



Montevideo, 9 de noviembre de 2021

Informe sobre el Protocolo: “Reactivación de la actividad Turística de Hotelería y Gastronomía”, presentados por el Ministerio de Turismo.

En el mes de mayo 2020 se evaluaron y aprobaron los Protocolos procedentes del Ministerio de Turismo, relacionados a una primera etapa de reactivación de actividades del sector en el contexto de la Pandemia Covid19.

Ante el actual escenario epidemiológico, el nivel de inmunización alcanzado con la vacunación Covid19 y la apertura de fronteras, se presentaron ajustes de dichos protocolos ante el MSP, por lo que se realizan los siguientes comentarios:

En términos generales, los cambios realizados a los Protocolos presentados se ajustan a las Recomendaciones Sanitarias.

Las medidas de prevención no farmacológicas, siguen siendo fundamentales:

- Uso de mascarilla (tapabocas) en espacios cerrados en presencia de personas y en espacios abiertos cuando no sea posible mantener distancia de 2 mts o exista aglomeración de personas.
- Distanciamiento físico y social (mantener distancia mayor a un metro entre las personas y evitar socializar con estas).
- Higiene frecuente de manos con agua y jabón o alcohol en gel.
- Protegerse la boca y nariz con pañuelos desechables o con la cara interna del pliegue del codo al toser o estornudar.
- Priorizar el desarrollo de actividades en espacios al aire libre y áreas abiertas
- Mantener ventilados los ambientes renovando la entrada de aire.
- Reducir los tiempos de exposición.
- Reducir aforos en espacios o ámbitos muy concurridos y en actividades prolongadas en ambientes cerrados.



- Proteger a los trabajadores implementando barreras físicas en los puestos de trabajo con elevada atención al público.
- Implementar señalética orientativa para los usuarios de los servicios hoteleros, gastronómicos, termales y turísticos.

En cuanto a los aspectos específicos de los Protocolos, se informa:

1. La evolución del comportamiento epidémico de COVID-19 ha determinado la necesidad de adecuar las medidas de salud pública en forma dinámica. A lo largo de este período, las mismas se basaron en un enfoque de riesgo según los lineamientos de OPS/OMS fundamentadas en distintos indicadores que tomaban en cuenta especialmente, la intensidad de transmisión y la capacidad de respuesta del sistema de salud entre otros indicadores. La situación epidemiológica actual junto al alto porcentaje de vacunación alcanzado para SARS-CoV-2 en la población en general, permiten adoptar medidas sanitarias, sustituyendo la distancia física de 1.5 a 2 mts, por la recomendación de "mantener una distancia de seguridad".

Para el cálculo de los AFOROS en las áreas de Restaurante, Bares y Desayunos, según Literal C) numerales 6 y 9, y en las Piscinas, según Literal D, se deberá tomar en cuenta el 80 % establecido en las Pautas y Recomendaciones de Salones de Eventos y al 50 % para Saunas y Piscinas respectivamente.

Disponibles en:

- Recomendaciones del 12 de agosto 2021 para Fiestas y Eventos MSP:
<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/noticias/actualizacion-recomendaciones-para-realizacion-fiestas-eventos-marco-pandemia>
- Actualización de setiembre 2021: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/actualizacion-recomendaciones-del-128-para-realizacion-fiestas-eventos>



- Secretaria Nacional de Deportes. Comunicado aforo de Saunas y Piscinas: <https://www.gub.uy/secretaria-nacional-deporte/comunicacion/comunicados/aumento-aforo-para-gimnasios-recintos-cerrados-piscinas>
2. Los aspectos de VENTILACION, manejados en los Literales A) numeral 12, B) numeral 1 (áreas comunes y habitaciones respectivamente), deben ser explícitos, así como introducirse en los literales C) y D) en los cuales no figura (bares, restaurantes y piscinas).

En los espacios cerrados se debe garantizar una adecuada ventilación en forma permanente, abriendo aberturas contrapuestas de forma que el aire circule y se recambie. De lo contrario, deberá garantizarse la ventilación cada 15 minutos o a través de equipos con sistemas de aire que inyecten el mismo desde el exterior. Teniendo en cuenta que la concentración de CO₂ en el aire es un buen indicador de la tasa de renovación de aire en un espacio, la que depende del volumen de la sala, el número de ocupantes, su edad y actividad realizada, se recomienda medir el mismo, estableciendo como umbrales los valores guía indicados en el anexo 1, correspondiendo a un IDA 3 (hasta 800 ppm de concentración de CO₂).
 3. Respecto a la Higiene, Limpieza y Desinfección, se recomienda contar con un Procedimiento Genérico, que detalle cómo se actúa en cada área y/o situación, con o sin huéspedes Covid19.
 4. Las actividades recreativas o de relajamiento, como puede ser el uso de piscinas, SPA y otros, se aconseja sean realizadas de forma programada y manteniendo los aforos y medidas de seguridad y prevención.
 5. En el Documento II) Sector Gastronómico, Literal B) “Higiene General”, se encuentran numerales que no aplica a la temática, como ser el 2, 3 y 5.
 6. Respecto a los Uniformes de trabajo y Equipos de Protección Personal de los trabajadores, de acuerdo al Decreto 406/88, estos deben ser lavados por el empleador.



7. La supresión de las alfombras sanitarias, y el control de la temperatura a huéspedes y trabajadores, son medidas que se ajustan a las pautas sanitarias, por carecer de valor epidemiológico.

En Suma: el Protocolo para la actividad Turística de Hotelería y Gastronomía, se ajusta a las recomendaciones sanitarias, debiendo incorporar los aspectos establecidos up supra en los numeral 1 a 6.

Quedamos a disposición para aclarar o ampliar información,
Dras.: Carmen Ciganda, Lilian Porta. Asesoras DIGESA – MSP



ANEXO 1 - Orientación sobre calidad de aire interior y niveles de CO₂

Adaptación de la clasificación de calidad de aire en espacios interiores de España, la que toma como referencia al aire exterior e interior en función de la concentración de CO₂.^{1, 2}

Clasificación según IDA (indoor air) por sus siglas en inglés:

IDA 1:	aire de óptima calidad: hospitales, clínicas, laboratorios y guarderías.
IDA 2:	aire de buena calidad: oficinas, residencias (locales comunes de hoteles y similares, residencias de ancianos y de estudiantes), salas de lectura, museos, salas de tribunales, aulas de enseñanza y asimilables y piscinas.
IDA 3:	aire de calidad media: edificios comerciales, cines, teatros, salones de actos, habitaciones de hoteles y similares, restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, gimnasios, locales para el deporte (salvo piscinas) y salas de ordenadores.
IDA 4:	aire de baja calidad

Concentración recomendada de CO₂ en los locales:

Categoría	ppm(*)	Valores límite (**)
IDA 1	350	750
IDA 2	500	900
IDA 3	800	1200
IDA 4	1.200	1600

(*) Concentración de CO₂ (en partes por millón en volumen) por encima de la concentración en el aire exterior.

(**) Concentración de CO₂ (en partes por millón en volumen) en valores absolutos, asumiendo un valor de CO₂ en aire de 400 ppm)

¹ Norma Técnica de España NTP 742: Ventilación general de edificios.

https://www.insst.es/documents/94886/327446/ntp_742.pdf/08383321-e605-4355-b830-c783a7d50b9c

² Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE – IT 1.1.4.2) Categorías de calidad del aire interior en función del uso de los edificios. <https://www.venfilter.es/normativa/rite>