



IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE  
BIOSEGURIDAD EN EL SECTOR DE  
ALOJAMIENTO

**“JUNTOS CONTRA EL COVID”**



## Presentación institucional

La Asociación Hotelera y Turística de Colombia - COTELCO, con 65 años de historia, desarrolla y fortalece la industria hotelera del país a través de sus 21 capítulos regionales, desde donde se estructuran estrategias que aportan a la competitividad de los empresarios del turismo colombiano. En la actualidad cuenta con cerca de 1000 afiliados que representan más de 46.000 habitaciones en el país. Durante los últimos años ha liderado grandes proyectos del turismo nacional aportando al desarrollo de los destinos y las regiones.

En temas de educación la Asociación tiene una trayectoria de 20 años, en los cuales ha capacitado cerca de 44.000 empleados en programas especializados de entrenamiento, formación y capacitación que han permitido mejorar la capacidad técnica y competencias del personal vinculado a los programas. Durante este tiempo Cotelco ha firmado convenios con aliados estratégicos nacionales e internacionales. Adicionalmente Cotelco lidera la Unidad Sectorial de Normalización del sector de alojamiento, para lo cual recibió el reconocimiento del Icontec. A través de la Unidad, Cotelco promovió la expedición de más de 10 normas técnicas sectoriales, tanto en materia de competencias laborales como en procesos, constituyéndose en el gremio líder en la normalización del sector de alojamiento.

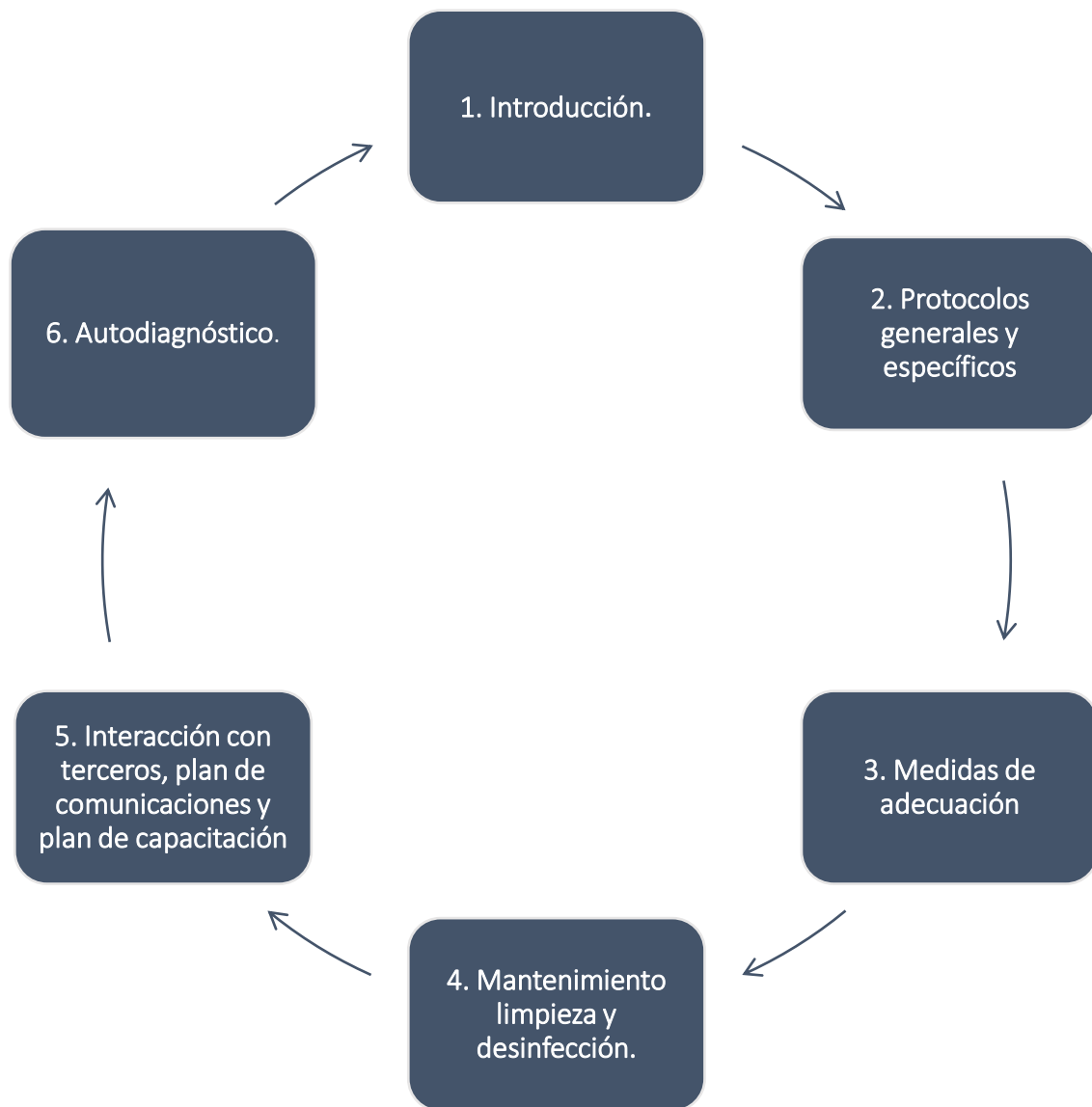
## Implementación protocolos de bioseguridad en el sector de alojamiento

La iniciativa del sello Cotelco “Juntos contra el covid”, está diseñada como un programa de formación y asistencia técnica especializada para la incorporación de los protocolos de bioseguridad en los establecimientos de alojamiento, la cual estará respaldada por una constancia emitida por la Asociación Hotelera y Turística de Colombia, con más de 65 años de experiencia en el sector hotelero, que permita generar confianza en los huéspedes.

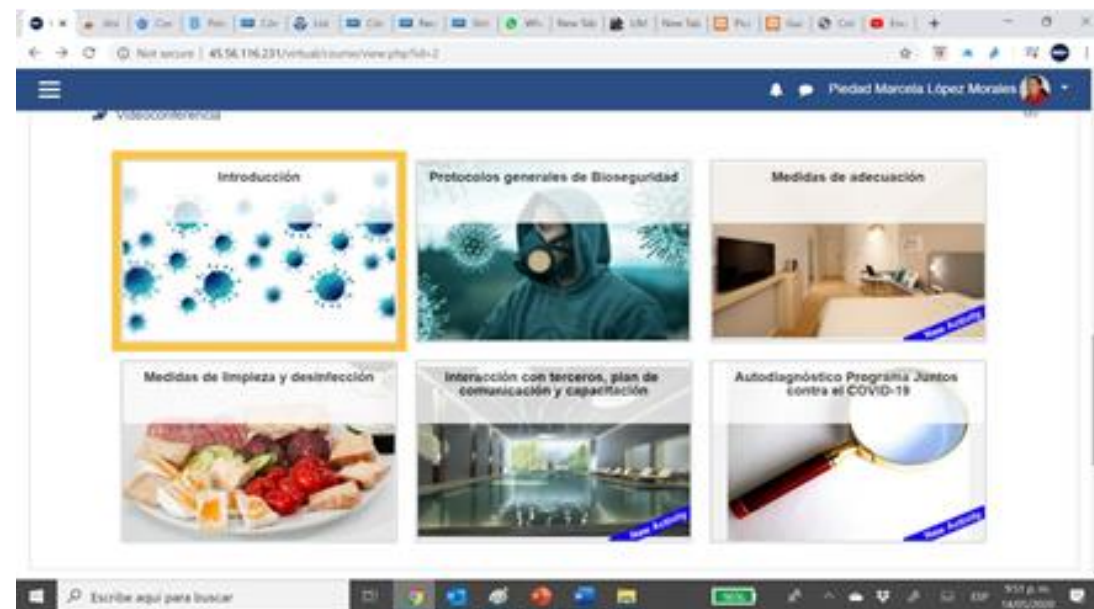
El componente de formación está diseñado para que los empresarios y colaboradores de la industria hotelera tomen conciencia de la importancia de implementar correctamente los protocolos de bioseguridad, su responsabilidad y consecuencias en caso de generarse incumplimientos. En esta fase, el hotelero recibirá asistencia técnica y acompañamiento virtual para el ajuste de procesos, procedimientos e infraestructura requeridos para el cumplimiento de los protocolos, lo que conducirá a un autodiagnóstico. Efectuado éste, un auditor especializado, de manera presencial, determinará el cumplimiento de los protocolos.

\* Los contenidos del curso pueden modificados de acuerdo con las necesidades establecidas por COTELCO y a los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias.

\* Durante el programa los participantes podrán mantener interacción permanente, para facilitar el desarrollo de las temáticas propuestas por medio de salas de chats y foros.



## Módulos de formación para la implementación



### 1. INTRODUCCIÓN

- Foro de presentación y foro de apoyo
- Glosario
- Lo que debes saber sobre el SARS-CoV-2.
- El efecto del lavado de manos frente al SARS-CoV-2
- El efecto del uso del tapabocas frente al SARS-CoV-
- El efecto del distanciamiento físico frente al SARS-CoV-2
- Lo que debes saber sobre limpieza y desinfección
- ¿Qué es un protocolo y cuál es su estructura?
- ¿Qué es un procedimiento de limpieza y desinfección y cuál es su estructura?
- Riesgo biológico en matriz de gestión de peligros
- Video de apoyo
- Foro evaluativo sobre el SARS-CoV-2
- Resumen de normatividad de estado de emergencia.

### 2.

## PROTOCOLOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE BIOSEGURIDAD

- Marco normativo de los protocolos de bioseguridad.
- Medidas generales: estratificación, área, distancia, capacitación.
- Aforo de áreas.
- Medidas de seguridad para los trabajadores: desplazamiento, ingreso, en el trabajo.
- Prevención y manejo de situación de riesgo.
- Monitoreo de síntomas.
- Presencia de síntomas o casos positivos.
- Herramientas aplicadas.
- Videos de apoyo.
- Actividad protocolos de bioseguridad.

### 3. MEDIDAS DE ADECUACIÓN

- Proceso de reservas.
- Recepción/ lobby.
- Durante la estadía y recorridos en espacios.
- Áreas de mantenimiento.
- Alimentos y Bebidas.
- Domicilios.
- Habitaciones.
- Piscinas y zonas húmedas.
- Zonas comunes.
- Salón de juegos y áreas de recreación.
- Gimnasios, peluquería, spa, boutiques y agencias de viaje.
- Salones de eventos y reuniones.
- Lavandería.
- Herramientas aplicadas.
- **Clase en vivo: Medidas de adecuación servicios de alojamiento.**
- Videos de apoyo.
- Actividad.



- Recepción/lobby.
- Áreas de mantenimiento.
- Alimentos y Bebidas.
- Domicilios.
- Habitaciones.
- Piscinas y zonas húmedas.
- Zonas comunes.
- Salón de juegos y áreas de recreación.
- Gimnasios, peluquería, spa, boutiques y agencias de viaje.
- Salones de eventos y reuniones.
- Lavandería.
- Manejo de residuos.
- Control de plagas.
- Herramientas aplicadas.
- **Clase en vivo: Procedimientos de limpieza y desinfección.**
- Videos de apoyo.
- Actividad

#### 4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.  
INTERACCIÓN CON TERCEROS,  
PLAN DE COMUNICACIÓN Y  
CAPACITACIÓN

- Interacción con clientes.
- Interacción con proveedores de servicios, materias primas e insumos.
- Plan de comunicación.
- Plan de capacitación.
- Herramientas aplicadas.
- Videos de apoyo.
- Actividad.

6.  
AUTODIAGNÓSTICO

- Encuesta de satisfacción.
- Evaluación final.
- Autodiagnóstico Programa Juntos Contra el Covid-19.
- Informe de resultados. Gráficas de cumplimiento.
- Formato Plan de Mejoramiento.

# Metodología



El tiempo lo determina el Hotel

## Fase 2: Plan de acción

El establecimiento inicia el proceso de autodiagnóstico y elabora el plan de acción partiendo de los resultados

## Fase 3: Auditoría

1 día de auditoría por establecimiento.  
Por regiones de acuerdo con el número de EAH

## Fase 1: Formación, capacitación y autodiagnóstico virtual.

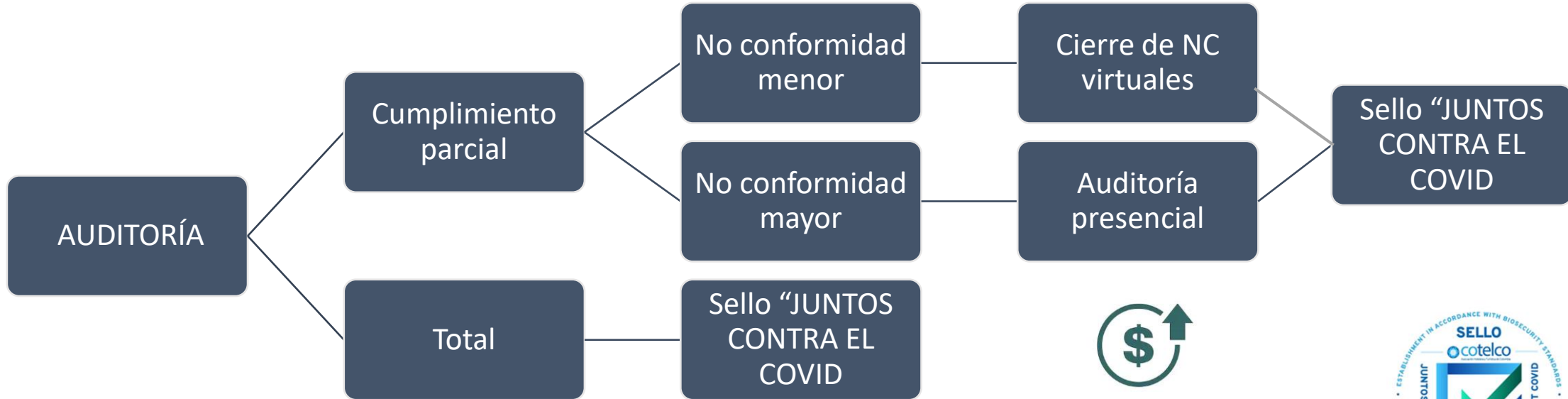
- ### Grupos por tutor
- . 25 de mayo al 7 de junio.
  - . 1 al 14 de junio.
  - . 8 al 21 de junio.
  - . 15 al 28 de junio.
  - . 22 de junio al 5 de julio.

2 semanas



ACTION PLAN

## Proceso auditoría



## La plataforma

---

LMS-MOODLE se enfoca en el fortalecimiento de los procesos de enseñanza aprendizaje, como una estrategia para la implementación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en diferentes actividades académicas.

## Tutores virtuales

---

Ingenieros de alimentos, ingenieros químicos, microbiólogos y administradores de empresas turísticas y hoteleras, con amplia experiencia en diseño, implementación, mantenimiento, mejora, capacitación y auditoría de Sistemas de Gestión BPM, BPF, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, ISO14001, ISO 45001 y NTS en Industrias de alimentos, fábricas de envases para contacto con alimentos, Industrias Gastronómicas y Hoteleras.

## Aliado estratégico

---



## ¿ Qué incluye el programa por establecimiento ?

1. Acceso a la plataforma de formación para 3 participantes por establecimiento.
2. Desarrollo de recursos multimediales como: videos de refuerzo, animaciones, gráficos interactivos e infografías.
3. Creación de actividades dinámicas que permitan desarrollar la experiencia de aprendizaje de manera armónica y vivencial.
4. Sesiones de tutoría sincrónica.
5. Informe de diagnóstico.
6. Visita de auditoría, otorgamiento sello Cotelco “Juntos contra el covid”
7. Constancia de asistencia para los empleados que accedieron al programa de formación virtual.

**Inversión afiliados programa completo :** \$1.850.000 incluido IVA.

**Inversión No afiliados programa completo :** \$2.200.000 incluido IVA.

**Inversión solo programa de formación :** \$900.000 incluido IVA.

**\* Segunda auditoría (cuando aplique) :** \$200.000 incluido IVA.

**"JUNTOS CONTRA EL COVID"**

**Fase 1**  
Formación, capacitación y autodiagnóstico virtual

**Fase 2**  
Plan de acción

**Fase 3**  
Auditoría

**SELO**  
cotelco

ESTABLECIMIENTO ACORDE A NORMAS DE BIOSEGURIDAD

JUNTOS CONTRA EL COVID - TOGETHER AGAINST COVID

← Accede al

Implemente los protocolos de bioseguridad para el servicio de alojamiento.

**Contáctenos**

Correo electrónico: [juntoscontraelcovid@cotelco.org](mailto:juntoscontraelcovid@cotelco.org)  
Celulares: 317 5858605 - 312 5192227





¡GRACIAS!



@Cotelcolombia



@Cotelcolombia



@Cotelcolombia

