

<b>Fecha de elaboración:</b> 03-05-2021			
<b>Tipo de documento</b>	TID:	Obra creación:	Proyecto investigación: X
<b>Título:</b> Propuesta de medidas de control biológico en el Hotel Jaymar, Villavicencio, 2021.			
<b>Autores:</b> Angie M. Carrasquilla Rivera, Camila F. Perilla Ávila, Juan D. Miranda Mendoza			
<b>Tutor(es):</b> Kenia M. González Pedraza			
<b>Fecha de finalización:</b> 10-05-2021			
<b>Temática:</b> Riesgo Biológico			
<b>Tipo de investigación:</b> Mixto, exploratorio			
<p><b>Resumen:</b> El presente proyecto de investigación tuvo como finalidad determinar las medidas de control a utilizar referente a riesgo biológico en el personal administrativo y de servicio en el HOTEL JAYMAR, como eje fundamental de su actividad económica. Por medio de las herramientas de recolección aplicadas, se logró describir el grado de aplicabilidad de los protocolos de bioseguridad diagnosticados para la prestación del servicio, así como la importancia del reconocimiento del contenido descrito en el manual de SST, el cual corresponde para este caso la garantía para preservar el bienestar integral tanto de los trabajadores como de los huéspedes que se alojan en el hotel año tras año.</p>			
<b>Palabras clave:</b> Covid-19, protocolo, turismo, bioseguridad, pandemia.			
<p><b>Planteamiento del problema:</b> Actualmente el HOTEL JAYMAR, posee un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin embargo, teniendo en cuenta la problemática actual del COVID-19, este no se encuentra alineado al riesgo biológico, lo cual genera la carencia de controles para mitigar el contagio y la propagación del virus en su personal administrativo y de servicio.</p> <p>El COVID-19 es un virus el cual puede ser transmitido a través de una persona a otra por contacto directo o indirecto (a través de objetos o superficies contaminadas), o cercano con personas infectadas por medio de las secreciones bucales y nasales: la saliva, las secreciones respiratorias o las gotículas de secreciones que se expulsan por la boca o la nariz cuando una persona infectada tose, estornuda, habla o canta (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020). Con este nuevo problema inmerso en todas las empresas, y con la activación de la economía en Colombia, se requiere que todas las empresas, tomen medidas que mitiguen este riesgo y su propagación. (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020).</p> <p>Los accidentes de riesgo biológico producidos por el COVID-19, son considerados un problema de seguridad y salud en el trabajo que afecta en altas estadísticas al mundo y a Colombia. A pesar de todas las medidas preventivas que se han implementado, se siguen reportando casos que en ocasiones son negativos para la salud. (Aponte et al. 2017).</p> <p>La no implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la falta de controles en el riesgo biológico aumenta la probabilidad de ocurrencia de enfermedades laborales y accidentes de trabajo, lo que traería consigo una menor</p>			

productividad para el HOTEL JAYMAR además de daño a la salud de sus trabajadores. (Ministerio del trabajo, 2015).

**Pregunta:** ¿Cuáles son las medidas de control de riesgo biológico a tener en cuenta en la propagación del virus COVID-19 en el personal administrativo y de servicio en el HOTEL JAYMAR, en la ciudad de Villavicencio, en el año 2021?

**Objetivos: Objetivo general**

Establecer medidas de control de bioseguridad sobre los factores de riesgo biológico que puedan afectar al personal administrativo y operativo, con ocasión al COVID-19, en el HOTEL JAYMAR en la ciudad de Villavicencio.

**Objetivos específicos**

- Determinar las medidas de prevención y controles de riesgo biológico, que se han aplicado en el HOTEL JAYMAR, durante el último año.
- Evaluar el nivel de eficacia de los controles del riesgo biológico en el personal administrativo y de servicio, dentro de las instalaciones del HOTEL JAYMAR.
- Identificar la normatividad legal vigente aplicada al sector hotelero en Colombia, relacionadas al control del riesgo biológico y/o de seguridad y salud en el trabajo.

**Marco teórico:**

En pleno siglo XXI, la humanidad se encuentra ante un gran reto de salud global debido a una infección emergente llamada Coronavirus, que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha denominado como COVID-19. El pasado 30 de enero de 2020, el Comité de Emergencias de la OMS declaró el brote de Covid-19 como una “Emergencia de salud pública de importancia internacional”. Es por ello que todos los países han debido prepararse para brotes de contagio de gran magnitud.

Esta pandemia, que empezó a cobrar importancia en diciembre de 2019 en China, especialmente en la ciudad de Wuhan, ha evolucionado de forma muy rápida dejando cada día nuevos datos de contagios y casos fatales en Colombia (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020).

Desde entonces hasta la fecha, se han registrado más de cincuenta y cinco millones de casos de Covid-19 en más de cien países de los cinco continentes.

Este nuevo virus, produce enfermedad respiratoria aguda en humanos, con un espectro clínico amplio (fiebre, tos persistente, sensación de falta de aire, diarrea, vómitos...) con un periodo de incubación de cinco días en promedio. Al ser un nuevo virus, los humanos no tienen inmunidad frente a él, y es por ello que todos son susceptibles a ser infectados por el mismo (Llorens et al. 2020).

El principal método de contagio o transmisión entre una persona y otra es a través del contacto estrecho con las secreciones que se generan con la tos o estornudos de una persona enferma (gotas de secreción de pequeño tamaño). También puede transmitirse mediante aerosoles y contacto directo con las superficies infectadas. Ante la posible contagiosidad a través de una persona asintomática, se presagió la difícil contención del virus, así como su rápida diseminación a gran escala, aunque el índice de reproducción del mismo es relativamente bajo. (Llorens et al. 2020).

La industria hotelera fue una de las más afectadas por causa del COVID-19. Los hoteles tuvieron reducciones del 98% en las ventas, equivalentes a caídas de \$1,2 billones mensuales. Sin embargo, los hoteles se prepararon para reabrir sus puertas al público lo

más pronto posible, razón por la cual trabajaron en los protocolos de bioseguridad que se debían cumplir para dar mayor confianza a los visitantes y mantener las operaciones bajo la nueva normalidad (Cámara de comercio de Bogotá [CCB]. 2020).

En marzo, Cotelco presentó su sello “Juntos contra el COVID” dirigido a los hoteles, para respaldar la incorporación de protocolos de bioseguridad “que permitan a los establecimientos de alojamiento prepararse para prestar a los huéspedes un servicio más exigente en los temas de aseo, limpieza y desinfección, con el fin de enviar un mensaje de confianza y tranquilidad a los visitantes” (Asociación hotelera y turística de Colombia [COTELCO]. 2020).

Es importante destacar que en el país la iniciativa de Cotelco de incluir el sello, buscó preparar al hotelero colombiano frente a una apertura de operaciones responsable, con el cumplimiento de los protocolos definidos por el Gobierno Nacional para generar confianza, uno de los aspectos primordiales para la reactivación del turismo durante el segundo semestre del año. (Cámara de Comercio de Bogotá [CCB]. 2020)

**Método:** Este estudio se encuentra clasificado como mixto ya que la recolección de datos se realizó de manera cuantitativa y cualitativa.

El enfoque mixto puede ser comprendido como “(...) un proceso que recolecta, analiza y vierte datos cuantitativos y cualitativos, en un mismo estudio” (Tashakkori y Teddlie, 2003, citado en Barrantes, 2014, p.100). Durante mucho tiempo, se consideró que los enfoques cuantitativo y cualitativo eran completamente contrarios y que, por ende, no podían utilizarse de forma conjunta; sin embargo, tal como Uwe Flick (2012) explica “(...) la combinación de ambas estrategias ha cristalizado como una perspectiva que se analiza y practica de varias formas.” (p.277).

La investigación comprende 25 participantes, los cuales son trabajadores del área administrativa y operativa del hotel, la recolección de datos se obtuvo a través de la encuesta Covid-19, Matriz de Riesgo Biológico y Matriz legal. Los datos recolectados en la encuesta se analizaron por medio de la herramienta Microsoft Excel, donde se clasificaron y graficaron en diagramas para una mejor comprensión.

**Resultados, hallazgos u obra realizada:** En el Hotel Jaymar se identificaron los riesgos de tipo biológico y se plasmaron en la matriz de identificación, evaluación y control de riesgo biológico de acuerdo con los puestos de trabajo, teniendo en cuenta sólo el personal de planta, excluyendo a los huéspedes y proveedores.

En el sentido de la capacitación, este elemento es fundamental sobre todo teniendo en cuenta el contexto médico por el que se atraviesa a nivel nacional, instando a la prevención y la composición de protocolos que aseguren la prestación del servicio de manera integral.

Finalmente, el Hotel Jaymar Colombia ha establecido de manera consciente una guía de prácticas seguras, las cuales permiten inferir a cerca de su capacidad para activar su actividad comercial.

La Matriz Legal se encuentra elaborada de acuerdo con lo requerido en la Resolución 0312 de 2019.

**Conclusiones:** Los trabajadores del Hotel Jaymar requieren de planes de capacitación de forma continua en bioseguridad, así como propender por el fortalecimiento de los programas enfocados a la prevención, mitigación, control y reducción del contagio del Covid- 19 en el lugar de trabajo.

Es fundamental llevar a cabo el cumplimiento del protocolo de Bioseguridad que debe tener el Hotel Jaymar y establecer normas internas acerca de la prevención, mitigación, control y reducción del Riesgo Biológico (Covid- 19).

Se realizó una matriz de Riesgo Biológico con base en los resultados encontrados a través de la encuesta que se le realizó al personal administrativo y operativo del Hotel, determinando así los riesgos y controles de riesgo biológico asociados a cada actividad. Se realizó la matriz Legal y se identificaron cuáles son las normas que se deben tener en cuenta para el cumplimiento del protocolo y del sistema de gestión y seguridad en el trabajo para evitar sanciones económicas.

Páginas 61-63

**Productos derivados:**

**PROPUESTA DE MEDIDAS DE CONTROL BIOLÓGICO EN EL HOTEL  
JAYMAR, VILLAVICENCIO, 2021**

**Angie M. Carrasquilla Rivera**

**Cod. 11207051**

**Camila F. Perilla Ávila**

**Cod. 11207013**

**Juan D. Miranda Mendoza**

**Cod. 11207015**

**Corporación Universitaria UNITEC**

**Escuela de Ciencias Económicas y Administrativas**

**Especialización en Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo**

**Bogotá, Distrito Capital**

**10 de mayo de 2021**

**PROPUESTA DE MEDIDAS DE CONTROL BIOLÓGICO EN EL HOTEL  
JAYMAR, VILLAVICENCIO, 2021.**

**Angie M. Carrasquilla Rivera**

**Cod. 11207051**

**Camila F. Perilla Ávila**

**Cod. 11207013**

**Juan D. Miranda Mendoza**

**Cod. 11207015**

**Kenia M. González Pedraza**

**Director**

**Corporación Universitaria UNITEC**

**Escuela de Ciencias Económicas y Administrativas Especialización en Gestión de la  
Seguridad y Salud en el Trabajo Bogotá, Distrito Capital**

**10 de mayo de 2021**

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Resumen</b>	<b>6</b>
	<b>Justificación</b>	<b>8</b>
	<b>Planteamiento del problema</b>	<b>9</b>
	<b>Pregunta de investigación</b>	<b>10</b>
	<b>Objetivos</b>	<b>11</b>
<b>Objetivo general</b>		<b>11</b>
<b>Objetivos específicos</b>		<b>11</b>
	<b>Marco teórico</b>	<b>12</b>
<b>Antecedentes</b>		<b>13</b>
	<b>Estado del arte</b>	<b>14</b>
<b>Marco conceptual</b>		<b>19</b>
<i>Accidentes con riesgo biológico</i>		<i>19</i>
<i>Acciones preventivas en materia de accidente con riesgo biológico</i>		<i>19</i>
<i>Agente biológico</i>		<i>20</i>
<i>Asepsia</i>		<i>20</i>
<i>Bioseguridad</i>		<i>20</i>
<i>Contacto estrecho</i>		<i>20</i>
<i>Desinfección</i>		<i>20</i>
<i>Factores de Riesgo</i>		<i>20</i>
<i>Prevención</i>		<i>21</i>
<i>Exposición a un agente biológico</i>		<i>21</i>
<i>Riesgo biológico</i>		<i>21</i>
<i>SARS</i>		<i>21</i>
<i>SARS-CoV-2</i>		<i>21</i>

<b>Marco normativo</b>	<b>22</b>
<i>Ley 1010 de 2006</i>	22
<i>Decreto-Ley 1295 de 1994</i>	22
<i>Decreto 1072 del 2015</i>	22
<i>Decreto 472 de 2015</i>	22
<i>Decreto 1443 del 2014</i>	22
<i>Resolución 1285 del 2020</i>	22
<i>Resolución 798 del 2020</i>	23
<i>Resolución 666 del 2020</i>	23
<i>Resolución 0312 del 2019</i>	23
<i>Resolución 1111 de 2017</i>	23
<i>Resolución 652 del 2012</i>	23
<i>Resolución 1409 del 2012</i>	23
<i>Resolución 2646 del 2008</i>	23
<i>Resolución 1401 del 2007</i>	24
<i>Resolución 2346 del 2007</i>	24
<i>Resolución 1792 de 1990</i>	24
<i>Resolución 1016 de 1989</i>	24
<i>Resolución 2013 de 1986</i>	24
<i>Resolución 2400 de 1979</i>	24
<i>Circular 012 del 2020</i>	24
<i>Código Sustantivo del Trabajo</i>	24
<b>Marco sociodemográfico</b>	<b>25</b>
<b>Método</b>	<b>28</b>
<b>Descripción del Hotel Jaymar</b>	<b>28</b>
<b>Misión</b>	<b>28</b>
<b>Visión</b>	<b>28</b>
<b>Tipo y Diseño de Estudio</b>	<b>29</b>
<b>Diseño clase específica de investigación:</b>	<b>30</b>
<b>Participantes o Fuentes de Datos</b>	<b>31</b>
<i>Población objetivo</i>	31
<b>Muestreo</b>	<b>31</b>

<b>Criterios de Inclusión y Exclusión</b>	<b>31</b>
<i>Inclusión</i>	31
<i>Exclusión</i>	32
<b>Fuentes de Datos</b>	<b>32</b>
<i>Fuentes primarias</i>	32
<i>Fuentes secundarias</i>	32
<b>Recolección de Datos</b>	<b>33</b>
<i>Matriz de Riesgo Biológico</i>	34
<b>Recursos</b>	<b>34</b>
<i>Humanos</i>	34
<i>Materiales</i>	35
<i>Financieros</i>	35
	<b>Procedimiento</b>
<b>Análisis</b>	<b>35</b>
	<b>Resultados</b>
<b>Resultado matriz de Riesgo Biológico</b>	<b>45</b>
<b>Resultados Matriz Legal</b>	<b>47</b>
<b>Discusión</b>	<b>61</b>
<b>Recomendaciones</b>	<b>62</b>
	<b>Conclusión</b>
	<b>Listado de referencias</b>
	<b>Anexos</b>

**TABLA DE FIGURAS**

<b>Figura 1 Ubicación geográfica</b>	<b>28</b>
<b>Figura 2 Límites geográficos</b>	<b>29</b>
<b>Figura 3 Ubicación Google Maps</b>	<b>30</b>
<b>Figura 4 Resumen Estadístico 1</b>	<b>41</b>
<b>Figura 5 Resumen Estadístico 2</b>	<b>42</b>
<b>Figura 6 Resumen Estadístico 3</b>	<b>42</b>
<b>Figura 7 Resumen Estadístico 4</b>	<b>43</b>
<b>Figura 8 Resumen Estadístico 5</b>	<b>43</b>
<b>Figura 9 Resumen Estadístico 6</b>	<b>44</b>
<b>Figura 10 Resumen Estadístico 7</b>	<b>45</b>
<b>Figura 11 Resumen Estadístico 8</b>	<b>45</b>
<b>Figura 12 Resumen Estadístico 9</b>	<b>46</b>
<b>Figura 13 Resumen Estadístico 10</b>	<b>47</b>

**TABLA DE ANEXOS**

<b>Anexo 1 Cronograma de Actividades</b>	<b>53</b>
<b>Anexo 2 Matriz de Riesgo Biológico</b>	<b>54</b>
<b>Anexo 3 Matriz de Requisitos Legales</b>	<b>54</b>
<b>Anexo 4 Formato Encuesta Hotel Jaymar</b>	<b>54</b>

## **Resumen**

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST), es una herramienta, la cual tiene como propósito el trabajo en conjunto de la gerencia y los trabajadores, teniendo de esta manera un efecto positivo sobre el bienestar físico, mental y social de la población trabajadora, consiguiendo así la reducción de los peligros, mejorando la productividad y el ambiente laboral de la empresa, buscando una mejora continua a los procesos ejecutados, logrando una reducción notable de los Accidentes de Trabajo y las Enfermedades Laborales (SG-SST Hotel Jaymar, 2015).

El logro de una fuerza de trabajo conjunta de los gerentes y de los responsables por la gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo en las empresas, es la garantía de que esta gestión se traduzca en una mejor calidad de vida para los trabajadores, y así se convierta en el valor agregado de la organización que representan.

Los accidentes de trabajo y enfermedades laborales son factores que interfieren en el desarrollo normal de los trabajadores, incidiendo negativamente en su productividad y por consiguiente amenazando su estabilidad y continuación en el trabajo; conllevando además graves implicaciones a nivel familiar y social (Zuñiga G, 2004). La principal preocupación del HOTEL JAYMAR es la falta de control en los riesgos biológicos como el COVID-19 que atentan contra la salud de su personal administrativo y de servicio.

La problemática del COVID-19 no es ajena a los establecimientos donde se prestan servicios de alojamiento, dado que la concurrencia de muchas personas aumenta el nivel de contagio de trabajadores y huéspedes, incrementando las estadísticas del deterioro de la salud de las personas, es por eso que los hoteles deben adaptarse e implementar medidas eficaces que permitan la seguridad de todo el personal, aplicando controles a través de protocolos de bioseguridad en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El presente proyecto de investigación tuvo como finalidad determinar las medidas de control a utilizar referente a riesgo biológico en el personal administrativo y de servicio en el HOTEL JAYMAR, como eje fundamental de su actividad económica.

Por medio de las herramientas de recolección aplicadas, se logró describir el grado de aplicabilidad de los protocolos de bioseguridad diagnosticados para la prestación del servicio, así como la importancia del reconocimiento del contenido descrito en el manual de SST, el cual corresponde para este caso la garantía para preservar el bienestar integral tanto de los trabajadores como de los huéspedes que se alojan en el hotel año tras año.

**Palabras Clave:** Covid-19, protocolo, turismo, bioseguridad, pandemia.

### **Justificación**

Uno de los riesgos evidentes en las áreas de trabajo del HOTEL JAYMAR, es el riesgo biológico, causado por la problemática actual COVID-19; el cual se puede encontrar en superficies, objetos, entre otros.

Esta investigación pretende brindar información y herramientas necesarias para determinar e implementar controles para el riesgo biológico, con un alcance innovador en el HOTEL JAYMAR, que permitan asegurar unas condiciones de trabajo seguras tanto para sus empleados como demás partes interesadas.

Así mismo, permitirá identificar la presencia o ausencia del contagio, en personal administrativo y de servicio, ya que son los empleados quienes están mayormente expuestos a dicho riesgo. Con el resultado obtenido por la investigación, podrán los directivos del hotel tomar acciones correctivas y preventivas, para evitar la propagación del virus.

De acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y Resolución 1285 de 2020, emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se adopta una medida de control para el riesgo biológico en hoteles ocasionado por COVID-19, la cual debe ser de estricto cumplimiento.

El presente estudio es importante, debido a que define todo un conjunto de medidas y protocolos, las cuales buscan controlar los factores de riesgo asociados al COVID-19, asegurando la continuidad de la actividad productiva del HOTEL JAYMAR y generando un impacto positivo en lo referente a la salud y la economía.

### **Planteamiento del problema**

Actualmente el HOTEL JAYMAR, posee un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin embargo, teniendo en cuenta la problemática actual del COVID-19, este no se encuentra alineado al riesgo biológico, lo cual genera la carencia de controles para mitigar el contagio y la propagación del virus en su personal administrativo y de servicio.

El COVID-19 es un virus el cual puede ser transmitido a través de una persona a otra por contacto directo o indirecto (a través de objetos o superficies contaminadas), o cercano con personas infectadas por medio de las secreciones bucales y nasales: la saliva, las secreciones respiratorias o las gotículas de secreciones que se expulsan por la boca o la nariz cuando una persona infectada tose, estornuda, habla o canta. (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020). Con este nuevo problema inmerso en todas las empresas, y con la activación de la economía en Colombia, se requiere que todas las empresas, tomen medidas que mitiguen este riesgo y su propagación. (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020).

Los accidentes de riesgo biológico producidos por el COVID-19, son considerados un problema de seguridad y salud en el trabajo que afecta en altas estadísticas al mundo y a Colombia. A pesar de todas las medidas preventivas que se han implementado, se siguen reportando casos que en ocasiones son negativos para la salud. (Aponte et al. 2017).

La no implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la falta de controles en el riesgo biológico aumenta la probabilidad de ocurrencia de enfermedades laborales y accidentes de trabajo, lo que traería consigo una menor productividad para el HOTEL JAYMAR además de daño a la salud de sus trabajadores. (Ministerio del trabajo, 2015).

**Pregunta de investigación**

¿Cuáles son las medidas de control de riesgo biológico a tener en cuenta en la propagación del virus COVID-19 en el personal administrativo y de servicio en el HOTEL JAYMAR, en la ciudad de Villavicencio, en el año 2021?

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Establecer medidas de control de bioseguridad sobre los factores de riesgo biológico que puedan afectar al personal administrativo y operativo, con ocasión al COVID-19, en el HOTEL JAYMAR en la ciudad de Villavicencio.

### **Objetivos específicos**

- Determinar las medidas de prevención y controles de riesgo biológico, que se han aplicado en el HOTEL JAYMAR, durante el último año.
- Evaluar el nivel de eficacia de los controles del riesgo biológico en el personal administrativo y de servicio, dentro de las instalaciones del HOTEL JAYMAR.
- Identificar la normatividad legal vigente aplicada al sector hotelero en Colombia, relacionadas al control del riesgo biológico y/o de seguridad y salud en el trabajo.

### **Marco teórico**

En pleno siglo XXI, la humanidad se encuentra ante un gran reto de salud global debido a una infección emergente llamada Coronavirus, que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha denominado como COVID-19. El pasado 30 de enero de 2020, el Comité de Emergencias de la OMS declaró el brote de Covid-19 como una “Emergencia de salud pública de importancia internacional”. Es por ello que todos los países han debido prepararse para brotes de contagio de gran magnitud (Llorens et al, 2020)

Esta pandemia, que empezó a cobrar importancia en diciembre de 2019 en China, especialmente en la ciudad de Wuhan, ha evolucionado de forma muy rápida dejando cada día nuevos datos de contagios y casos fatales en Colombia (Llorens et al, 2020).

Desde entonces hasta la fecha, se han registrado más de cincuenta y cinco millones de casos de Covid-19 en más de cien países de los cinco continentes.

Este nuevo virus, produce enfermedad respiratoria aguda en humanos, con un espectro clínico amplio (fiebre, tos persistente, sensación de falta de aire, diarrea, vómitos...) con un periodo de incubación de cinco días en promedio. Al ser un nuevo virus, los humanos no tienen inmunidad frente a él, y es por ello que todos son susceptibles a ser infectados por el mismo (Llorens et al. 2020).

El principal método de contagio o transmisión entre una persona y otra es a través del contacto estrecho con las secreciones que se generan con la tos o estornudos de una persona enferma (gotas de secreción de pequeño tamaño). También puede transmitirse mediante aerosoles y contacto directo con las superficies infectadas. Ante la posible contagiosidad a través de una persona asintomática, se presagió la difícil contención del virus, así como su rápida diseminación a gran escala, aunque el índice de reproducción del mismo es relativamente bajo. (Llorens et al. 2020).

La industria hotelera fue una de las más afectadas por causa del COVID-19. Los hoteles tuvieron reducciones del 98% en las ventas, equivalentes a caídas de \$1,2 billones mensuales. Sin embargo, los hoteles se prepararon para reabrir sus puertas al público lo más pronto posible, razón por la cual trabajaron en los protocolos de bioseguridad que se debían cumplir para dar mayor confianza a los visitantes y mantener las operaciones bajo la nueva normalidad (Cámara de comercio de Bogotá [CCB]. 2020).

En marzo, Cotelco presentó su sello “Juntos contra el COVID” dirigido a los hoteles, para respaldar la incorporación de protocolos de bioseguridad “que permitan a los establecimientos de alojamiento prepararse para prestar a los huéspedes un servicio más exigente en los temas de aseo, limpieza y desinfección, con el fin de enviar un mensaje de confianza y tranquilidad a los visitantes” (Asociación hotelera y turística de Colombia [COTELCO]. 2020).

Es importante destacar que en el país la iniciativa de Cotelco de incluir el sello, buscó preparar al hotelero colombiano frente a una apertura de operaciones responsable, con el cumplimiento de los protocolos definidos por el Gobierno Nacional para generar confianza, uno de los aspectos primordiales para la reactivación del turismo durante el segundo semestre del año. (Cámara de Comercio de Bogotá [CCB]. 2020)

### **Antecedentes**

En junio del 2020, una de las primeras cadenas hoteleras como Hilton lanzaron programas como el “Hilton CleanStay”, que define un nuevo estándar de limpieza y desinfección. “El objetivo de Hilton CleanStay es brindar a los huéspedes seguridad y tranquilidad cuando se hospedan en cualquiera de las más de 6.100 propiedades de Hilton. La iniciativa transmitirá un enfoque total en la limpieza que será visible para los huéspedes durante toda su visita - en sus habitaciones, restaurantes, gimnasios y otros espacios públicos” (Melara G, 2020)

Otra cadena que se destacó fue la de los Hoteles Estelar S.A. “Hemos diseñado e implementado un manual con todos los protocolos de bioseguridad con el fin de mitigar cualquier riesgo de COVID-19, con acciones y medidas específicas de prevención e higiene en todos nuestros espacios y con el compromiso de todos nuestros colaboradores quienes

hacen parte de nuestro programa “Estelar Te Cuida”, para brindar tranquilidad y proteger la salud de todos” (Méndez. C, 2020).

Así mismo, Karisma Hotels & Resorts se preparó para la reapertura del sector. “Hemos creado una serie de protocolos que llamamos “Karisma Peace of Mind” (Tranquilidad y Paz Mental) que básicamente es nuestra promesa a todos nuestros huéspedes de que en nuestro hotel tenemos los más altos estándares de limpieza, sanitización, y mejores prácticas de servicio ofreciendo siempre la calidad que nos ha caracterizado”, dijo Sasa Milojevic, CEO de Karisma Hotels & Resorts para México, Latam y el Caribe.

On Vacation también hizo el lanzamiento de su protocolo ‘BIO Smart’, en el mes de junio 2020.

El 07 de Julio del 2020, Tequendama Suites and Hotel, primer prestador de servicios turísticos en obtener el sello de bioseguridad “Check in Certificado” del Ministerio de Comercio. (Cámara de Comercio de Bogotá [CCB]. 2020).

En septiembre del 2020, el hotel la Gloria en Mompox, Bolívar fue el primero en recibir dos certificaciones internacionales por el buen uso de su protocolo de bioseguridad y eficiencia en la operación. (Mompox tiene el primer hotel certificado internacionalmente en bioseguridad por Bureau Veritas, 2020)

### **Estado del arte**

Actualmente existen investigaciones que abordan temas relacionados con la problemática del COVID-19 en diferentes sectores económicos, de los cuales se han resaltado los que aplican al sector turismo, sector hotelero, entre otros. A continuación, se describen algunos:

	<b>TEMA DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>AUTOR</b>	<b>AÑO</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
				Mostrar el impacto de la COVID-19 en el turismo mundial,	Se desarrolló una investigación observacional, retrospectiva, transversal y descriptiva, enfocada a la búsqueda de las características del impacto

1	Impacto de la COVID-19 en el turismo mundial.	Falcón et al.	2020	para lo cual los autores consideran las implicaciones en diversas subdivisiones de este sector.	de la COVID-19 en el turismo mundial, correspondiendo al nivel de investigación exploratorio, al ser un estudio fenomenológico y hermenéutico, tratándose de una investigación cualitativa, en la cual las estadísticas mostradas fueron creadas por otros autores y recogidas en el contexto de la revisión bibliográfica efectuada (Falcón et al, 2020)
2	Diseño de un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Hotel Bogotá 100	Garzón et al	2020	Diseñar un sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Hotel Bogotá 100 en el año 2020.	El trabajo de investigación está encaminado a la realización de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en un hotel, teniendo en cuenta los riesgos asociados al COVID-19, aplicando así la normativa general en materia de SG-SST y las recientes normas de control biológico COVID-19 (Garzón et al, 2020)
3	Análisis de los factores psicosociales derivados de la emergencia sanitaria relacionada con el COVID-19 en el entorno laboral	Sierra et al	2020	Analizar los factores psicosociales que han sido afectados en el entorno laboral a causa de la emergencia sanitaria derivada del COVID-19	Se enfoca principalmente en conocer el nivel de relación de la situación derivada de la pandemia y las medidas implementadas en materia de salud mental de los trabajadores, siendo este un aspecto de gran relevancia para la productividad de las empresas. En relación a lo anterior, se desarrolla esta investigación cuyo objetivo general es estudiar los factores psicosociales que se han visto afectados en el ambiente laboral debido a la emergencia sanitaria derivada del COVID-19. Para esta investigación (Sierra et al, 2020)

4	Flujos turísticos, geopolítica y COVID-19: cuando los turistas internacionales son vectores de transmisión	Mencher o M.	2020	Analizar las medidas realizadas frente a alertas sanitarias previas como la del SARS, MERS o H1N1, y las confronta con las aplicadas ante el nuevo coronavirus	<p>El turismo incide en el territorio por medio del movimiento de personas. Las restricciones a los viajes aplicados para frenar la COVID-19 por casi la totalidad de los países han paralizado prácticamente los flujos internacionales y la actividad turística. Este artículo analiza las medidas realizadas frente a alertas sanitarias previas como la del SARS, MERS o H1N1, y las confronta con las aplicadas ante el nuevo coronavirus. De este modo, se refleja cómo estas últimas pueden alterar el mapa turístico mundial e impactar en los destinos más dependientes, desembocando en un futuro turístico más incierto que nunca. (Sánchez, M. 2020).</p>
5	Estudio de pérdidas y estrategias de reactivación para el sector turístico por crisis sanitaria COVID-19 en el destino Manta-Ecuador.	Félix, A.	2020	Realizar un diagnóstico de las pérdidas ocasionadas por COVID-19, al sector empresarial turístico, durante los meses de marzo-abril y mayo.	<p>La presente investigación pretende contribuir de forma práctica con una metodología de diagnóstico que permita identificar las problemáticas que conmueven al sector empresarial en un destino ecuatoriano en plena crisis sanitaria mundial. Se emplea para ello un cuestionario para recoger los resultados de una encuesta instrumentada vía online a través de Google forms con el objetivo principal de captar impresiones de los empresarios y gestores turísticos del cantón de Manta (Ecuador) en función de los escenarios y proyecciones de evolución del sector turístico en aspectos tales como</p>

					pérdidas económicas, estabilidad laboral, búsqueda de incentivos y posibles estrategias de reactivación (Félix A, 2020)
6	Diseño del Protocolo de Bioseguridad por Virus SARS-CoV2 para incorporar al Sistema de Gestión de SST, Empresa Temporales Integrales S.A.S Año 2020	Alba y Velásquez, 2020	2020	Diseñar el protocolo de bioseguridad a incorporar en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo por parte de Temporales Integrales S.A.S, teniendo en cuenta el ciclo PHVA para el año 2020, con el fin de mitigar y prevenir el virus SARS CoV2.	Este trabajo de investigación se centra en el diseño del protocolo de Bioseguridad del SARS CoV2- COVID-19, a implementar en la empresa Temporales Integrales S.A.S., ante el peligro biológico identificado en Colombia, luego de originarse en la China y posteriormente aparecer en países del continente europeo (Tapiero et al, 2020)
7	Plan de Mejora para la gestión de los procesos de la Hostería La Pedregoza en tiempos de COVID – 19 basado en el Ciclo PHVA de Deming	Narváez, E	2020	Proponer un plan de mejora para para la gestión de los procesos de la Hostería La Pedregoza en tiempos de COVID – 19 basado en el Ciclo PHVA de Deming.	El presente trabajo de investigación estuvo orientado a proponer un plan de mejora para la gestión de los procesos de la Hostería La Pedregoza en tiempos de COVID – 19 basado en el Ciclo PHVA de Deming. El estudio se realizó enmarcado en un paradigma positivista con un enfoque cuantitativo, dentro de un tipo de investigación descriptiva y de campo con un diseño no experimental – transversal. La población estuvo conformada por nueve (09) empleados que laboran dentro del establecimiento. Para el estudio se emplearon las técnicas de observación y entrevista no estructurada y se utilizó como instrumento la lista de chequeo (Narváez E, 2020)

8	<p>La pandemia de la covid-19 y su afección en la situación económica financiera del Hotel Bracamonte, distrito de Huanchaco 2020</p>	<p>Ríos y Rodríguez, 2020</p>	<p>2020</p>	<p>Determinar cómo es la afectación de la pandemia de la covid-19 a la situación económica financiera del Hotel Bracamonte, distrito de Huanchaco Trujillo 2020,</p>	<p>La investigación ha tenido como objetivo determinar cómo es la afectación de la pandemia de la covid-19 a la situación económica financiera del Hotel Bracamonte, distrito de Huanchaco Trujillo 2020, para ello, se empleó, un diseño no experimental transversal. Los resultados muestran que el Hotel fue duramente golpeado económicamente durante la pandemia, en el cual se puede observar que el periodo 2019 presenta bajas en las ventas e inversión, durante el periodo 2020 se puede observar que los ingresos del Hotel fueron aún mucho más bajos que el periodo 2019 debido a esta pandemia, lo cual pudo haber llevado a que el contador del Hotel pueda ver la realidad de la situación económica que pasa el Hotel Bracamonte (Lezama R, 2020)</p>
9	<p>Propuesta de un protocolo de bioseguridad frente al Covid-19 para el personal de la Fundación Social por Colombia.</p>	<p>García y González, 2020</p>	<p>2020</p>	<p>Diseñar un protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar el riesgo de transmisión del Sars-CoV-2, (Covid-19) durante la ejecución de las actividades desarrolladas por los trabajadores de la Fundación Social por Colombia.</p>	<p>En el presente proyecto se pretende hacer un análisis de las medidas necesarias para mitigar el riesgo de contagio del Covid-19 de los trabajadores de la Fundación Social por Colombia. Organización escogida por desarrollar actividades que están permitidas desarrollar en esta emergencia, lo que constituye que los trabajadores puedan tener un riesgo de contagio (García G, 2020)</p>

10	Análisis comparativo del nivel de cumplimiento de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de tres sectores económicos, en el contexto de la pandemia COVID-19, Medellín	López, et al	2021	El objetivo del presente estudio fue evaluar el nivel de cumplimiento de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco de la pandemia COVID-19, causada por el coronavirus SARS-CoV2, en empresas de Medellín de tres sectores económicos: construcción, manufactura y salud.	El objetivo del presente estudio fue evaluar el nivel de cumplimiento de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco de la pandemia COVID-19, causada por el coronavirus SARS-CoV-2, en empresas de Medellín de tres sectores económicos: construcción, manufactura y salud. Método: se realizaron auditorías al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de seis empresas a través de entrevistas semiestructuradas, en las que se aplicó lista de verificación de estándares mínimos de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019, emitida por el Ministerio del Trabajo de Colombia (Lopez et al, 2021)
----	--	--------------	------	--	---

## Marco conceptual

### *Accidentes con riesgo biológico*

Toda inoculación o contacto accidental de piel o mucosas con sangre, tejidos u otros fluidos corporales potencialmente contaminados por agentes biológicos, que el trabajador que desempeña su tarea sufra con ocasión o por consecuencia del trabajo. (Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad. 2015)

### *Acciones preventivas en materia de accidente con riesgo biológico*

Procesos de actuación establecidos con la fin de reducir o, en su caso, eliminar los accidentes con riesgo biológico, dentro del conjunto de actividades o controles que deben adoptarse y prever en todas las fases de actividad de la organización con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.

***Agente biológico***

Los microorganismos, con inclusión de los genéticamente modificados, cultivos celulares y endoparásitos humanos, susceptibles de originar cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad (UPV, s.f.)

***Asepsia***

Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección. (Resolución No. 666, 2020).

***Bioseguridad***

Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores. (Resolución No. 666, 2020).

***Contacto estrecho***

Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso. (Resolución No.666, 2020).

***Desinfección***

Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos (MINSALUD, 2020)

***Factores de Riesgo***

Se consideran factores de riesgos específicos que entrañan el riesgo de enfermedad profesional u ocupacional y que ocasionan 41 efectos a los asegurados, los siguientes: químico, físico, biológico, ergonómico y psicosocial (IESS, 2016).

***Prevención***

Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo. (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2020).

***Exposición a un agente biológico***

Presencia de un agente biológico patógeno en el aire de la zona de trabajo del trabajador. Se incluyen en este grupo 42 grupos: virus, bacterias, hongos, endoparásitos (protozoos y helmintos) y priones. (Resolución No. 666, 2020).

***Riesgo biológico***

El riesgo biológico es aquel susceptible de ser producido por una exposición no controlada a agentes biológicos. Se entiende por agente biológico cualquier microorganismo, cultivo celular o endoparásito humano capaz de producir enfermedades, infecciones, alergias, o toxicidad. Según la Guía Técnica Colombia (GTC 45), son todos aquellos seres vivos ya sean de origen animal o vegetal y todas aquellas sustancias derivadas de los mismos, presentes en el puesto de trabajo y que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud de los trabajadores. (Guía Técnica colombiana 45) Según el CDC el riesgo biológico es el derivado de la exposición a agentes biológicos. Es importante destacar que esta exposición se manifiesta de forma directa o indirecta. (Centers for disease control and prevention, 2020).

***SARS***

Síndrome Respiratorio Agudo Severo, por sus siglas en inglés (Severe Acute Respiratory Syndrome). (Resolución No. 666, 2020).

***SARS-CoV-2***

Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por el Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus. (Resolución No. 666, 2020).

**Marco normativo*****Ley 1010 de 2006***

Por medio de la cual se adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo (Congreso de Colombia, 2006)

***Decreto-Ley 1295 de 1994***

Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales (Ministerio de Trabajo Y Seguridad Social, 1994)

***Decreto 1072 del 2015***

Por medio de la cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo (Presidencia de la república, 2015)

***Decreto 472 de 2015***

Por el cual se reglamentan los criterios de graduación de las multas por infracción a las Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales, se señalan normas para la aplicación de la orden de clausura del lugar de trabajo o cierre definitivo de la empresa y paralización o prohibición inmediata de trabajos o tareas y se dictan otras disposiciones (Mintrabajo, 2015).

***Decreto 1443 del 2014***

Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (Mintrabajo, 2014)

***Resolución 1285 del 2020***

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIU 5513); alojamiento rural (CIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIU 5520); servicio por horas (CIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIU 5590) (Minsalud, 2020)

***Resolución 798 del 2020***

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en los diferentes eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje que se preste al personal de la salud, de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, y de las fuerzas militares y fuerza pública (Minsalud, 2020)

***Resolución 666 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 (Minsalud, 2020)

***Resolución 0312 del 2019***

Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (Mintrabajo, 2019)

***Resolución 1111 de 2017***

Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes. Fue derogada por el 0312 de 2019. (Mintrabajo, 2017).

***Resolución 652 del 2012***

Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones (Mintrabajo, 2012)

***Resolución 1409 del 2012***

Por la cual se establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas (Mintrabajo, 2012)

***Resolución 2646 del 2008***

Por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de estas (Ministerio de la protección social, 2008)

***Resolución 1401 del 2007***

Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo (Minsalud, 2007)

***Resolución 2346 del 2007***

Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales (Ministerio de la protección social, 2007)

***Resolución 1792 de 1990***

Por la cual se adoptan valores límites permisibles para la exposición ocupacional al ruido (Mintrabajo 1990)

***Resolución 1016 de 1989***

Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país (Mintrabajo, 1989)

***Resolución 2013 de 1986***

Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo (Mintrabajo, 1986)

***Resolución 2400 de 1979***

Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo (Mintrabajo, 1979)

***Circular 012 del 2020***

Directrices para la contención de la infección respiratoria aguda por el nuevo Coronavirus (COVID-19) en el entorno hotelero (Minsalud, 2020)

***Código Sustantivo del Trabajo***

La finalidad primordial de este Código es la de lograr la justicia en las relaciones que surgen entre {empleadores} y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social. (Ministerio de la protección social, 2011)

### **Marco sociodemográfico**

El proyecto se encuentra localizado en el Departamento del Meta, situado en la parte centro del país, en la región de la Orinoquia, ubicado entre los 04°54'25" y los 01°36'52" de latitud norte y los 71°4'38" y 74°53'57" de longitud oeste (Google Maps. 2020).

Cuenta con una superficie de 85.635Km<sup>2</sup> lo que representa el 7.5% del territorio nacional. Limita por el Norte con el departamento de Cundinamarca y los ríos Upía y Meta que lo separan del departamento del Casanare; por el Este con Vichada, por el Sur con el departamento del Caquetá y el río Guaviare que lo separa del departamento de Guaviare, y por el Oeste con los departamentos del Huila y Cundinamarca. (Google Maps. 2020).



***Figura 1 Ubicación geográfica***

*Nota. Fuente: Consultoría Colombiana S.A. (2014). Doble Calzada. Bogotá: Consultoría Colombiana S.A.*

Villavicencio se ubica en el piedemonte de la Cordillera Oriental, al noroccidente del departamento del Meta, en la margen derecha del río Guatiquia. Sus límites geográficos se muestran en la imagen 2.

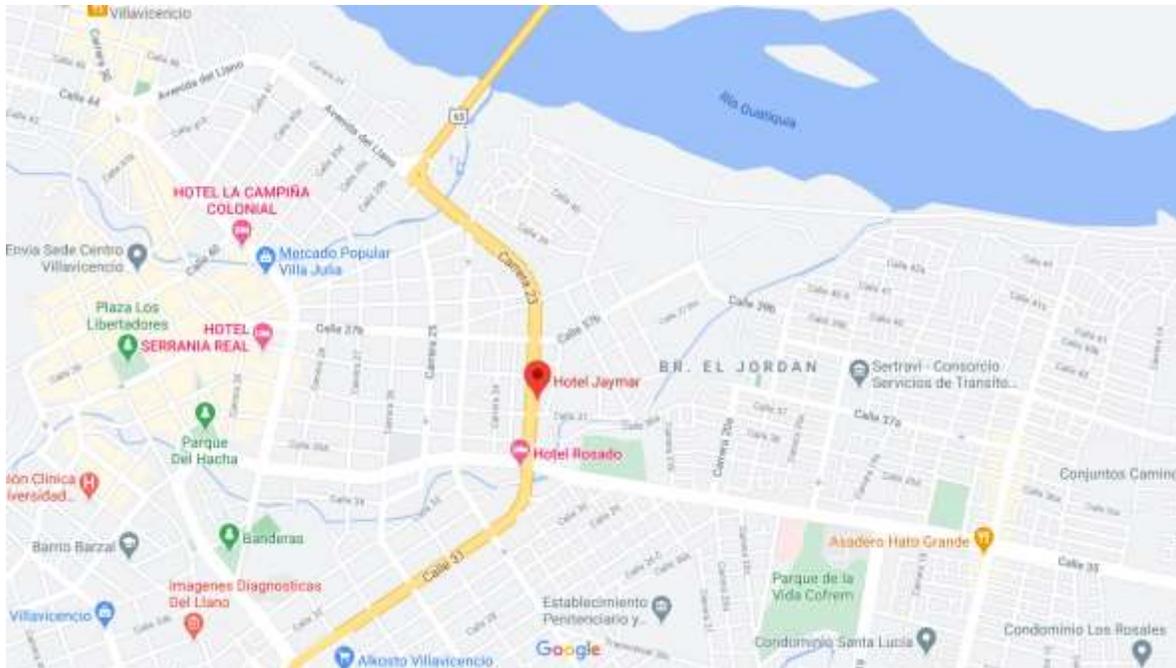


**Figura 2 Límites geográficos**

*Nota. Fuente: Web alcaldía de Villavicencio.*

Topográficamente se distinguen dos regiones; una montañosa ubicada al occidente y noroccidente, formada por el costado de la Cordillera Oriental; la otra, una planicie inclinada ligeramente hacia el oriente y el nororiente, corresponde al piedemonte de la cordillera, bordeada por el río Guatiquia. En la parte central de esta planicie cruzan los ríos Ocoa y Negro, además de numerosos caños y afluentes menores. En el noroccidente se encuentra el P.N.N. Chingaza con sus alrededores de El Calvario y San Juanito (Civilab Ingeniería, 2018)

El HOTEL JAYMAR, se encuentra ubicado en la Carrera 23 # 37 - 26 en la ciudad de Villavicencio (Google Maps. 2020).



*Figura 3 Ubicación Google Maps*

## **Método**

### **Descripción del Hotel Jaymar**

El Hotel Jaymar es una empresa creada en el año 2008, ubicado en la ciudad de Villavicencio (Meta), sobre la Avenida del Llano que conecta con la salida que lleva al departamento de Casanare y la antigua vía hacia Bogotá D.C.

El hotel fue creado con un componente muy importante el cual se basa en el manejo sostenible, especialmente en lo ambiental y cultural, promoviendo espacios que representan la cultura llanera y así mismo al uso, desarrollo y protección de los recursos ambientales.

Cuenta con 45 confortables y hermosas habitaciones, distribuidas en tres pisos en donde cada uno representa una temática relacionada a la cultura llanera.

### **Misión**

El HOTEL JAYMAR es un establecimiento prestador de servicios turísticos, con registro Nacional de Turismo RNT 15412, ubicado sobre la avenida del llano, ofrece alojamiento y hospedaje; ideal para el descanso y ambiente familiar que lo hace sentir como en casa turistas nacionales y extranjeros, nos respalda la calidad en el servicio, instalaciones impecables, amabilidad del personal de nuestra región y compromiso por la mejora en nuestros servicios y procesos, todo lo anterior orientado en el cumplimiento de la normatividad legal vigente que nos aplica, enfrentamos retos y desafíos como empresa familiar.

### **Visión**

El HOTEL JAYMAR será reconocido para el año 2025, como una empresa fortalecida en el servicio de alojamiento y hospedaje en Villavicencio, preferida por turistas nacionales y extranjeros por su servicio impecable, amabilidad del personal y encaminar todas sus acciones hacia un turismo sostenible; orientado a conservar nuestra riqueza natural y promoviendo nuestra identidad llanera; cultura y valores que nos identifican en el

territorio nacional, todo lo anterior en un total engranaje con sus clientes, huéspedes, proveedores y colaboradores.

### **Tipo y Diseño de Estudio**

Tipo:

Este estudio se encuentra clasificado como mixto ya que la recolección de datos se realizó de manera cuantitativa y cualitativa, de acuerdo al autor Roberto Hernández Sampieri:

Las investigaciones con enfoque mixto consisten en la integración sistemática de los métodos cuantitativo y cualitativo en un solo estudio con el fin de obtener una “fotografía” más completa del fenómeno, puede decirse que surgieron por la complejidad de algunos fenómenos: las relaciones humanas, las enfermedades o el universo. En las investigaciones de métodos mixtos, la recolección y análisis de información se realizan mediante datos cuantitativos y cualitativos para llegar a meta inferencias más allá de las estadísticas y más allá de las categorías cuantitativas. Hernández Sampieri (2011).

Con referencia a la obra de Hernández Sampieri, Fernández-Collado & Baptista Lucio (2006), quienes aluden al enfoque mixto considerando la libertad de método que debe primar en la investigación y se plantea que cada situación particular de investigación dirá al investigador si se debe utilizar un método u otro, o ambos. Igualmente, estos autores señalan que el enfoque mixto va más allá de la simple recolección de datos de diferentes modos sobre el mismo fenómeno, ya que implica desde el planteamiento del problema, mezclar la lógica inductiva y la deductiva, por lo que un estudio mixto debe serlo en el planteamiento del problema, la recolección y análisis de los datos, y en el reporte del estudio.

El enfoque mixto puede ser comprendido como “(...) un proceso que recolecta, analiza y vierte datos cuantitativos y cualitativos, en un mismo estudio” (Tashakkori y Teddlie, 2003, citado en Barrantes, 2014, p.100).

Durante mucho tiempo, se consideró que los enfoques cuantitativo y cualitativo eran completamente contrarios y que, por ende, no podían utilizarse de forma conjunta; sin

embargo, tal como Uwe Flick (2012) explica “(...) la combinación de ambas estrategias ha cristalizado como una perspectiva que se analiza y practica de varias formas.” (p.277).

Actualmente, se puede observar una posición más ecléctica por parte de algunos expertos, y esta tendencia se puede encontrar en algunos estudios en donde se busca dar, tanto una explicación de los hechos (enfoque cuantitativo) como una comprensión de estos (enfoque cualitativo). Lo que puede contribuir a anular los posibles sesgos de la investigación y fortalecer el proceso investigativo (Barrantes, 2014, p. 98).

### **Diseño clase específica de investigación:**

Existen cuatro tipos de estudio para llevar a cabo una investigación: de tipo exploratorio, descriptivo, correlacional y explicativo.

Estos se describen a continuación para posteriormente determinar el alcance con el que se contara en esta investigación.

1- Investigación exploratoria: “el objetivo es examinar un problema o tema de investigación poco estudiada del cual se tiene muchas dudas o se ha abordado antes. es decir, cuando existe solo ideas vagamente relacionadas con el tema”. (Hernández et al,2006)

2- Investigación descriptiva: “busca especificar las propiedades, características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se somete a un análisis” (Hernández et al,2006)

3- Investigación correlacional: “Tiene como propósito conocer la relación que exista entre dos o más conceptos, categorías o variables en un contexto en particular” (Hernández et al,2006)

4- Investigación explicativa: “Su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta, porque se relacionan dos o más variables” (Hernández et al,2006)

Este proyecto de investigación se basado en una investigación exploratoria ya que se examina un tema de investigación e cual ha sido poco estudiado y únicamente existen ideas vagas relacionadas con este tema.

## **Participantes o Fuentes de Datos**

### ***Población objetivo***

Según el autor Arias (2006, p. 81) define población como “un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio”.

En esta investigación se tuvo en cuenta 25 personas y no más, es decir el 100% de la población trabajadora del hotel específicamente del área administrativa y operativa porque son los principales afectados en cuanto al riesgo biológico que trajo consigo el Covid- 19 y permanecen en el área de estudio investigativo todos los días, por esto no se tuvieron en cuenta a los clientes y proveedores porque su estadía es temporal.

### **Muestreo**

El muestreo es un instrumento de gran validez en la investigación, es el medio a través del cual el investigador, selecciona las unidades representativas para obtener los datos los cuales le permitirán obtener información acerca de la población a investigar. Una clasificación común de tipos de muestreos es la que se describe a continuación:

- Muestreo aleatorio simple (o al azar).
- Muestreo estratificado.
- Muestreo por cuotas.
- Muestreo intencionado.
- Muestreo mixto.

Teniendo en cuenta la ventaja en tiempo y costo como criterio, se seleccionó el tipo de muestreo intencionado, porque el grupo investigador se basó en su propio juicio para elegir las personas o empresa que formarían parte del estudio.

### **Criterios de Inclusión y Exclusión**

#### ***Inclusión***

- Personas que hacen parte del área administrativa y operativa del Hotel.
- Personas mayores de 18 años.
- Personas de ambos sexos.

- Personas que deseen colaborar y participar.

### ***Exclusión***

- Personas que no hagan parte del Hotel en cuanto a lo administrativo y operativo.
- Personas menores de 18 años.
- Personas que no deseen participar.

### **Fuentes de Datos**

Para poder conocer los datos que se requieren para llevar a cabo la investigación se ocuparan fuentes primarias y secundarias, dichas fuentes se encuentran descritas a continuación con base en Hernández, Fernández y Batista (2006).

#### ***Fuentes primarias***

Se utilizará la Matriz de Riesgo Biológicos, Matriz de Requisitos Legales y Encuesta, para obtener información general del Hotel e indagar la percepción que tienen los empleados respecto al manejo del Covid- 19 dentro de las instalaciones. Estos instrumentos se describen de manera detallada en el aparte de recolección de datos.

#### ***Fuentes secundarias***

Las fuentes proporcionan datos de primera mano y forman el objetivo de la investigación. En esta investigación se hará uso de:

- Libros
  - Metodología de la investigación de Sergio Gomez Bastar
  - Metodología de la investigación de Rodolfo Hernández Sampieri
- Artículos
  - Uso de tecnologías en el lugar de atención para el manejo de la pandemia por COVID-19 en Colombia. (Uso de tecnologías en el lugar de atención para el manejo de la pandemia por COVID-19 en Colombia | Revista Panamericana de Salud Pública, 2021)
  - Transiciones entre los estados de diagnóstico de personas con al COVID-19 en Colombia. (Montenegro, 2020)
- Manuales

- Manual de prevención / COVID-19 para establecimientos turísticos. (Hoteleros de Chile, 2020).

### **Recolección de Datos**

En la presente investigación se usó técnicas de recolección de datos basadas en la búsqueda de información que permitan obtener resultados que orienten a los investigadores a sus objetivos.

Para ello se tuvo en cuenta los siguientes instrumentos:

#### ***Encuesta:***

La encuesta es una técnica que se lleva a cabo mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de personas. Con base en esto, la población objeto de estudio se relaciona al personal operativo y administrativo que labora en el HOTEL JAYMAR, para un total de 25 encuestas realizadas.

Cada encuesta tuvo una duración de 5 minutos en ser respondida, se realizaron de manera presencial a cada trabajador, y se llegó a cada funcionario mediante el método de percepción laboral relacionado al Anexo No.4

#### ***Matriz de Requisitos Legales:***

Otro instrumento que se utilizó para la debida recolección de datos fue la matriz de requisitos legales.

*“Matriz Legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables”* Ministerio del Trabajo, Decreto 1072 (2015)

Dicha matriz se elaboró teniendo en cuenta la actividad productiva de la empresa, en donde se determinó que requisitos legales son aplicables a la fecha en el Hotel Jaymar, teniendo en cuenta el manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Anexo No.3

### ***Matriz de Riesgo Biológico***

La matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos es una descripción organizada de las actividades, riesgos y controles, que permite identificar los peligros y realizar la evaluación, control, monitoreo y comunicación de los riesgos (ISO 45001, 2018)

De manera resumida, digamos que se trata de identificar el nivel de probabilidad de que ocurra el suceso o evento no deseado y luego, identificar el nivel de la consecuencia del mismo (ISO 45001, 2018).

Es la combinación de estos dos niveles, lo que nos indicará el nivel del riesgo:

- Alto
- Moderado.
- Bajo

La matriz para la identificación de peligros y riesgos biológicos como tercer instrumento para la recolección de datos en la presente investigación, en donde se tuvo en cuenta para llegar al consolidado final de la misma, a los trabajadores, las instalaciones, puestos de trabajo, ambiente de trabajo, materiales y de acuerdo al método de observación que se usó en la visita técnica realizada al Hotel Jaymar se logró determinar los controles a los que hubiese lugar según las actividades observadas. Anexo No.2

### **Recursos**

Es importante considerar la delimitación de recursos, ya que se deben identificar los materiales con que se cuentan para efectuar la investigación.

#### ***Humanos***

- Gerente (1 personas)
- Administrador (1 personas)
- Recepcionista (2 personas)
- Camareras (9 personas)
- Auxiliar de servicios generales (7 personas)
- Vigilante (2 personas)
- Técnico de mantenimiento (1 persona)

- Contador (1 persona)
- Secretaria (1 personas)

### ***Materiales***

Encuesta de percepción general para la identificación del manejo del COVID 19 y el SG-SST, computadora, Formato de recolección de datos, Formato de matrices.

### ***Financieros***

Fueron gastos propios de la función administrativa del Hotel.

### **Procedimiento**

El desarrollo de la presente investigación se ha realizado mediante las siguientes etapas:

- **Etapa 1:** Identificación y selección del problema (Resumen, Justificación, Planteamiento del Problema, Pregunta de investigación y Objetivos)
- **Etapa 2:** Revisión bibliográfica (Marco teórico, Marco Conceptual, Marco Normativo, Marco Sociodemográfico, Antecedentes, Estado del Arte)
- **Etapa 3:** Diseño del estudio (Descripción del Hotel Jaymar, Tipo y diseño de estudio, Participantes o fuentes de datos, Recolección de datos, Análisis)
- **Etapa 4:** Resultados y Conclusiones.

### **Análisis**

Por medio de la estadística descriptiva la cual se define como: "La estadística descriptiva es la rama de la estadística que formula recomendaciones de cómo resumir, de forma clara y sencilla, los datos de una investigación en cuadros, tablas, figuras o gráficos."(Rendón et al,2016), y el procesamiento de datos a través de Microsoft office Excel, se obtuvieron tablas, gráficos y datos estadísticos(media, moda, desviación estándar, entre otros), los cuales son interpretados de una manera más sencilla en los resultados.

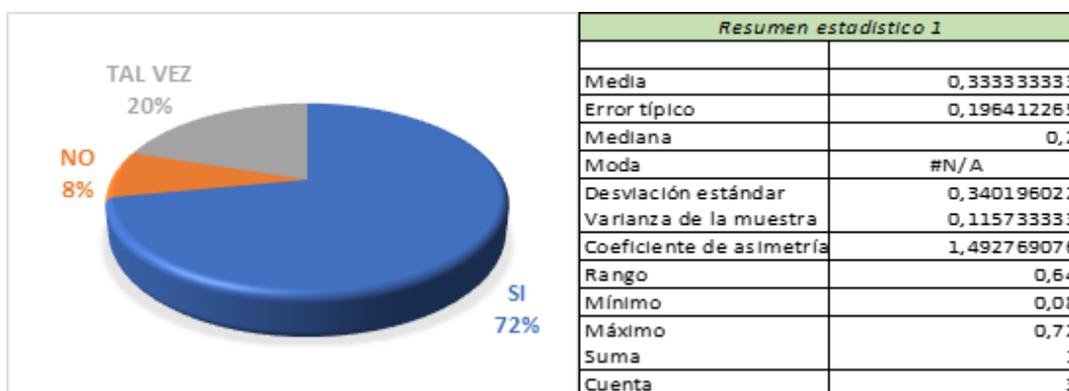
Adicionalmente a través de visitas de inspección en puestos de trabajo dentro del hotel Jaymar, se identificaron los riesgos biológicos asociados a cada tarea dentro de las instalaciones del hotel y se plasmaron en la matriz de identificación de riesgos.

La matriz legal se llenó con base a la legislación propia del sector hotelero y control de riesgo biológico.

## Resultados

Después de diligenciar las diez preguntas del cuestionario a todo el personal administrativo y operativo del Hotel Jaymar y el posterior procesamiento de los datos, se obtuvieron unos gráficos los cuales son tipo circular o de “torta”, a continuación, se describen por cada pregunta:

- ¿Conoce usted la existencia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?



**Figura 4 Resumen Estadístico 1**

Con relación a los encuestados, el 72% dice que SI conocen de la existencia del SG-SST, el 20% expresa que TAL VEZ conocen de SG-SST, mientras que el 8% indican que NO saben de la existencia del SG-SST; cabe resaltar que hoy en día para la OIT los sistemas de seguridad y salud en el trabajo componen una pieza fundamental en el desarrollo de las practicas durante la crisis sanitaria, por lo que el futuro de la activación del sector turismo depende principalmente de la estructuraciones de un plan que asegure la salud de los trabajadores durante la pandemia.(Seguridad y salud en el trabajo durante la pandemia, 2020)

Según esto, las medidas de prevención y control deben ser prioritarias y aplicadas de manera transversal a todas las partes que componen el recurso humano, ya que la exposición de los trabajadores al riesgo biológico representa una responsabilidad organizacional en todos los sentidos; por lo tanto el 8% de las personas encuestadas que desconocen la existencia del SST y por ende las medidas de prevención contra el virus suponen un riesgo inminente no solo de manera individual sino también colectivo, recordemos que la cadena de transmisión del virus supone tres posibles personas contagiadas por cada muestra con resultado positivo.

- ¿Conoce usted el contenido del protocolo de bioseguridad que fue realizado para el hotel?



**Figura 5 Resumen Estadístico 2**

De acuerdo con los encuestados el 48% dice que NO conocen de la existencia del protocolo de bioseguridad, el 44% expresa que, SI conocen el protocolo de bioseguridad, mientras que el 8% indican que TAL VEZ saben de la existencia del protocolo de bioseguridad.

Lo anterior supone un crítico escenario de desconocimiento por parte de los trabajadores, y a su vez, la poca preocupación administrativa por divulgar y hacer aplicable los protocolos de bioseguridad en cada una de las actividades que se llevan a cabo. Si bien las medidas de seguridad y prevención componen una herramienta de cuidado y bienestar para la comunidad en general, esta debe ser orientada y evaluada en diferentes periodos para lograr estandarizar su implementación y así hacerla efectiva.

De hecho, las organizaciones se enfrentan a un gran reto en materia de implementación, ya que derivada de ella se favorece la reanudación de las actividades, de manera que se mantengan los progresos realizados en la supresión de la transmisión (Frente a la pandemia, garantizar la seguridad y la salud en el trabajo, 2020)

- ¿Considera usted que se ha aplicado bien el protocolo de bioseguridad?



**Figura 6 Resumen Estadístico 3**

De acuerdo con los encuestados el 80% dice que, SI se ha aplicado bien el protocolo de Bioseguridad, el 12% expresa que NO se ha aplicado bien el protocolo de bioseguridad, mientras que el 8% indican que TAL VEZ se ha aplicado bien el protocolo de bioseguridad en el Hotel, lo cual permite deducir que la principal fuente de retroalimentación de las medidas de seguridad dispuestas para favorecer la salud y el autocuidado corresponden a la evaluación continua por parte de los empresarios y los mismos trabajadores, de modo que su cumplimiento se estricto; es así como por medio del trabajo articulado se genera la creación de protocolos de bioseguridad en función de los riesgos de cada una de las tareas por realizar dentro de las organizaciones, sobre todo en el sector del turismo, quienes se encuentran en constante contacto con personas de diferentes procedencias, y esto no debe componer una barrera protocolaria, al contrario debe ser institucionalmente aplicable, garantizando el protección de todos aquellos que están compartiendo en un mismo escenario.

- ¿Usted ha presentado fiebre o alguien de su familia los últimos días?



**Figura 7 Resumen Estadístico 4**

De acuerdo con los encuestados el 96% dice que NO ha presentado fiebre o alguien de su familia en los últimos, mientras el 4% expresa que SI ha presentado fiebre o alguien de su familia los últimos días, No obstante los estudios realizados para determinar la sintomatología del virus es incierta, se conocen algunos factores en común que han determinado la existencia de contagio en las personas, pero no todos los casos se presume similitud en el cuadro clínico; Las anteriores respuesta fueron construidas con relación a la declaración de la OMS frente a los síntomas con mayor frecuencia: Fiebre, cansancio y tos seca; Pero la realidad es que existen individuos asintomáticos quienes no sufren de las implicaciones del contagio, aun cuando son transmisores del virus.( Coronavirus: Síntomas “falsos” que nada tiene que ver con el Covid- 19,2020)

Es por ello por lo que, hemos considerado factible presumir del contacto que pudo haber tenido una persona en una situación pasado con un positivo de Covid-19 para tomar las medidas de prevención necesarias para limitar la cadena de contagio.

- ¿Usted ha presentado tos o alguien de su familia los últimos días?



**Figura 8 Resumen Estadístico 5**

De acuerdo con los encuestados el 88% dice que NO ha presentado tos o alguien de su familia los últimos días, mientras el 12% expresa que si ha presentado tos o alguien de su familia los últimos días.

Se ha logrado determinar que los síntomas del Covid -19 son variados, y tienen pocos factores en común como Fiebre, cansancio y tos seca; en el caso de la población encuestada que ha presentado tos o alguien de su familia en los últimos días, es importante discernir entre el tipo de tos para reconocer si existe relación directa con el virus; El Dr. Rodrigo Soto, Especialista Broncopulmonar presume que no en todos los escenarios corresponde a los síntomas del contagio (Tos en pacientes Covid- 19, 2020); por lo que aunque no se debe descartar el riesgo posiblemente no represente mayor peligro. Hoy en día el aislamiento funcionado como medida de prevención y diagnóstico, de esta forma el 12% de los encuestados podrían ser asumir una postura consciente y decidir poner en práctica la medida.

- ¿Ha tenido algún contacto con alguien que presentara algún síntoma del COVID 19?



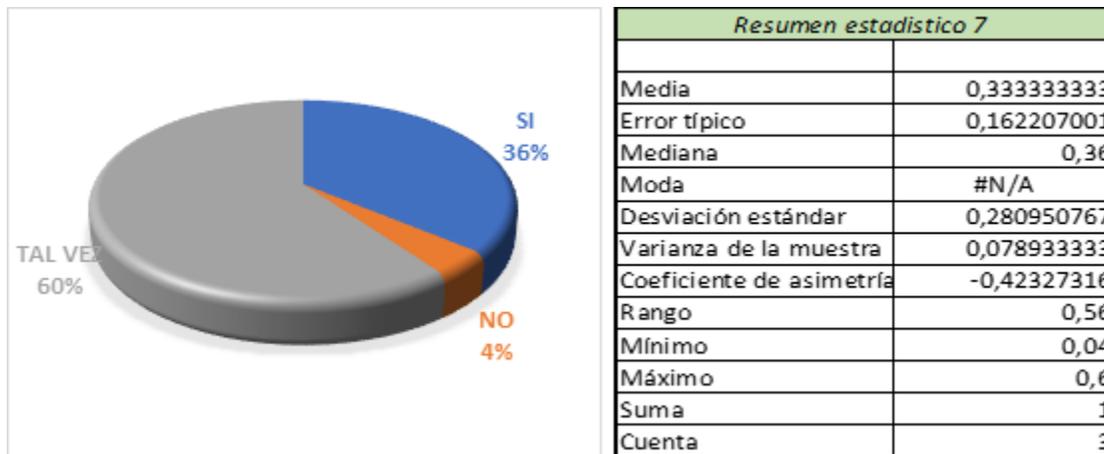
**Figura 9 Resumen Estadístico 6**

De acuerdo a los encuestados el 80% dice que NO han tenido contacto con alguien que tuviera algún síntoma de COVID 19, el 12% expresa que, SI han tenido contacto con alguien que tuviera algún síntoma de COVID 19, mientras que el 8% indican que TAL VEZ han tenido contacto con alguien que tuviera algún síntoma de COVID 19.

Sin duda, la cadena de contagio puede reducirse sustancialmente si existe consciencia del perjuicio que se le puede ocasionar a un individuo de no ser informado de manera oportuna que se ha encontrado en contacto con una persona con resultado positivo para Covid-19; lo anterior describe la realidad del resultado de la pregunta anterior, cerca del 20% manifiesta haberse relacionado con un individuo portador del virus, cuando las estadísticas de propagación describen que 1 de cada 3 personas representan un riesgo de transmisión (INS revelo datos del estudio de seroprevalencia,2020) queriendo a lucir al 80% de la población que contesto no haber tenido contacto con alguien que tuviera un síntoma de Covid-19.

Considerando el estudio anterior, y teniendo en cuenta que se está desarrollando el tercer pico de contagios en el país que, todos han podido tener contacto con el virus, y que de alguna forma han resultado favorecidos de no adquirirlo, gracias a su sistema inmunológico, o que algunos de ellos son considerados pacientes a sintomáticos.

- ¿Usted cree que sus compañeros si son sinceros al reportar algún síntoma de enfermedad relacionado con el Covid-19?



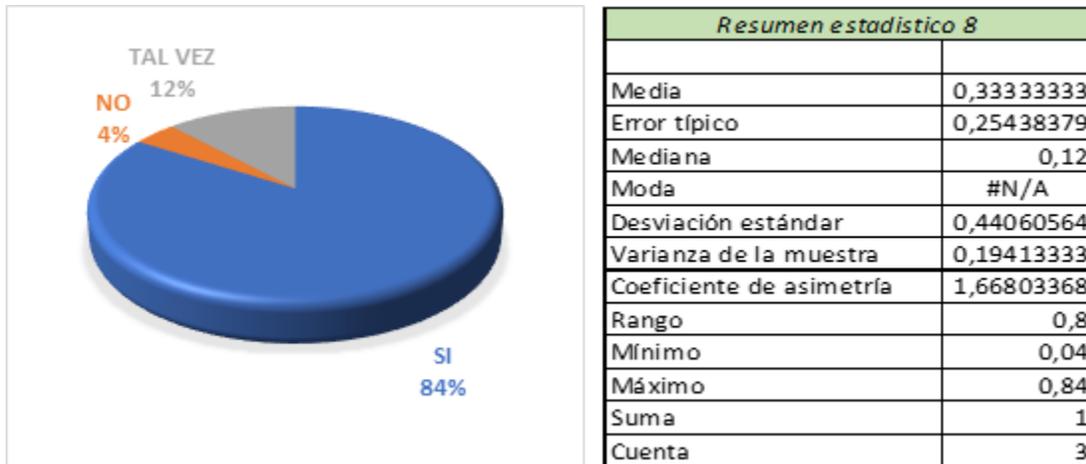
**Figura 10 Resumen Estadístico 7**

De acuerdo a los encuestados el 60% dice que TAL VEZ sus compañeros son sinceros al reportar algún síntoma de enfermedad relacionada con el COVID 19, el 36% expresa que sus compañeros SI son sinceros al reportar alguna enfermedad relacionada con COVID 19, mientras que el 4% indican que NO creen que sus compañeros sean sinceros al reportar algún síntoma de enfermedad relacionada con el COVID 19.

Esta brecha de más del 60% constituye una fuente de riesgo inminente para la organización, donde la verdad a cerca de su estado de salud debe prevalecer por encima de los intereses propios, y es la empresa quien debe permitir con estrategias de apoyo y acompañamiento que los trabajadores tengan la oportunidad de reconocer su estado sintomático.

A su vez, el compromiso que se deriva de reportar algún cambio en el estado de salud de sus trabajadores comprende una responsabilidad de ambas partes con la comunidad en general, dado que desde las pequeñas acciones es posible preservar la vida de aquellos que no cuentan con un sistema inmunológico fortalecido o padecen de alguna enfermedad de base.

- ¿Considera usted que dentro del hotel se han tenido las precauciones suficientes para evitar el contagio entre los administrativos y operativos?



**Figura 11 Resumen Estadístico 8**

De acuerdo con los encuestados el 82% dice que el hotel SI ha tenido las precauciones suficientes para evitar el contagio entre administrativos y operativos, el 12% expresa que TAL VEZ el hotel si ha tomado las precauciones, mientras que el 4% indican que NO se han tomado las precauciones suficientes para evitar el contagio del COVID 19.

Lo que permite deducir que el concepto del autocuidado toma mayor fuerza a medida que se sobrepasa la pandemia, de hecho hoy en día este concepto se atribuye a la habilidad que tienen los individuos, las familias o las comunidades y hace referencia a cómo pueden mantener o mejorar su estado de salud, prevenir la enfermedad y actuar con o sin la ayuda de profesionales en salud (La pandemia está favoreciendo la cultura del autocuidado,2020), no obstante alguna parte de la población como se puede observar en los resultados gráficos de la encuesta no lo practica suponiendo una importante probabilidad de la propagación del virus.

- ¿Cree que el hotel es seguro para evitar el contagio del COVID 19 para ustedes como empleados?



**Figura 12 Resumen Estadístico 9**

De acuerdo con los encuestados el 76% dice que el hotel SI es seguro para evitar el Contagio del COVID 19 sobre todo para los empleados, el 20% expresa que TAL VEZ el hotel es seguro para evitar el contagio, mientras que el 4% indican que el hotel NO es seguro para evitar el contagio del COVID 19.

Teniendo en cuenta los resultados de la parte preliminar de la encuesta, es posible vincular el porcentaje de la población de trabajadores que describen incertidumbre respecto a la seguridad del hotel en función del contagio por Covid- 19; Según los primeros resultados cerca del 20% de la población desconoce del SST y su contenido, esto puede incidir desfavorablemente al momento de evaluar la capacidad de la organización por garantizar un espacio seguro.

De este modo, Si el 100% de los encuestados hubiesen manifestado haber tenido un acercamiento con el manual de seguridad y salud en trabajo en atención a la crisis médica y con relación al desarrollo de cada una de las funciones de los puestos de trabajo, se hace posible asumir que el resultado de esta pregunta hubiese sido diferente.

- ¿El hotel ha prestado el acompañamiento necesario en los temas de bioseguridad?



**Figura 13 Resumen Estadístico 10**

De acuerdo a los encuestados el 92% dice que el Hotel SI ha prestado el acompañamiento necesario en los temas de bioseguridad, el 4% expresa que TAL VEZ el hotel no ha prestado el acompañamiento necesario en temas de bioseguridad, mientras que el 8% indican que NO ha prestado el acompañamiento necesario en temas de bioseguridad.

Luego del procesamiento de dichos datos y sus respectivos resultados se logra evaluar el nivel de eficacia de los controles del riesgo biológico aplicados en el Hotel Jaymar, ya que como se puede observar en la pregunta ¿Considera usted que dentro del hotel se han tenido las precauciones suficientes para evitar el contagio entre los administrativos y operativos? el 82% responde con certeza que sí, esto muestra que los trabajadores del Hotel Jaymar se sienten seguros con las diferentes medidas y controles que ha aplicado la empresa para la seguridad de sus colaboradores.

Así mismo en la pregunta ¿Considera usted que se ha aplicado bien el protocolo de bioseguridad? el 80% responde SI, lo que deja ver nuevamente que el protocolo de bioseguridad como medida de control para la prevención del riesgo biológico ha sido eficiente ya que más del 50% de los trabajadores de la empresa conocen de su existencia lo que permite que apliquen las normas descritas allí.

### **Resultado matriz de Riesgo Biológico**

En el Hotel Jaymar se identificaron los riesgos de tipo biológico y se plasmaron en la matriz de identificación, evaluación y control de riesgo biológico de acuerdo con los

puestos de trabajo, teniendo en cuenta sólo el personal de planta, excluyendo a los huéspedes y proveedores.

En esta herramienta se pudo evidenciar que en la zona de habitaciones, oficinas y recepción es donde se concentra el mayor nivel de probabilidad de contagio por el COVID-19, ya que esta constituye el primer encuentro entre el huésped y el hotel; aun cuando el hotel tenga establecidos sus protocolos de bioseguridad no deja de considerar una zona de alto riesgo ya que se desconoce la procedencia del visitante y los hábitos de cuidado que este ha preservado hasta la llegada al hotel; esta zona ha sido demarcada como de alto riesgo y por ende los carteles a cerca de prevención son los que representan mayor uso, instando a las personas a incrementar la limpieza y desinfección cuando se encuentran en este lugar.

Sin embargo, existen otros factores de riesgos en las zonas de alimentación y lavandería los cuales tienen un nivel de interpretación medio, pero que también son de consideración puesto que allí se realiza todo el protocolo interno de desinfección de los elementos puestos en uso por todos los trabajadores y huéspedes del hotel.

La información preventiva como se mencionó anteriormente constituye una herramienta fundamental para garantizar el bienestar de todos los individuos que transitan en el hotel, de hecho, la colocación de difusores de antibacterial en las zonas de mayor aglomeración, es una de las estrategias de control de contagio. Así como el control de stock de los productos de limpieza y equipos de protección con el objetivo de precipitarse al posible incremento de la demanda.

Por medio de la matriz se logró reconocer que existen elementos de difícil limpieza que podrían representar un riesgo de transmisión, es por lo que se planea como estrategia de prevención aislar elementos como Controles de Tv con la ayuda de un plástico protector, de modo que durante la limpieza se puede realizar eficientemente o permita el cambio del material.

De otro lado el sellamiento de áreas que representen un aforo máximo, de manera que el uso sea restringido en momentos donde la ocupación del hotel empiece a disminuir, esto permitirá el ahorro de recurso de limpieza y desinfección.

Potencializar los controles sanitarios y aplicar correctamente el protocolo de bioseguridad, son fundamentales para la disminución de los contagios dentro del hotel, en este caso no solo al personal interno sino también de huéspedes, visitantes y proveedores.

La matriz de identificación, evaluación y control del Hotel Jaymar se construyó de acuerdo a la metodología utilizada GTC 45 (2012-06-20).

### **Resultados Matriz Legal**

Los estándares mínimos del sistema de Salud y seguridad en el trabajo corresponden para el desarrollo de este proyecto como el sustento y guía de desarrollo para llevar a cabo el funcionamiento del Hotel Jaymar, quien de acuerdo a lo identificado en la normatividad legal vigente y relacionado con control del riesgo biológico y/o de seguridad y salud en el trabajo, se encontró que el Hotel Jaymar Colombia está llevando a cabo el cumplimiento de los requisitos aplicables según la normativa correspondiente y delega un responsable así como un documento o acción para el cumplimiento de este, de la misma manera da una cobertura total a todos sus colaboradores teniendo en cuenta todas las áreas de la empresa.

Según su capítulo preliminar, el hotel ha logrado Aplicar de manera eficiente una cobertura total a todos sus interesados por medio del sistema de seguridad social integral; así como la identificación de las necesidades organizacionales basadas en el número de personas a cargo por parte del empleador, quien se asegura de realizar constantes evaluación medicas ocupacionales para garantizar el bienestar de sus trabajadores con relación al desarrollo de sus actividades laborales.

En el sentido de la capacitación, este elemento es fundamental sobre todo teniendo en cuenta el contexto medico por el que se atraviesa a nivel nacional, instando a la prevención y la composición de protocolos que aseguren la prestación del servicio de manera integral.

Finalmente, el Hotel Jaymar Colombia ha establecido de manera consciente una guía de prácticas seguras, las cuales permiten inferir a cerca de su capacidad para activar su actividad comercial.

La Matriz Legal se encuentra elaborada de acuerdo con lo requerido en la Resolución 0312 de 2019.

A partir de los resultados obtenidos a través de la encuesta, matriz de riesgo biológico y matriz legal, se propone establecer y crear un programa enfocado en la prevención del riesgo biológico por Covid-19:

	<b>Programa para la prevención del riesgo biológico por Covid-19</b>	
	<b>SG-SST</b>	<b>VERSIÓN 001</b>

## **1. Objetivo**

Implementar las estrategias de prevención y control necesarias que permitan dar continuidad al buen funcionamiento sostenible del hotel Jaymar, a través de programas y acciones, que permitan materializar la prevención de la enfermedad y aseguren condiciones adecuadas para la salud y seguridad de sus empleados, los contratistas y las comunidades del área de influencia del hotel.

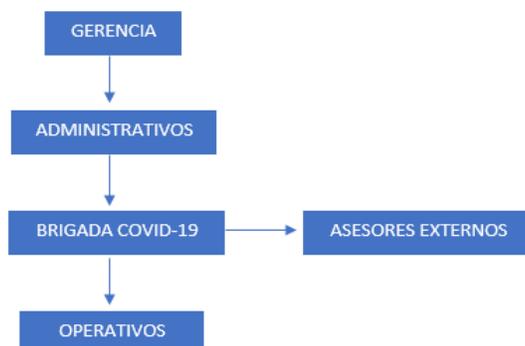
## **2. Alcance**

Las presentes directrices se aplican a todo trabajador del Hotel Jaymar – Villavicencio, así como a los contratistas y son de obligatorio cumplimiento de conformidad con las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y el Ministerio del Trabajo.

## **3. Responsabilidades**

3.1. Estructura del equipo de prevención de epidemias:

Establecimiento de un equipo de prevención de epidemias. El equipo es responsable del comando de despacho unificado del hotel para la prevención de la epidemia COVID-19.



Todos los miembros del equipo de prevención tendrán comunicación permanente durante las 24 horas del día, con el fin de tomar acciones oportunas de requerirse y estar informados de lo que sucede durante el día, tanto al interior del Proyecto como nuevas directrices del Gobierno Nacional (Continental Gold, 2020)

CARGO	RESPONSABILIDADES
Gerencia (Gerente y Administrador)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la legislación aplicable en materia de control de riesgo biológico dentro de las instalaciones del hotel.</li> <li>• Asignar recursos para garantizar el buen funcionamiento del protocolo de bioseguridad del hotel.</li> <li>• Diseñar políticas internas que permitan evitar el contagio de Covid -19 dentro del hotel.</li> <li>• Flexibilizar los turnos de trabajo del personal administrativo para reducir la exposición de contagio por covid-19 a través de la rotación de personal y trabajo en casa.</li> </ul>

Administrativa (Recepcionistas, secretarias)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Socializar a su personal a cargo todas las directrices y políticas diseñadas por la gerencia en materia de prevención de contagio de Covid-19.</li><li>• Monitorear el estado de salud de los empleados.</li><li>• Recibir los reportes de salud de los empleados y de conocerse el contagio por Covid-19 de alguno de estos, aplicar las medidas para el aislamiento inmediato, de igual forma reportarlos a la EPS y ARL.</li><li>• Vigilar el cumplimiento de las directrices del protocolo de bioseguridad del hotel por parte de todos los empleados.</li><li>• Controlar los aforos establecidos para cada uno de los espacios de las instalaciones del hotel Jaymar.</li><li>• Verificar la desinfección de las instalaciones por parte del personal operativo.</li><li>• Velar por el cumplimiento de las normas de bioseguridad de los huéspedes y visitantes del hotel.</li></ul>
Operativa (Camareras, Aux. de servicios generales)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reportar diariamente su estado de salud y si hay sospecha de algún síntoma asociado al Covid-19, informar inmediatamente a su jefe.</li><li>• Asegurar la desinfección de las instalaciones del hotel.</li><li>• Cumplir al 100% las recomendaciones del protocolo de bioseguridad del hotel.</li><li>• Usar correctamente los elementos de protección personal proporcionados por el hotel.</li></ul>

Seguridad (Vigilantes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apoyar la toma de temperatura del personal de huéspedes y visitantes del hotel.</li> <li>• Cumplir al 100% las recomendaciones del protocolo de bioseguridad del hotel.</li> </ul>
Externo (Contador, Técnico de mantenimiento)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir al 100% las recomendaciones del protocolo de bioseguridad del hotel.</li> <li>• Reportar cualquier síntoma asociado al Covid-19.</li> </ul>

#### 4. Actividades

A continuación, se establecen cuáles son esas actividades para el cumplimiento del programa para la prevención del riesgo biológico por Covid-19, en el personal administrativo y operativo del hotel y se establecen medidas específicas para el control de este riesgo biológico.

No	Actividades emergencia sanitaria	Medida Específica
1	Recolectar la información epidemiológica de cada empleado	Se debe recopilar la información de los empleados y sus trayectorias de acción. Todo empleado (directo – contratista) que ha estado en contacto con casos diagnosticados / cerco estrecho, deben tomar 14 días de medidas de aislamiento y observación. Realizar prueba de antígeno al día 7mo de exposición y definir criterios (presencia de síntomas). Mientras tanto, se continúa con los registros hasta que el gobierno emita concepto final sobre el caso (Continental Gold, 2020)
2	Realizar desinfección de las áreas	desinfectar todas las oficinas, baños, comedores y abrir las ventanas (en donde se pueda) para lograr una correcta ventilación. Igualmente, se debe llevar a cabo este mismo proceso en las instalaciones que se tienen como dormitorios. (alojamiento). Esta desinfección se realiza a la instalación en general (entorno), no a lo que contiene cada una de ella (computadores, impresoras, escritorios, monitores, entre otros utensilios personales) (Continental Gold, 2020)

3	Almacenar suministros usados durante la emergencia sanitaria como prevención del riesgo biológico	Se deben adquirir los suministros necesarios para implementar las acciones definidas por la empresa para la prevención del COVID-19. Igualmente, se debe llevar un registro e inventario de estos suministros para asegurar el stock requerido. La actualización del inventario debe ser reportado de manera diaria al encargado (Continental Gold, 2020)
4	Realizar la toma, registro y/o control de la temperatura de todos los empleados diariamente	Se toma la temperatura de todos los empleados (directos, contratistas, proveedores) todos los días antes y después del trabajo. Esta información debe ser registrada por el trabajador para realizar seguimiento y toma de acciones de manera oportuna. Para la medición de la temperatura, trate de que el personal tome distancia de al menos 2 metros entre cada trabajador. El personal que realiza medición de temperatura debe tener los siguientes implementos para la actividad: protección respiratoria – mascarilla, guantes quirúrgicos y careta facial, cuando aplique (Continental Gold, 2020)
5	Distribuir insumos	Se debe distribuir al personal que se encuentra laborando, los suministros necesarios como medida preventiva. Dentro de estos insumos se contemplan: gel-antibacterial, protección respiratoria – mascarilla (según necesidad), y otros que se consideren necesarios (Continental Gold, 2020)
6	Realizar desinfección	A cada área se le debe realizar desinfección como mínimo una vez al día, y cada empleado debe desinfectar su propio puesto de trabajo, como mínimo una vez al día (Continental Gold, 2020)
7	Realizar la gestión a los residuos generados durante las actividades de control y prevención	Se debe disponer de un contenedor para almacenamiento de residuos generados durante todo el periodo de emergencia sanitaria por COVID 19, con el fin de disponer de manera segura la protección respiratoria – mascarillas – entregadas a los trabajadores y demás residuos que se puedan generar de una posible atención de caso sospechoso por COVID-19. Este contenedor, debe estar ubicado en una zona alejada de las zonas con personal y debe estar debidamente señalado para evitar confusión con lo que se almacena allí. Igualmente, el contenedor debe tener una desinfección diaria por personal competente para esto (Continental Gold, 2020)
8	Restringir el área de materiales del proveedor	Todo material proveniente de proveedores, no pueden ingresar directamente al hotel y deben colocarse en un área delimitada.

9	Restringir el área de recibo de paquetes	Para zonas de oficinas, todo paquete debe colocarse en un área de seguridad y no puede entregarse directamente en la recepción del hotel (Continental Gold, 2020)
10	Suspender reuniones presenciales	Se restringen las reuniones presenciales y se implementan e impulsan las reuniones virtuales (Continental Gold, 2020)
11	Se restringen las reuniones presenciales y se implementan e impulsan las reuniones virtuales.	La toma de alimentos en la cafetería del hotel se suspende, evitando de esta forma la aglomeración de personal en un mismo sitio. El personal del hotel deberá llevar su propia alimentación y se deben tomar estos en sus lugares de trabajo o en sitios autorizados, previniendo el contacto con mucho personal. Durante la toma de alimentos con varias personas, se recomienda el no tener comunicaciones verbales. Distancia entre persona 2 metros (Obligatorio) (Continental Gold, 2020)
12	Fortalecer la cultura del autocuidado	Mediante los diferentes medios de comunicación internos, se dará a conocer información alusiva a la prevención del COVID-19. Igualmente se dará a conocer lineamientos del gobierno nacional y directrices del departamento y municipio. Los medios para utilizar y para garantizar cobertura del personal son: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Correo y chat</li> <li>- Redes sociales</li> <li>- Charlas</li> <li>- Publicaciones</li> </ul>
13	Usar protección respiratoria - mascarilla	Todo el personal debe usar en el lugar de oficina la protección respiratoria - mascarillas entregada (excepto a la hora de comer, donde se debe de mantener el distanciamiento social). El Uso de tapabocas en el transporte público, en áreas con afluencia masiva de personas, donde no se es posible mantener dos metros de distancia de otras personas (Continental Gold, 2020)
14	Establecer una habitación u oficina de observación aislada	Definir y dotar un área de aislamiento en caso de presentarse un caso sospechoso, mientras se toman las acciones pertinentes para moverlo del hotel.

15	<p>Realizar monitoreo y seguimiento a las condiciones y estado de salud.</p> <p>Monitorear la salud</p>	<p>Todo empleado ya sea administrativo, operativo o contratista que tenga algún síntoma respiratorio (tos, fiebre, malestar general, cefalea, pérdida del gusto o del olfato, síntomas gastrointestinales, entre otros) y se encuentre en las instalaciones del hotel, debe informar inmediatamente al administrador y aislarse por un espacio de de 72 horas, con los controles y seguimientos necesarios (Continental Gold, 2020)</p>
16	<p>Distanciamiento físico</p>	<p>Los trabajadores deben permanecer garantizando la distancia de 2 metros entre sí. Esto incluye los puestos de trabajo. Todas las actividades operativas en sitio deben de garantizar las medidas preventivas, en especial el distanciamiento social. No se deben permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona (Continental Gold, 2020)</p>
17	<p>Elementos de Protección Personal- EPP</p>	<p>Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca. Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados. Designe un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios (Continental Gold, 2020)</p>
18	<p>Manejo de residuos</p>	<p>Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos de acuerdo con el tipo de residuo (Negro) (Continental Gold, 2020)</p>
19	<p>Desinfectar el lugar de trabajo</p>	<p>Todos los días, se debe desinfectar el lugar de trabajo, y los implementos que son usados para el desarrollo de las actividades diarias. Para esto, se debe hacer uso de alcohol, jabón desinfectante, u otro insumo que garantice la desinfección adecuada. El responsable del área debe garantizar que esto se realice de manera diaria (Continental Gold, 2020)</p>
20	<p>Mantener condiciones en sitios cerrados.</p>	<p>Todos los sitios cerrados como: oficinas, salas de reuniones, comedores, dormitorios, baños, sitios de atención, deben mantener las ventanas y puertas abiertas para asegurar el flujo de aire natural durante la jornada. En sitios en donde no se requiera el aire acondicionado, la directriz es no encenderlo (Continental Gold, 2020)</p>

21	Restringir el movimiento de personas.	Los trabajadores no deben ir a lugares de concentración de gran número de personas (10) después del trabajo y no deben abandonar el hotel durante el trabajo, sin alguna autorización. Si llegan huéspedes el personal debe exigir con anterioridad la prueba Covid, deben usar una mascarilla, tomarse la temperatura y no presentar síntomas compatibles con proceso infeccioso (Continental Gold, 2020)
22	Notificar estado y condición de salud. Toma de temperatura.	Todos los días se debe tomar la temperatura al personal que se encuentra laborando dentro de las instalaciones del hotel. Adicional, esta información debe ser registrada por cada persona, para llevar un historial de temperatura. El personal que se encuentre laborando dentro de las instalaciones de la empresa, debe reportar de manera inmediata cualquier anomalía o síntoma que aparezca, para seguimiento y toma de acciones (Continental Gold, 2020)
23	Realizar Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del SG-SST	Contar con un censo actualizado de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 entre ellas: (Diabetes, Enfermedad cardiovascular, incluye Hipertensión arterial- HTA y Accidente Cerebrovascular - ACV, VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva crónica -EPOC , Malnutrición - (obesidad y desnutrición, Fumadores) para lo cual se recomienda mantener control médico actualizado y personas que conviven con personas que presten servicios de salud. Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del hotel. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirar los elementos de protección personal como los tapabocas o guantes. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales (Continental Gold, 2020)
24	Estadísticas en Salud	Consolidar la información estadística de: Toma de temperatura – seguimiento de caso – seguimiento personal cuarentena preventiva y casos identificados (Continental Gold, 2020)
25	Seguimiento a casos	Si se llega a detectar a una persona como caso probable se notificará a las autoridades competentes. Todo caso positivo será informado a las fuentes de notificación primaria, según los lineamientos establecidos en los flujos de información (Continental Gold, 2020)

### **Programa de prevención – Prohibiciones**

- Ninguna persona de la compañía podrá ponerse en contacto directo con el personal que se encuentre en cuarentena o aislamiento preventivo.
- El personal que se encuentre en cuarentena no podrá recibir visitas, domicilios, u otro servicio en su habitación; todo será suministrado por la compañía o quien ésta designe.
- Las personas que incumplan se procederán a notificar al área de Recursos Humanos.
- Está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas durante el tiempo de cuarentena y como política durante el desarrollo de las actividades laborales.

(Continental Gold, 2020)

### **Recursos**

Los recursos financieros, administrativos, logístico y humanos, necesarios para el buen funcionamiento del programa, serán asegurados y proporcionados por parte de la gerencia.

Es necesario contar con la disponibilidad de estos recursos para responder adecuadamente al riesgo biológico.

### **Medidas de control del Riesgo biológico**

El Hotel Jaymar ha procurado asegurar un entorno operacional con los mayores estándares de higiene y seguridad en su actividad económica, a fin de poder contrarrestar el riesgo biológico. Para lograr cumplir con las actividades mencionadas anteriormente, se debe colocar en marcha una serie de medidas especiales de contingencia enfocadas en la prevención y el control de la enfermedad por causa del Coronavirus COVID-19 y cuyo enfoque principal es el personal administrativo y operativo, logrando el mayor nivel de autocuidado y distanciamiento posible para sus empleados y colaboradores cuando se encuentran fuera del entorno operacional, permitiendo un trabajo normalizado al interior de sus labores (Continental Gold, 2020)

Todas las medidas preventivas que se exponen en el presente documento son observadas a lo largo de todas las áreas de operación y administración del Hotel Jaymar, sin limitarse. Se presentan los controles para el cumplimiento del objetivo general, a partir de la información obtenida de la encuesta, la matriz de riesgo biológico, la matriz legal y el programa para la prevención de riesgo biológico de Covid-19 propuesto para el personal administrativo y operativo del hotel.

A continuación, las medidas prevención y control:

- Disponer de espacios suficientes para el lavado de manos con agua y jabón o, en su defecto, dispensadores suficientes de gel desinfectante a base de alcohol.
- Turnos de lavado de manos, con el fin de garantizar distanciamiento social con una distancia mínima de 2 metros.
- Extremar el orden y la limpieza en el centro de trabajo, sobre todo en superficies con alto riesgo de favorecer la transmisión.
- Los equipos de trabajo debe usarlos solo la persona titular del puesto. Deben desinfectarse, después de su uso, con soluciones hidroalcohólicas.
- Mantener la distancia de seguridad con la persona a la que se atiende.
- Limitar las reuniones presenciales y fomentar las videoconferencias.
- No se debe permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Evitar viajes a otros países.
- Desinfectar a diario todos los equipos y elementos de uso frecuente como: teléfono celular, laptops y artículos en general de oficina y en casa.
- Promover el trabajo desde el lugar de residencia en los casos que este sea posible y bajo el riesgo potencial de afectación por exposición. Dicho personal procurará observar las recomendaciones del presente documento en su lugar de residencia.
- Campañas de bienestar, salud, higiene y aseo.
- Evitar el saludo de beso y mano.
- Registro de temperatura corporal.
- Desinfección de oficinas, vivienda y campamentos.

- Preguntar en su EPS cuando se le será aplicada su vacuna para la prevención inmunización del covid-19.

(Continental Gold, 2020)

Algunos protocolos recomendados para el control de riesgo biológico asociado al Covid-19 son el protocolo de protección Respiratoria y el protocolo de lavados de manos y desinfección, los cuales son importantes resaltar dentro del programa propuesto.

### **Protocolo Protección Respiratoria – mascarillas**

El Tapabocas de uso general no hospitalario es un producto que busca proporcionar una barrera para minimizar la expulsión de gotas de saliva o salpicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser y, el cual debe cubrir la boca y la nariz.

(MINSALUD,2020)

### **¿Cuándo debemos usar las mascarillas?**

Debemos usar mascarillas cuando salimos y contactamos con otros, o cuando estamos en sitios con aglomeración de personal, toma el transporte público, oficinas, supermercados, entre otros



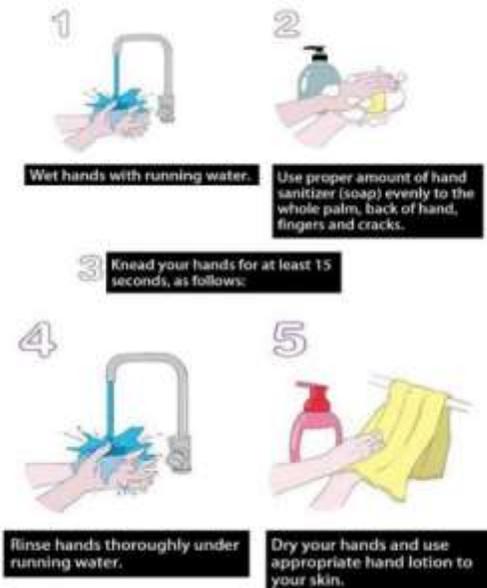
- Compruebe que las mascarillas estén dentro del período válido de uso.
- El lado con la tira de metal hacia arriba, el lado de color oscuro hacia afuera (o se pliega hacia abajo).
- Tire de los pliegues hacia arriba y hacia abajo para que la mascarilla cubra la boca, la nariz y la mandíbula.
- Presione lentamente la mascarilla con las yemas de los dedos a lo largo de la tira de metal desde el centro hacia los lados de la nariz hasta que encajen en el puente de la nariz.
- Ajuste la mascarilla correctamente para que la periferia de la mascarilla se ajuste completamente a la cara.

(Continental Gold, 2020)

### **Protocolo Lavado de Manos y Desinfección**

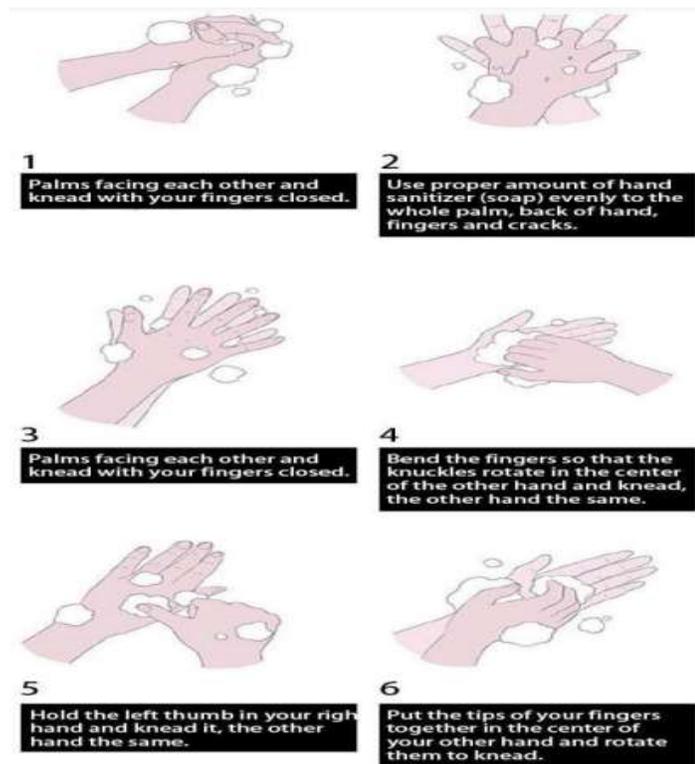
- Lávese las manos con frecuencia y desinfectelas si es necesario. Lavarse las manos con los métodos correctos puede cortar efectivamente la transmisión del virus, por lo que es muy necesario.
- Lávese las manos después de toser o estornudar, antes y después de contactarse con extraños o pacientes, antes y después de la preparación de alimentos, antes de las comidas, después de ir al baño, después de tocar animales y dinero, después de la eliminación de basura, deportes al aire libre, tareas y compras. Si las manchas en las manos no son visibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol. Reducir la exposición a virus en lugares públicos. Intente evitar tocarse la boca, la nariz y los ojos con las manos cuando no esté seguro de si sus manos están completamente limpias.
- Siempre lávese las manos con agua corriente, no un tazón de agua, y frótelas durante al menos 20 segundos. Use jabón o desinfectante para manos para eliminar eficazmente la bacteria patógena en lugar de lavarse las manos solo con agua. Si se usa jabón, debe mantenerse limpio y seco. Lo mejor es usar un desinfectante para manos empacado de un solo uso. Si se usa un reemplazo de desinfectante para manos, limpie y desinfecte los contenedores antes de cada paquete parcial. Cuando la solución de jabón está turbia o descolorida, debe reemplazarse. Si usa una

solución de lavado de manos a base de alcohol, preste atención a la fecha de vencimiento del "uso después de la apertura de la botella" en la descripción del producto. En general, la vida útil después de la apertura de la botella no es más de 30 días. No "frotés" tu ropa después de lavarte las manos. Prepare una toalla seca o una secadora con anticipación (CDC, 2021)



- Moje las manos con agua corriente.
- Use la cantidad adecuada de jabón desinfectante para manos y espárzala de manera uniforme en toda la palma, dorso de la mano, dedos y grietas.
- Frote las manos durante al menos 15 segundos, de la siguiente manera:
  - Palmas enfrentadas y frotar con los dedos cerrados.
  - Frotar las palmas de las manos a lo largo de la parte posterior de los dedos e intercambiarlas.
  - Con las palmas de las manos juntas, frote las grietas.
  - Doble los dedos para que los nudillos giren en el centro de la otra mano y frote, la otra mano igual.

- Sostenga el pulgar izquierdo con la mano derecha y frote, la otra mano igual.
- Coloque las puntas de los dedos juntas en el centro de la otra mano y gírelas para frotar.
- d) Enjuagarse bien las manos con agua corriente.
- e) Séquese bien las manos y use crema de manos apropiada para su tipo de piel.



## Discusión

Cerca del año 2010 el concepto de Salud ocupacional empezó a calar dentro de las estructuras organizacionales al denotar que su fuerza laboral estaba teniendo grandes consecuencias de tipo físico y mental derivada del desarrollo de sus actividades; fenómeno que para ese entonces no contaba con consideraciones de tipo normativo que favorecieran el seguimiento preventivo de enfermedades que se pudieran desarrollar colateralmente y otro tipo de riesgos que no solo estaban afectando su productividad sino también su calidad de vida.

Ahora bien, El sector turismo representan uno de los motores de desarrollo socio económico del país, lo anterior representado en su tasa de crecimiento, la cual es cuatro veces mayor que la del promedio mundial, lo que significa que su demanda de mano de obra es constante, así como el contacto que describe la prestación del servicio con huéspedes de todo el mundo.

Con relación a ello, es imperativo asumir que la crisis medica ocasionada por el Covid- 19 constituye una amenaza latente para la continuidad de dicho servicio, instando a las organizaciones elaborar planes de SST, los cuales establezcan el riesgo y sus medidas de prevención tanto para empleados como para los huéspedes.

Actualmente los hoteles en Colombia han establecido sus protocolos de bioseguridad dado el impacto negativo hacia su sector económico; es por ello por lo que hoy en día el Manual de seguridad y salud en el trabajo es considerado como un requisito infaltable de presentación de las organizaciones dedicadas al turismo, en el cual se debe considerar de manera clara y especifica todos los procesos y procedimientos con los que la empresa se encuentra comprometido en pro de su fuerza laboral y bajo los lineamientos normativos.

Considerando lo anterior El hotel JAYMAR Colombia llevo a cabo un estudio preliminar a cerca de la aplicabilidad y garantía de sus medidas de prevención en atención a la pandemia ocasionada por el Covid- 19, Donde los resultados obtenidos a partir del instrumento de recolección de información se logró distinguir que el SST aunque esta considerablemente estructurado, su puesta en marcha en medio de los diferentes procesos dentro de la empresa no están siendo practicados al 100%, esto constituye un riesgo inminente para todos los interesados.

A partir de la interpretación de las gráficas se infiere los posibles escenarios que provocaron dichos resultados, No obstante, el papel por parte de los directivos ha puesto en manifiesto su compromiso en aras de fortalecer las debilidades hoy en día latentes.

## **Recomendaciones**

- ✓ La incorporación del manual de SG- SST debe estar a cargo de un especialista en el área.
- ✓ Establecer comités de emergencia dentro de la organización favorece a la comunicación activa y la integración de los protocolos de seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Las evaluaciones a cerca del clima laboral hacen parte de los procesos de mejoramiento y actividades preventivas enfocadas a la salud del trabajador.
- ✓ Los procesos de capacitación y entrenamiento de los trabajadores del Hotel Jaymar Colombia favorece la acción preventiva de un accidente laboral o la atención a una posible emergencia.

## **Conclusión**

Dentro del estudio realizado, se pudo establecer las medidas de control enfocadas en el riesgo biológico que se deben tener en cuenta para la propagación del virus COVID-19 a partir de toda la información recolectada, donde se evidenció que las medidas que han demostrado mayor eficacia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, distanciamiento social y el uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto) (Minsalud, 2020).

Hotel Jaymar fortalece de manera exhaustiva los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimiza la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias.

Los trabajadores del Hotel Jaymar requieren de planes de capacitación de forma continua en bioseguridad, así como propender por el fortalecimiento de los programas enfocados a la prevención, mitigación, control y reducción del contagio del Covid- 19 en el lugar de trabajo.

Es fundamental llevar a cabo el cumplimiento del protocolo de Bioseguridad que debe tener el Hotel Jaymar y establecer normas internas acerca de la prevención, mitigación, control y reducción del Riesgo Biológico (Covid- 19).

Se realizó una matriz de Riesgo Biológico con base en los resultados encontrados a través de la encuesta que se le realizó al personal administrativo y operativo del Hotel, determinando así los riesgos y controles de riesgo biológico asociados a cada actividad.

Se realizó la matriz Legal y se identificaron cuáles son las normas que se deben tener en cuenta para el cumplimiento del protocolo y del sistema de gestión y seguridad en el trabajo para evitar sanciones económicas.

De acuerdo al cuestionario creado en excel (Ver anexo 4) fue posible llevar a cabo la identificación de los factores de riesgo biológico, el conocimiento del protocolo y del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, la honestidad de reportar síntomas ya sea de familiares o ellos mismos encontrando como resultado que: Es muy poco el personal que desconoce de la existencia del protocolo de bioseguridad y el SG-SST, la mayoría del personal indica que el hotel si ha prestado el acompañamiento necesario en todo lo relacionado con el Covid- 19, sin desconocer que se pueden tener mejores controles en cuanto a la prevención, reducción y mitigación de la propagación de este virus entre el personal administrativo y operativo del hotel.

Es importante tener claro que, aunque el riesgo biológico en estos momentos de pandemia aumenta la accidentalidad y el surgimiento de enfermedades laborales no se puede dejar de evaluar otros factores de riesgo que puedan aumentar accidentes y enfermedades en los trabajadores del Hotel Jaymar en Villavicencio.

### Listado de referencias

- Aguirre, M. U., Vázquez, F. S., Ramírez, C. B., Salazar, P. S. (2020). Horizontes estratégicos empresariales en América Latina ante la pandemia generada por la Covid-19. SUMMA. Revista disciplinaria en ciencias económicas y sociales, 2(Especial), 59-86.
- Alba Tapiero, B. R., & Velásquez Cañas, B. M. (2020). Diseño del protocolo de bioseguridad por virus SARSCoV2 para incorporar al sistema de gestión de SST, empresa Temporales Integrales SAS: año 2020.
- Álvarez, A., León, D., Medellín, M., Zambrano, A., & Zuleta, H. (2020). El coronavirus en Colombia: vulnerabilidad y opciones de política. Website [https://www.latinamerica.undp.org/content/rblac/es/home/library/crisis\\_prevention\\_and\\_recovery/evidence--experien ce--and-pertinence-in-search-for-effective-pol.html](https://www.latinamerica.undp.org/content/rblac/es/home/library/crisis_prevention_and_recovery/evidence--experien ce--and-pertinence-in-search-for-effective-pol.html).
- Barbosa, C., Carolina, G. (2020). El impacto negativo del Covid-19 sobre el empleo en Colombia.
- Bonilla, C. (2015). Gestión de Riesgo Biológico en el Personal de Camareras de un Hotel. Quito.
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2020). Los hoteles revelan sus protocolos para la reapertura luego de la crisis sanitaria, website: <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Turismo-de-Negocios-y-Eventos/Noticias/2020/Junio-2020/Los-hoteles-revelan-sus-protocolos-para-la-reapertura-luego-de-la-crisis-sanitaria>
- Centers for disease control and prevention. (2020). Similitudes y diferencias entre la gripe y el COVID-19. CDC <https://www.cdc.gov/flu/symptoms/flu-vs-covid19.htm>
- Chamaidán , R., & Minango, W. (2014). Diseño para la Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en un hotel con características básicas

ubicado en el cantón Villamil Playas-Guayas basado en NORMAS OHSAS 18001 2007. Guayas.

- Código Sustantivo del Trabajo. (2011). Ministerio de Protección Social, Colombia.
- Consultoría Colombiana S.A. (2014). Doble Calzada. Bogotá
- Corporación Universitaria Unitec. (2020). Manual para la elaboración y presentación de trabajos de grado. Colombia.
- Corredor Guapacho, J. I., & Castro Rico, D. O. (2020). Estudio correlacional de los efectos de la economía generados por la propagación del virus Covid-19.
- Decreto N°. 1072. Ministerio del Trabajo, Colombia, 26 de mayo de 2015.
- Decreto N°. 1295. Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, Colombia, 24 de junio de 1994.
- Decreto N°. 1443. Presidencia de la República, Colombia, 31 de julio de 2014.
- Decreto N°. 472. Presidencia de la República, Colombia, 17 de marzo de 2015.
- Diez Canseco Terry, R., Salas, R., Vásquez, E., Alberto Valcárcel, L., Butler, M., Stoessel, J., ... & Torres Paz, L. (2020). Reinventando el Turismo en tiempos del Covid-19.
- Falcón, V. V., Sánchez, F. C., & Fernández, A. J. R. (2020). 29IMPACT OF COVID-19 ON WORLD TOURISM. Revista Universidad y Sociedad, 12(S1), 207-216.
- Foladori, G., & Wise, R. D. (2020). Para comprender el impacto disruptivo del covid-19, un análisis desde la crítica de la economía política. Migr. Desarro, 18,161-178.
- Foro COVID-19. (2020). Organización Mundial de la Salud website:  
[https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/q-a-how-is-covid-19-transmitted?gclid=CjwKCAjwz6\\_8BRBkEiwA3p02VVKtHt8ofsGfL4ECMreQdaL1In0vdDkkpF0kABgonTSYRnCKbPsszxoCNckQAvD\\_BwE](https://www.who.int/es/news-room/q-a-detail/q-a-how-is-covid-19-transmitted?gclid=CjwKCAjwz6_8BRBkEiwA3p02VVKtHt8ofsGfL4ECMreQdaL1In0vdDkkpF0kABgonTSYRnCKbPsszxoCNckQAvD_BwE)
- García García, S. C., & González Quijano, H. F. (2020). Propuesta de un protocolo de bioseguridad frente al Covid-19 para el personal de la Fundación Social por Colombia.
- Garzón León, A. L., González Izquierdo, J. A., & Torres Campos, X. A. (2020). Diseño de un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Hotel Bogotá 100 (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios).
- Gomar Alzaga, R. D. J. (2020). Efectos del Covid-19 en la empresa.
- Guía Técnica Colombiana No. 45. Icontec, Colombia, 15 de diciembre de 2010.

- Hotel Jaymar. (2017). Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Colombia.
- Hoteleros de Chile. (2020). Manual de prevención / COVID-19 para establecimientos turísticos. 2021, abril 11, de <http://hoteleros.cl/> Recuperado de [http://hoteleros.cl/InformacionUtil/HTL\\_ManualPrevencionCoronavirus.pdf](http://hoteleros.cl/InformacionUtil/HTL_ManualPrevencionCoronavirus.pdf)
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2020). Espacio COVID-19. insst <https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19>
- Lamprea-Barragán, T. C., Ospina-Cartagena, V., Hernandez-Diaz, G. A., & Rivera-Moreno, A. (2020). Una medida de los efectos potenciales del Covid-19 en el empleo: el caso de la política de aislamiento preventivo obligatorio en Colombia (No. 018424). Departamento Nacional de Planeación.
- Legal, M. Guía General para la Implementación de las Medidas de Prevención Covid-19 Regreso Seguro al Trabajo.
- Ley N°. 1010. Congreso de la República, Colombia, 23 de enero de 2006.
- Llorens, A. (2020). Coronavirus: COVID-19 aislamiento de casos positivos en el domicilio. *revistamedica.com* website: <https://revistamedica.com/coronavirus-covid-19-aislamiento-domicilio/#Marco-teorico>.
- López Patiño, A., & Zapata Román, A. M. (2021). Análisis comparativo del nivel de cumplimiento de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de tres sectores económicos, en el contexto de la pandemia COVID-19, Medellín.
- Manipulación de Alimentos en el Hotel Chicala. Neiva.
- Manrique R. (2020). Transiciones entre los estados de diagnóstico de personas con la COVID-19 en Colombia. 2021, abril 11, de [www.paho.org](http://www.paho.org) Recuperado de <https://www.paho.org/journal/es/articulos/transiciones-entre-estados-diagnostico-personas-con-covid-19-colombia>
- Mendoza, Á. G. F., & Reinoso, N. G. (2020). Estudio de pérdidas y estrategias de reactivación para el sector turístico por crisis sanitaria COVID-19 en el destino Manta (Ecuador). *Revista Internacional de Turismo y Empresa. RITUREM*, 4(1), 79-103.

- Mincomercio. (2020). Medidas para hoteles COVID-19. Mincit  
<https://www.mincit.gov.co/minturismo/caja-de-herramientas/medidas-para-hoteles-covid-19>
- Minsalud, (2020) La pandemia está favoreciendo la cultura del autocuidado.  
La pandemia está favoreciendo la cultura del autocuidado (minsalud.gov.co)
- Montenegro L. (2020). Uso de tecnologías en el lugar de atención para el manejo de la pandemia por COVID-19 en Colombia. 2021, abril 11, de [www.paho.org](http://www.paho.org) Recuperado de <https://www.paho.org/journal/es/articulos/uso-tecnologias-lugar-atencion-para-manejo-pandemia-por-covid-19-colombia>
- Narváez-Guerrero, E. A. (2020). Plan de mejora para la gestión de los procesos de la hostería la pedregosa en tiempos de COVID–19 basado en el ciclo PHVA de Deming (Doctoral Dissertation, UNIB. E).
- Noticiasvital. (2020). Mompox tiene el primer hotel certificado internacionalmente en bioseguridad por Bureau Veritas. <http://noticiasvital.com/2020/09/08/mompox-tiene-el-primer-hotel-certificado-inter-nacionalmente-enbioseguridad-por-bureau-veritas/>
- Oneto, A. (2020). Covid-19: Continuidad del negocio, gestión de crisis y gobierno corporativo.
- Organización Internacional del trabajo, Frente a la pandemia, garantizar la seguridad y la salud en el trabajo, 2020.
- Páez, M. A. P. (2020) El impacto de la Covid-19 en el sector turismo. Venezuela.
- Redacción médica, Coronavirus: Síntomas “falsos” que nada tiene que ver con el Covid- 19,2020. Coronavirus: síntomas 'falsos' que no son del Covid-19 (redaccionmedica.com)
- Resolución N°. 0312. Ministerio del Trabajo, Colombia, 13 de febrero de 2019.
- Resolución N°. 1016. Ministerio del Trabajo, Colombia, 31 de marzo de 1989.
- Resolución N°. 1111. Ministerio del Trabajo, Colombia, 27 de marzo de 2017.
- Resolución N°. 1285. Ministerio de Salud y Protección Social, Colombia, 29 de julio de 2020.
- Resolución N°. 1285. Ministerio de Salud y Protección Social, Colombia, 29 de agosto de 2020.

- Resolución N°. 1401. Ministerio de la Protección Social, Colombia, 14 de mayo de 2007.
- Resolución N°. 1409. Ministerio del Trabajo, Colombia, 23 de julio de 2012.
- Resolución N°. 1792. Ministerio del Trabajo, Colombia, 3 de mayo de 1990.
- Resolución N°. 2013. Ministerio del Trabajo, Colombia, 6 de junio de 1986.
- Resolución N°. 2346. Ministerio de la Protección Social, Colombia, 11 de julio de 2007.
- Resolución N°. 2400. Ministerio del Trabajo y Seguridad Social. Colombia, 22 de mayo de 1979.
- Resolución N°. 2646. Ministerio de la Protección Social, Colombia, 23 de julio de 2008.
- Resolución N°. 652. Ministerio del Trabajo, Colombia, 30 de abril de 2012.
- Resolución N°. 666. Ministerio de Salud y Protección Social, Colombia, 24 de abril de 2020.
- Resolución N°. 798. Ministerio de Salud y Protección Social, Colombia 20 de mayo de 2020.
- Rios Lezama, Y. M. A., & Rodríguez Santander, O. D. (2020). La pandemia de la covid-19 y su afección en la situación económica financiera del Hotel Bracamonte, distrito de Huanchaco 2020.
- Rodríguez-Rojas, Y. L. (2020). Covid-19 (coronavirus): un peligro emergente que requiere abordaje en las organizaciones. Signos-Investigación en sistemas de gestión, 12(2), 9-11.
- Salcedo, C., & Bolaños, D. (2007). Diagnóstico del Riesgo Biológico en la
- Sánchez, M. M. (2020). Flujos turísticos, geopolítica y COVID-19: cuando los turistas internacionales son vectores de transmisión. Geopolítica (s), 11(2), 105-114.
- Seguridad y salud en el trabajo durante la pandemia, 2020. La seguridad y la salud en el trabajo pueden salvar vidas, OIT
- Serna-Gómez, H. M., Barrera-Escobar, A., & Castro-Escobar, E. S. (2020). Índice de riesgo a la pérdida del empleo en Colombia durante la coyuntura del COVID-19 (The Risk to Job Loss Index in Colombia during the COVID-19 Conjuncture).

- Sierra Cadena, E. L., Fuentes Mario, R. A., & Vargas López, N. E. (2021). Análisis de los factores psicosociales derivados de la emergencia sanitaria relacionada con el COVID-19 en el entorno laboral.
- Universidad Técnica Particular de Loja. (2020). Guía de Medidas Preventivas para Trabajadores de los Establecimientos de Alojamientos Turísticos Ante la Emergencia Sanitaria por Covid-19. Ecuador.
- Urrea-Ríos, I. L., & Piraján, J. (2020). Impacto de la pandemia covid-19 sobre la economía colombiana. Una pandemia temporal con efectos permanentes (Impact of the COVID-19 Pandemic on the Colombian Economy. A Temporary Pandemic with Permanent Effects). Una pandemia temporal con efectos permanentes (Impact of the COVID-19 Pandemic on the Colombian Economy. A Temporary Pandemic with Permanent Effects) (August 20, 2020).

## Anexos

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	MESES											
		ENERO				FEBRERO				MARZO			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Obtener información sobre el estado de salud de los empleados a través de un <u>autoreporte</u> de condiciones de salud.	<u>Autoreporte</u> de salud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Determinar si los empleados están contagiados con el COVID-19.	Pruebas de antígeno.	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Verificar si el protocolo COVID está siendo ejecutado de manera correcta.	Supervisión de zonas de desinfección.	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
	Revisión de las señaléticas.	✓				✓				✓			
	Control de aforo en espacios cerrados.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Anexo 1 Cronograma de Actividades

***Anexo 2 Matriz de Riesgo Biológico***

[MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE RIESGO BIOLÓGICO HOTEL JAYMAR.xlsx](#)

***Anexo 3 Matriz de Requisitos Legales***

[MATRIZ REQUISITOS LEGALES HOTEL JAYMAR.xlsx](#)

***Anexo 4 Formato Encuesta Hotel Jaymar***

[ENCUESTA HOTEL JAYMAR.docx](#)

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada PROPUESTA DE MEDIDAS DE CONTROL BIOLÓGICO EN EL HOTEL JAYMAR, VILLAVICENCIO, 2021 , autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

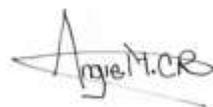
La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



---

Nombre Angie Milena Carrasquilla Rivera  
CC. 1.020.474.120

Página 1



Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada PROPUESTA DE MEDIDAS DE CONTROL BIOLÓGICO EN EL HOTEL JAYMAR, VILLAVICENCIO, 2021, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

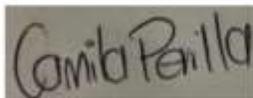
La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



Nombre Camila Fernanda Perilla Avila  
CC. 1.121.921.618 de Villavicencio (Meta)

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada: **Propuesta de medidas de control biológico en el Hotel Jaymar, Villavicencio, 2021**, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



---

Nombre Juan Domingo Miranda Mendoza  
CC. 1.082.937.743