. Diapositivas para la formación del personal frente al COVID 19

Para dar cumplimiento al objetivo 4 se diseñaron unas diapositivas para la formación del personal frente a la COVID 19, se anexa link para su respectiva visualización [https://s188.convertio.me/p/fQx332oe5-vY670T7\\_q2A/e50140e2b5f6599b45e60cbabf7f350b/DIPOSITIVAS-COVID-19.pps](https://s188.convertio.me/p/fQx332oe5-vY670T7_q2A/e50140e2b5f6599b45e60cbabf7f350b/DIPOSITIVAS-COVID-19.pps)

## Anexo D. Infográfico del lavado de mano



## Anexo E. Recomendaciones para el lavado de manos

### RECOMENDACIONES PARA EL ADECUADO LAVADO DE MANOS

El lavado de manos es una de las medidas generales expuesta en la Resolución 666 de 2020 para la contención de la COVID -19, por lo tanto, las recomendaciones a seguir son:

- Tener agua limpia, jabón y toallas desechables.
- Realizar el lavado de manos con agua y con jabón cuando las manos se vean visiblemente sucias, recordar que para que este lavado sea efectivo debe seguir las técnicas de lavado de manos.
- El establecimiento debe tener de manera visible las técnicas de lavado de manos tanto para el personal como para los clientes.
- Antes y después de hacer uso del baño.
- Antes y después de comer.
- En el momento de utilizar tapabocas, y cuando este sea retirado.
- Tener presente no tocar el rostro, si desea hacerlo recuerde lavarse bien las manos con agua y con jabón.
- Después de manipular dinero.
- Después de realizar la limpieza y desinfección del establecimiento.
- Si tiene diferentes actividades a desarrollar dentro del establecimiento, debe realizar el lavado de manos, antes y después de estas actividades.
- Después de tener contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (transporte, pasamanos, manijas entre otras).
- Si desea aplicar alcohol glicerinado, recuerde que las manos deben estar visiblemente limpias.
- Recordar que, el alcohol glicerinado debe tener una concentración de 60% y el 95% como lo expide la norma.

De esta manera se garantiza la contención del nuevo coronavirus, un trabajo estable y seguro, y una población que puede ir disminuyendo el número de contagios

## Anexo F. Infográfico del distanciamiento social



## Anexo G. Recomendaciones para el distanciamiento físico o social

### RECOMENDACIONES PARA EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO O SOCIAL

Mediante la normatividad legal vigente, se expide el distanciamiento físico o social como una de las medidas generales para la contención de la COVID-19.

La COVID-19 se propaga principalmente entre personas que estén en contacto cercano a menos de 2 metros por un periodo prolongado y, que en medio de este contacto la persona infectada tose, estornuda o, cuando habla genera partículas de saliva, si no se tiene puesto el tapabocas, generando de esta manera un posible contagio, por esto, es muy importante tener un debido distanciamiento, las recomendaciones a seguir son:

- El establecimiento debe contar con señalización frente al distanciamiento físico o social.
- El establecimiento debe contar con número de aforo y evitar posibles aglomeraciones, que conlleven a no cumplir con el distanciamiento físico o social.



- El personal que labora debe permanecer a dos metros de distancia uno del otro, así mismo, evitar tener contacto directo con los clientes.
- Hacer uso permanente del tapabocas.
- Tener presente la distancia, si se traslada en transporte público, vehículo compartido, bicicleta o caminando.
- Si la persona realiza domicilios, mantenga la distancia dos metros al entregar el producto, luego de esto realizar lavado de manos antes de ingresar al establecimiento.
- Mantener la distancia de dos metros con los proveedores que surten el establecimiento.

Cada uno de los establecimientos debe tener presente todas estas recomendaciones, deben implementar medidas que garantice la seguridad de los trabajadores como la de los clientes a cuanto a posible contagio.

#### **Anexo H. Recomendaciones para el uso eficiente de los elementos de protección EEP**

##### **RECOMENDACIONES PARA EL USO EFICIENTES DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP**

Todos los establecimientos deben contar con elementos de protección personal, realizar la debida entrega y realizar recambio de estos, si así lo requiere el personal que labora, la Resolución 666 de 2020, hace énfasis que los elementos de protección personal son importantes para la contención de la COVID-19, además, por ser una obligación para cada empresa, garantizar los EPP a todos los trabajadores.

- El establecimiento debe contar con dotación de EPP para todo el personal
- Es responsabilidad del personal el cuidado de los EPP.
- Los EPP para utilizar dentro del establecimiento son: careta de protección, tapabocas, guantes para realizar aseo u otras actividades que lo requieran.
- Los EPP que el establecimiento entregue deben de tener certificación.
- Capacitar a todo el personal frente la importancia de los elementos de protección personal y el uso eficiente de estos.
- Inspeccionar periódicamente el uso y estado de los EPP
- Reponer de manera inmediatamente los EPP ya deteriorados por el uso, o tengan perdida de estos.

- Ningún empleado puede iniciar sus actividades dentro del establecimiento sin los EPP.
- Reportar de manera inmediata al jefe inmediato el no uso o uso inadecuado de los elementos de protección por parte de los compañeros.

Para que los establecimientos tengan un mejor funcionamiento frente a la coyuntura actual, se requiere que tengan activos protocolos de EPP, que tengan buena dotación y que tenga cobertura para todo el personal, para ello se entrega una lista de cotizaciones, donde podrán observar diferentes precios, con el fin de buscar lo mejor para la economía del establecimiento, pero a la vez que sean productos de calidad y sean certificados.

### Anexo I. Uso del tapabocas

## ¿SABES CÓMO USAR ADECUADAMENTE EL TAPABOCAS

---



Lávate las manos con agua y jabón antes de manipular el Tapabocas

---

Revisa que se encuentre en un estado óptimo para ser utilizado



---



No toques el tapabocas mientras lo usas. Si lo haces, lávate las manos, usa gel o solución de alcohol.

---

Reemplaza el tapabocas en caso de que se humedezca.



---



Luego de usarlo, lávalo inmediatamente a mano o en lavadora si es de tela; o si es desechable, deposítalo en una bolsa de plástico, ciérrala y tírala al recipiente de riesgos biológicos



### Anexo J. Ficha técnica del tapabocas

FICHA TÉCNICA PARA EL TAPABOCAS	
RESTAURANTE	FECHA
NOMBRE DEL PRODUCTO	
CLASIFICACIÓN SEGÚN EL INVIMA	
NORMA	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
COLORES	
USO	
FRECUENCIA DE USO	

CUIDADO Y MANTENIMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
DISPOSICIÓN FINAL	
GARANTÍA DEL PRODUCTO	
INSTRUCCIONES DE USO	

### **Anexo K. Recomendaciones para el uso adecuado del tapabocas**

#### **RECOMENDACIONES PARA EL USO DEL TAPABOCAS**

EL uso obligatorio del tapabocas se encuentra en la Resolución 666 de 2020 como una de las medias generales para la contención de la COVID-19, se comprobó que por medio del uso obligatorio tapabocas se puede contener el contagio del nuevo coronavirus, las recomendaciones a seguir son:

- El establecimiento debe de tener señalización del uso obligatorio del tapabocas, tanto para el personal como para los clientes.
- Informar a los clientes que el uso del tapabocas es obligatorio dentro del establecimiento y que solo se debe retirar para el consumo de alimentos únicamente.
- Antes de utilizar el tapabocas se deben de lavar las manos con agua limpia y con jabón.
- El tapabocas debe estar limpio.
- Si el tapabocas es de tela se debe lavar con agua y con jabón, de acuerdo con la frecuencia del uso.
- Si el tapabocas es de tela, este debe garantizar qué, bloqueen la entrada de salpicaduras o saliva, así mismo, que tenga buena respirabilidad.
- Si el tapabocas es de tela, recordar, que se debe retirar en el momento que este se encuentre húmedo por la sudoración y cambiar por otro.
- Si el tapabocas es desechable se puede utilizar hasta 8 horas, siempre y cuando no tenga humedad.
- Si el tapabocas es desechable. No se puede reutilizar.
- Si el tapabocas es desechable se debe guardar en una bolsa color negro y depositarla en el recipiente de riesgo biológico, por ningún motivo se debe

depositar en otro recipiente, ya que podría presentar riesgo de contagio, y un daño ambiental.

- El tapabocas debe cubrir muy bien la boca y la nariz
- No descansar el tapabocas en el cuello o la cabeza.
- Lavarse muy bien las manos al momento de retirar el tapabocas.
- Hay que recordar que ningún tipo de tapabocas debe ser guardado en el bolsillo, ni el bolso sin una previa desinfección y en un empaque seguro.

Son recomendaciones necesarias para los establecimientos, ya que se busca la mejoría de estos, y evitar posibles contagios.

## **Anexo L. Recomendaciones para la limpieza y desinfección**

### **RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Todos los establecimientos deben cumplir con la limpieza y desinfección de estos lugares, desde manera se pueden evitar posibles contagios y garantizar la seguridad a los empleados, las recomendaciones a seguir son las siguientes:

- El personal que realiza la limpieza y desinfección debe de tener puestos los elementos de protección personal como lo es: careta de protección o mono gafa, guantes y tapabocas).
- Se debe retirar todo el polvo y la suciedad, garantizando efectividad en dicha limpieza.
- La trapeadora y paños para la limpieza deben permanecer totalmente limpios.
- El personal debe lavarse las manos con agua y con jabón, cada que termine esta actividad.
- Los productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados ayudan mucho para tener eficiencia en la limpieza y desinfección, uno de estos limpiadores desinfectantes es el amonio cuaternario, el cual se viene implementando en varios establecimientos.
- El cuarto de limpieza, baño y sanitario deben permanecer totalmente limpios, deben limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.
- Eliminar los guantes y paños en una papelera de riesgo biológico.
- Si los guantes son reutilizables, antes de quitárselos debe lavar el exterior con el mismo desinfectante que realizo la limpieza de las diferentes áreas.
- Una vez terminada esta actividad el personal se debe bañar y cambiarse la ropa.

- Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para realizar limpieza de objetos, superficies o materias de uso constante.
- Se debe tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.

Con estas recomendaciones se busca que el establecimiento pueda definir su propio protocolo de limpieza desinfección, teniendo en cuenta cada punto propuesto.

### Anexo M. Manejo de residuos sólidos



### Anexo N. Recomendaciones para el adecuado manejo de residuos solidos

#### RECOMENDACIONES MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

El manejo de los residuos sólidos ha sido un factor importante dentro de la resolución 666 de 2020, y mucho más dentro de un establecimiento de cualquier tipo, en este caso como son gastronómicos se les hace las siguientes recomendaciones.

- Implementar el nuevo código de colores para la separación de residuos en la fuente.

- El nuevo código lleva: el color verde, para residuos orgánicos aprovechables, el color blanco, para residuos aprovechables como lo es el plástico, vidrio y metal, y el color negro, para residuos no aprovechables.
- Ubicar contenedores de basura dentro del establecimiento.
- El establecimiento debe contar con suficientes bolsas para la debida separación.
- El establecimiento debe implementar adicional a estos contenedores, un contenedor únicamente para los EPP.
- El contenedor debe contar con su debida rotulación y su color debe ser rojo.
- Allí depositaran los tapabocas desechables, guantes y cualquier otro tipo de EPP que se encuentre en mal estado o contaminado.
- El personal después de tener contacto con estos contenedores debe hacer realizar el adecuado lavado de manos.
- Es importante que el establecimiento implemente capacitaciones frente al manejo de los residuos sólidos, la importancia del contenedor de riesgos biológicos, su manejo, y el impacto que se da en un establecimiento cuando se aprende a tener buen manejo de los residuos sólidos.

Todos los establecimientos deben contar con un protocolo para el manejo de los residuos sólidos, es necesario que implementar esta acción, por medio de estas recomendaciones se pretende incentivar a los administradores a que profundicen más en el tema con cada personal.

### **Anexo O. Formato para consignar información para el lavado de manos**

#### **REGISTRADO LAVADO DE MANOS**

Restaurante: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Quien diligencia el formato: \_\_\_\_\_

Encargado de la observación: \_\_\_\_\_

Personal de cocina, mesa y bar

Nombre	Cuántas veces se lava las manos en jornada laboral	Cada cuánto se lava las manos	Hace un correcto lavado de manos

Personal administrativo

Nombre	Cuántas veces se lava las manos en jornada laboral	Cada cuánto se lava las manos	Hace un correcto lavado de manos

**Anexo P. Formato para consignar información sobre la entrega de los EPP**

**ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL -EPP**



Restaurante: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre	Número de identificación	Cargo	Elemento que recibe	Cantidad	Firma

**Anexo Q. Formato para consignar información sobre la limpieza y desinfección**

**FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Restaurante: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre	Cargo	cuantas veces realiza limpieza y desinfección en el horario laboral	Que elementos utiliza para llevar acabo la limpieza y desinfección	Realiza lavado de trapera, paños y demás elementos


**Anexo R. Registro de capacitaciones**

**REGISTRO DE CAPACITACIONES**

**Restaurante:** \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

Lugar de capacitación: \_\_\_\_\_

Nombre	Número de Identificación	Cargo	Celular	Correo electrónico	Firma
