

JORNADAS
¡QuAli-fícate!

Gijón

Asturias con sal

Información y medidas de interés para la actuación de empresas y servicios frente al COVID 19

:Divertia | Turismo

QUÉ APARTADOS ME INTERESAN

MEDIDAS	HOTELES Y APTOS	HOSTELERÍA	COMERCIOS	MUSEOS Y SIMILARES	OTROS
HIGIENE PERSONAL	✓	✓	✓	✓	✓
CENTROS DE TRABAJO	✓	✓	✓	✓	✓
HIGIENE Y LIMPIEZA	✓	✓	✓	✓	✓
ATENCIÓN AL CLIENTE	✓	✓	✓	✓	✓
ABASTECIMIENTO	✓	✓	✓	✓	✓
BAÑOS Y ASEOS	✓	✓	✗	✓	✓
COMERCIOS Y SERVICIOS	✗	✗	✓	✗	✗
HOSTELERÍA	✓	✓	✗	✗	✗
HOTELES Y APTOS	✓	✗	✗	✗	✗
MUSEOS Y CENTROS DE INTERÉS	✗	✗	✗	✓	✗

ÍNDICE

1. Medidas higiénicas personales
2. Medidas en centros de trabajo
3. Medidas de higiene y limpieza
4. Medidas en la atención al cliente
5. Medidas abastecimiento
6. Medidas en baños y aseos
7. Medidas específicas por sector: comercios y prestación de servicios
8. Medidas específicas por sector: hostelería
9. Medidas específicas por sector: hoteles y apartamentos
10. Medidas específicas por sector: museos y centros de interés
11. Fuentes y documentación



Haz clic en cada apartado para consultarlo directamente

MEDIDAS HIGIÉNICAS PERSONALES

HIGIENE DE MANOS

- Con jabón corriente de manos, sea sólido o líquido, realizando fricción durante al menos 40-60 segundos **¡OPCIÓN MÁS RECOMENDABLE!** Consulta [aquí](#) cómo hacerlo bien.
- Con solución hidroalcohólica teniendo en cuenta que la misma no sería efectiva en el caso de manos relativamente sucias, en cuyo caso debe realizarse el lavado con agua y jabón. Consulta [aquí](#) cómo hacerlo bien.
- Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

HIGIENE PERSONAL

- Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, etc.
- Medidas preventivas a adoptar en zonas comunes como son: la adecuada ventilación, la limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso.

MEDIDAS PERSONALES

- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia mínima de dos metros, llevando mascarilla quirúrgica o sanitaria en todo momento. Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrechase las manos.
- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar. Tirar el pañuelo a una papelera con tapa y lavarse las manos inmediatamente
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
- Evitar permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.
- Recomendación de uso del transporte individual.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS EN CENTROS DE TRABAJO

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO: INSTALACIONES

- La disposición de los puestos de trabajo, organización de la circulación de personas, distribución de espacios, organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo deben modificarse para garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad.
- En la organización del trabajo, establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar un lavado de manos frecuente con agua y jabón (40-60 segundos) y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica.
- Cuando no sea posible proceder al lavado de manos, se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.
- Eliminar o clausurar aparatos de uso común como surtidores de agua, cafeteras, neveras, microondas, etc.

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO: INSTALACIONES

- Cuando no pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad y no pueda modificarse la función del trabajador, se deberá proveer al personal, además de la mascarilla quirúrgica o higiénica, de otras medidas de protección individual adicionales, como pantallas de protección facial o guantes de protección de acuerdo a la norma UNE-EN ISO 374.5:2016.
- **Impartir formación a todo el personal sobre las medidas y normas a seguir y el correcto uso de EPIS.**
- **Consultar con nuestro servicio de PRL la actualización de la evaluación de riesgos y las medidas preventivas.**

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO:

PAUTAS

- Si es posible, deberá escalonarse la entrada a los puestos de trabajo.
- Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
- El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas o se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes o después (según se determine en la propia empresa) de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- En la medida de lo posible, se evitarán las reuniones de trabajo presenciales y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- Minimizar visitas de contratistas, clientes y proveedores. Para las contratistas que deban prestar servicios en el establecimiento, se recomienda hacerlo fuera del horario de atención al público.
- Revisar el botiquín e incluir un termómetro (mejor sin contacto).

UNIFORMES DE TRABAJO

- Se recomienda la limpieza diaria de uniformes de trabajo.
- El personal no podrá utilizar el uniforme fuera de las instalaciones de la empresa.
- La ropa debe lavarse a una temperatura de al menos 60°C durante al menos 30 minutos (o con otro método que garantice la correcta higienización).
- Para la limpieza la ropa se manipulará lo menos posible: debe ser suavemente enrollada y llevar directamente a la lavadora o colocar en una bolsa para su traslado al lugar de lavado.
- Se prestará igualmente atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositarse en algún lugar aislado hasta que se proceda a su lavado.
- Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

MEDIDAS DE HIGIENE - PERIODICIDAD

- Cada local dispondrá de un protocolo de limpieza adaptado a las nuevas medidas.
- Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de la zona donde se atiende a los clientes.
- En las zonas de trabajo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos por la mañana o al inicio de la actividad y en cada cambio de turno, Se realizará una limpieza por la mañana, antes de la apertura, y una segunda limpieza a lo largo de la jornada (preferentemente a mediodía). Es muy recomendable realizar una pausa en la apertura, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección sin la presencia de clientes.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: PRODUCTOS

- Virucidas y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad, consúltalos [aquí](#).
- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, respetando las indicaciones del etiquetado.
- Hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: INSTALACIONES Y ELEMENTOS A INCLUIR

- En la limpieza de zona de clientes se tendrán en cuenta las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, grifos, etc.
- En la limpieza de puestos de trabajo se pondrá especial atención a mostradores, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Cuando haya más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: OTRAS RECOMENDACIONES

- Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y a ser posible con pedal o basculante en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.
- En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

USO DE OBJETOS

- Se recomienda disponer de dispensadores de gel o soluciones desinfectantes/hidroalcohólicas por cada puesto de trabajo y la higiene de manos tras el uso de cada empleado.
- Se recomienda no compartir objetos entre empleados (grapadoras, bolígrafos,...).
- Si hay que intercambiar objetos con otras personas (clientes o trabajadores) se realizará una desinfección de manos.
- Se recomienda eliminar toda la decoración que no sea necesaria.
- El personal debe desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea posible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.).



VESTUARIOS Y ZONAS DE DESCANSO

- Siempre que sea posible se cerrarán los vestuarios y las zonas o salas de descanso. Si no se cerrasen, se limitará su uso al mínimo imprescindible y en ese caso al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia.
- En caso de que se utilicen dichas áreas de descanso, no se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.
- Evitar aglomeraciones, manteniendo una distancia mínima de dos metros.
- Se recomienda establecer turnos de uso, para que pueda mantenerse la distancia de seguridad.
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, en especial antes y después de cada comida.
- Mantener protegidos los alimentos con film o en envases con tapa.
- Mantener limpia la zona de comedor utilizada y los objetos de uso común (atender a medidas de limpieza, en especial de objetos).
- Dejar la puerta abierta de la sala de descanso para asegurar la renovación del aire.

VENTILACIÓN Y TEMPERATURA

El COVID-19 se mantiene en el aire más tiempo activo en ambientes secos y fríos. Por ello:

- Ventilación adecuada de todos los locales y espacios.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS EN LA ATENCIÓN A CLIENTES

ZONA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- Informar mediante cartelera de las normas a seguir sobre higiene: uso de EPIS, lavado de mano con gel hidroalcohólico, mantener la distancia de seguridad,... Así como cualquier otra circunstancia de funcionamiento que el cliente deba conocer.
- La distancia entre personal y cliente será de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección como mamparas o pantallas faciales de protección, o de 2 metros sin estos elementos, durante el proceso de compra, atención y de pago.
- Se debe establecer un aforo máximo, tomando como referencia las medidas que el gobierno establece para cada sector en cada fase de desescalada (aforos aplicables en Fases 1, 2 y 3).
- El aforo deberá estar expuesto mediante cartelera en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.

GESTIÓN DE CLIENTES: MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- En caso de completarse el aforo permitido, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.
- El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario.
- Los establecimientos y locales deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes: marcas en el suelo, mediante el uso de balizas, cartelería y señalización,...

GESTIÓN DE CLIENTES: MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles desinfectantes, en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Los establecimientos y locales **COMERCIALES** deberán poner a disposición del público guantes desechables, pudiendo utilizarse los denominados guantes de sección o de cualquier otra clase no reutilizable, en todo caso en la entrada del local, junto con papeleras para que sea posible desecharlos de forma segura a la salida del local comercial.
- Se recomienda disponer de papeleras con tapa y accionamiento a pedal.

GESTIÓN DE CLIENTES: ATENCIÓN PERSONALIZADA

- Siempre que sea posible, establecer horarios y turnos de atención que eviten aglomeraciones o sobrepasar los aforos permitidos: recogida de pedidos, prestación de servicios personalizados,...
- Establecer horarios preferentes de atención a personas más sensibles. En Fases 1-3 en comercio y prestación de servicios, es obligatorio tener un horario de atención a personas mayores de 65 años.
- Siempre se recomendará a los clientes el uso de mascarillas dentro del establecimiento para asegurar así la protección del resto de clientes y personas trabajadoras. Cada local podrá obligar a su uso.

COBRO

- Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y carritos de bebé.
- Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago manipule simultáneamente productos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.
- Invitar a la higiene de manos antes de realizar el pago.
- Fomentar el pago por tarjeta y asumir la limpieza y desinfección del TPV/datáfono tras cada uso.
- En caso de pago en efectivo, evitar el contacto con el/la clienta en la transacción (usar siempre bandeja o soporte para recoger el dinero).
- Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS ABASTECIMIENTO

ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE INVENTARIO

- Mantener actualizado el inventario de productos para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento.
- Prestar atención a los productos perecederos e incrementar el control de caducidades.
- Recabar información de proveedores sobre su capacidad de suministro, ampliando en su caso, la gama de productos sustitutivos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.
- Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El/la proveedora no tiene que pasar a las instalaciones más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc. Se recomienda que los productos vengan en una doble envase y que sea el propio repartidor el que retira el primer embalaje.
- En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.

ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE INVENTARIO

- Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir éstas en almacenes.
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.
- En el caso de productos frescos, que no se pueda proceder a desinfección de embalajes, colocar los productos en embalajes o soportes propios, eliminando el embalaje del proveedor lo antes posible.
- Revisa el plan de limpieza e incluye las zonas de recepción y almacenaje en la limpieza diaria.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS EN BAÑOS Y ASEOS

EN LOS ASEOS

- Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona.
- Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)
- Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños (recomendación 6 veces al día. Valorar en función de la afluencia de clientes). En la medida de lo posible, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas añadiendo manillas, grifos, pestillos y dosificadores de jabón y geles o soluciones puestas a disposición de los usuarios, al plan de limpieza.
- Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir uso de toallas de tela).
- Papeleras de apertura no manual dotadas con bolsa de basura (si puede ser, doble bolsa).



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS ESPECÍFICAS POR SECTOR COMERCIOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

COMERCIO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

- La permanencia en los establecimientos comerciales deberá ser la estrictamente necesaria.
- Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el uso del sistema de autoservicio. Se recomendará el uso de guantes desechables de un solo uso en las zonas de autoservicio, que deberán estar siempre disponibles.
- Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
- En caso de picos con afluencia masiva de clientes se deberá esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.
- Recabar información de proveedores sobre su capacidad de suministro, ampliando en su caso la gama de productos sustitutivos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.

COMERCIO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

- Limitar el volumen máximo a adquirir por cliente si se observa riesgo de agotamiento.
- Asegurar una rápida reposición de productos en los anaqueles para evitar trasladar a los clientes la impresión de riesgo de desabastecimiento.
- El personal de reposición, deberá contar con medidas preventivas y de protección individual en todo momento, y que dicha protección sea suministrada por la empresa titular del centro de trabajo (guantes, acceso a las medidas de higiene, etc.).
- Se recomienda que, a lo largo de la jornada, preferente a medio día, se proceda a una pausa de la apertura para proceder a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Esto además serviría de recuperación del personal por los sobreesfuerzos realizados y la tensión sufrida en esta situación excepcional. Estos horarios de cierre por limpieza deberán ser conocidos por el consumidor.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS ESPECÍFICAS POR SECTOR HOSTELERÍA

HOSTELERÍA: ALIMENTOS

No hay pruebas que indiquen la transmisión del virus SARSCoV-2 por alimentos. Sin embargo, el virus puede quedarse, por contaminación directa de personas enfermas, en la superficie de un alimento. Aunque el virus no se desarrolle, puede producir contaminación.

Además, el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero sí existe un riesgo de contaminación cruzada.

Es **IMPORTANTE** comprender los siguientes aspectos:

- Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus y se cree que son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente.
- El calor puede usarse para inactivar a los virus. Las temperaturas de cocción los eliminarían. Temperaturas superiores a 70 grados durante 2 minutos (temperatura de pasteurización) o tratamientos térmicos equivalentes eliminan el virus.
- Para alimentos en los que no se aplique un tratamiento térmico es necesario la limpieza y desinfección de la materia prima antes de la elaboración del plato.

HOSTELERÍA: ELABORACIONES

- Alimentos crudos:
 - Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
 - Emplear desinfectantes de uso alimentario y seguir rigurosamente las indicaciones del fabricante.

- Alimentos cocinados:
 - Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización.

Estas medidas no eliminan el riesgo de que haya una contaminación posterior.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre:
 - Salida y llegada a casa.
 - Al inicio de la actividad.
 - Después de usar el baño.
 - Después de los descansos.
 - Antes de ingerir cualquier alimento.
 - Entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes.
 - Cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.).
 - Tras fumar.
 - Después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.
 - Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- Se evitará toser o estornudar sobre alimentos y superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.
- Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo.
- Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.
- Mantener el distanciamiento social durante los momentos de descanso de los y las trabajadoras.

HOSTELERÍA: UNIFORMES

- Uso de un uniforme o ropa específica de trabajo para el desempeño de la actividad.
- Incrementar la frecuencia de cambio de uniforme para el personal de sala y de cocina: en cocina diario, en sala cambio de mandiles por servicio.
- Utilizar el uniforme desde que se llega al establecimiento, evitando usar la ropa de la calle para tareas como la *mise en place*.
- Lavado y desinfección de manos antes de la preparación del comedor.
- Uso de mascarilla.
- **¡RECUERDA!** Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C.

HOSTELERÍA: AFOROS

- Establecer aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico y que respondan a las exigencias normativas vigentes en cada momento.
- Actualizar los planos y configuraciones del comedor, rediseñando la distribución de mesas para garantizar la distancia de dos metros entre ellas.
- Asegurar la distancia entre mesas de 2 metros, o en su defecto, establecer barreras físicas. Limitar las agrupaciones de clientes a un máximo de 10 personas por mesa.

Los requerimientos sobre distancias, podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente.

HOSTELERÍA: AFOROS POR FASES

FASE 1

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: sólo servicio para llevar, escalonado y respetando distancia de seguridad.

BARRA: no se permite.

FASE 2

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: servicio para llevar y atención en mesas, a un tercio del aforo total.
Distanciamiento social siempre.

BARRA: no se permite.

FASE 3

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: servicio para llevar y atención en mesas, a un 50% del aforo total.
Distanciamiento social siempre.

BARRA: se permite, asegurando distancia de 1,5 metros entre clientes.

HOSTELERÍA: RESERVAS

- Organizar las reservas de forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.
- Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).
- Preparar las mesas justo antes de la reserva o montarla delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.

SUGERENCIA DE ORGANIZACIÓN: distribuir las funciones del personal. Establecer una única persona para gestión de reservas, teléfono, cobro,... Evitando que varias personas manipulen los objetos implicados en estos procesos.

HOSTELERÍA: GESTIÓN DE ACCESOS

- Colocar información con las normas de seguridad a seguir por los clientes.
- Disponer soluciones hidroalcohólicas en la entrada para garantizar la desinfección de manos al entrar.
- A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- Se debe tratar de evitar el contacto de clientes con las puertas: dejarlas abiertas o que el personal de sala se encargue de abrirlas. Cuando el cliente toque la puerta, se procederá a la limpieza de la manilla antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- Servicio de guardarropía: disponer de protección individual para prendas (fundas plásticas).
- Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).

HOSTELERÍA: PROCESOS DE LIMPIEZA DE OBJETOS

- Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura y entre servicios.
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.
- Carta/menús: implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles online, códigos QR o cartas que permitan su desinfección).
- Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación. **RECOMENDACIÓN:** mantelería de un solo uso.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

HOSTELERÍA: BARRA

- Minimizar el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico.
- Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra.
- Limpieza y desinfección frecuente de la barra.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel.
- Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger menaje y utensilios de la exposición ambiental.
- Lavado del menaje preferiblemente en lavavajillas (Temperatura > 80 °C).
- Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.

HOSTELERÍA: COCINA

- Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- No intercambiar utensilios entre varias personas sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla:
 - Para el manejo de alimentos que se sirven en crudo.
 - En el momento del emplatado.
 - Cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas ($T > 80\text{ °C}$).
- Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes.

HOSTELERÍA: COCINA

- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger de la exposición ambiental:
- Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
- El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
- Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible.
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).

HOSTELERÍA: SERVICIO EN SALA

- Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio en sala.
- Minimizar el número de camareros que interactúan con el/la clienta.
- Limitar el contacto entre camareros/as y clientes/as.
- Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los/as clientes/as.
- La mesa, en la medida de lo posible deberá estar lo más desnuda posible y en caso de tener muletones o tener algún tipo de elemento además de la propia madera, deberá facilitar su desinfección.
- Evitar el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.). **RECOMENDACIÓN:** incorporar en la medida de lo posible monodosis de productos tipo aderezo.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS ESPECÍFICAS POR SECTOR HOTELES Y APARTAMENTOS

HOTELES Y APARTAMENTOS: RECEPCIÓN

- Establecer un aforo máximo de la zona de recepción.
- Colocar a la vista del cliente las normas que deben seguir.
- Establecer las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad (señalética o marcadores) y los “límites” de los clientes, evitando aglomeraciones.
- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante.
- Es recomendable disponer de gel o solución alcohólica en el mostrador, e invitar al cliente a higienizarse las manos antes de realizar el check in.
- Evitar compartir bolígrafos u otros objetos. Se recomienda colocar en el mostrador un bolígrafo de uso exclusivo para los clientes.
- La limpieza del mostrador se realiza como mínimo dos veces al día. Es recomendable realizar una limpieza tras la atención a un cliente.

HOTELES Y APARTAMENTOS: RECEPCIÓN

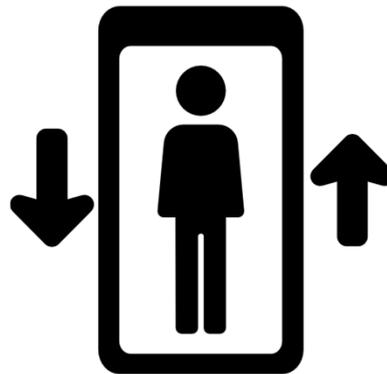
- A la entrega de llaves o tarjetas en el check out, o cuando el cliente las entregue en recepción, se podrán depositar en una cesta, bandeja o similar, y de ahí deberán ser desinfectadas para su siguiente uso.
- El teclado, pantalla, teléfono y otros elementos que utilice la persona de recepción, se desinfectarán al inicio y al fin de cada turno de trabajo.
- Se puede disponer de alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- La asignación de habitaciones se realiza garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- El servicio de transporte de equipaje se realiza en condiciones de seguridad disponiendo de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar equipajes.
- En el servicio de aparcamiento se evita la manipulación de coches de cliente por parte del personal.

HOTELES Y APARTAMENTOS: ZONAS COMUNES

- Se determinarán los aforos de los distintos espacios comunes y se velará por su cumplimiento
- El hotel debe disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes. Especialmente, en los aseos.

ASCENSORES

- Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores.
- Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares.



HOTELES Y APARTAMENTOS: HABITACIÓN

- Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación y objetos de decoración.
- Debe valorarse suprimir elementos como los *ammunities* o la papelería, pudiendo ofrecerlos bajo demanda.
- Se recomienda disponer de una única papelera, que deberá contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual. Ésta será la ubicada en el baño.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas. Puede valorarse quitarlas de las habitaciones y ofrecerlas bajo demanda.
- Debe limitarse el servicio de plancha.

HOTELES Y APARTAMENTOS: PERSONAL DE PISOS

- El personal del área de pisos y limpieza no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece en su interior, excepto por causa justificada.
- El personal de pisos utilizará EPIS acordes con cada situación, como mínimo: mascarilla y guantes de vinilo/acrilonitrilo.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.
- Finalizada la limpieza y tras despojarse del equipo de protección y materiales empleados, se desecharán de forma segura en los cubos con tapa habilitados para su depósito y posterior gestión, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

HOTELES Y APARTAMENTOS: LIMPIEZA

- Incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en zonas de mayor contacto (superficies, pomos, ascensores, mostrador, puertas, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, etc.). Incorporar estos elementos al plan de limpieza.
- Ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- Limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Registro de todas las limpiezas.

HOTELES Y APARTAMENTOS: LIMPIEZA DE HABITACIONES

- Deberá revisarse el protocolo de limpieza atendiendo a:
 - Incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto.
 - Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso.
 - Actualizar los elementos a limpiar teniendo en cuenta: paredes, suelos, techos, superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, puertas, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, control de climatización, secador, espejos, ventanas, muebles, equipos electrónicos, elementos decorativos...
 - Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.
 - Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.

HOTELES Y APARTAMENTOS: LIMPIEZA DE HABITACIONES

- Se debe airear/ventilar la habitación.
- Nunca se sacuden los textiles sucios.
- No dejar en el suelo la lencería de cama. Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y depositarla en los carros de limpieza. Debe estar cerrada hasta su tratamiento en la lavandería.
- Tras manipular textiles sucios, el personal se lava las manos.
- Los textiles sucios se lavan por encima de los 60°. En el caso de externalización del servicio, hay que indicarlo al proveedor.
- Reemplazo de toallas y lencería de cama.
- Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- Evitar ofrecer servicio de minibar en el caso de no poder garantizar su limpieza entre clientes.

HOTELES Y APARTAMENTOS: MANTENIMIENTO

- El personal de mantenimiento entrará en la habitación cuando el cliente no se encuentre en la habitación salvo causa justificado. En el caso excepcional de tener que hacer una reparación con el cliente dentro, es necesario instar al cliente a utilizar mascarilla.
- El personal se protege con el equipo de protección individual definido.
- Una vez realizada la reparación, el personal desecha los EPI y posteriormente se desinfectan las manos.
- Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc).
- Se revisa periódicamente el sistema de aire acondicionado, especialmente para la limpieza de espacios.

HOTELES Y APARTAMENTOS: EVENTOS

- Se realizarán cuando la autoridad competente permita su celebración y cumpliendo con el control de aforos que establezca la legislación vigente.
- Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento.
- En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe exigir el uso de mascarilla.
- El espacio donde se vaya a celebrar el evento, espacios cerrados para las actividades de animación o gimnasios, deben ventilarse 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.



Haz clic para volver al índice de contenidos

MEDIDAS ESPECÍFICAS POR SECTOR MUSEOS Y CENTROS DE INTERÉS

MUSEOS: RECEPCIÓN

- Establecer un aforo máximo de la zona de recepción, de los grupos de visitantes, de las posibles visitas guiadas, para la permanencia en salas y espacios y para la realización de actividades.
- Colocar a la vista las normas que deben seguir (medidas preventivas e higiénicas a cumplir por el visitante y las condiciones de acceso). Se debe valorar su traducción a un segundo idioma si se constata la visita de usuarios extranjeros (cuando esto sea posible).
- Establecer las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad (señalética o marcadores) y los “límites” de los clientes, evitando aglomeraciones.
- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante.
- La limpieza del mostrador se realiza como mínimo dos veces al día, aunque es recomendable realizar una limpieza tras la atención a un cliente.
- En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el museo debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

MUSEOS: MEDIDAS INFORMATIVAS

- El itinerario sugerido (si hubiera posibilidad de seguir varios itinerarios) debe señalizarse para reducir el contacto entre personas (por ejemplo, dirección única, entrada y salida).
- Deben considerarse sistemas en control de accesos.
- Debe fomentarse la reserva y venta online, con el fin de reducir el contacto físico, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Esto es aplicable a todos los servicios del centro.
- Eliminar los folletos al alcance del visitante. Si se proporcionan, se deben facilitar directamente y evitar que estén al alcance del contacto del público.
- Promover la información virtual a través de canales digitales (webs, RRSS,...).

MUSEOS: VISITAS GUIADAS

- Valorar el aforo de la visita, controlando el tamaño de los grupos y a otros visitantes que hayan accedido a las instalaciones. Se deberá cumplir siempre con las normas impuestas a este respecto por la administración.
- Revisar el recorrido de la visita, valorando si es posible visitar determinadas áreas del centro controlando los aforos.
- Establecer las medidas de protección oportunas para visitantes y para la persona guía (aunque esta sea personal externo).
- Si se utilizan audioguías o aparatos facilitados por el centro, se fomentará el uso de auriculares propios del cliente o se facilitarán auriculares desechables. Los equipos propios del centro deberán ser desinfectados tras cada uso y custodiados, evitando el contacto y facilitando su protección.

MUSEOS: ESPACIO EXPOSITIVO

- Debe restringirse el acceso a aquellas instalaciones que no puedan ser limpiadas a fondo.
- los equipamientos de uso compartido deben ser desinfectados tras su uso.
- En todo momento, el centro debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad.
- Las zonas de descanso deben disponerse de tal forma que aseguren la distancia de seguridad entre las personas (espaciándolas, marcando las posiciones a respetar, etc.).
- Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores, aplicando aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares y/o grupos, salvo que se haga uso de mascarillas. Se recomienda colocar solución desinfectante junto al ascensor.

MUSEOS: OTROS ESPACIOS

- Si existe servicio de guardarropía se evitará guardar prendas del cliente, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deberán introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por el museo.
- Si se dispone de taquillas, se establecerán las medidas de prevención e higiénico-sanitarias necesarias para asegurar su uso en condiciones de seguridad (toallitas desinfectantes para el uso de cliente, solución desinfectante junto a las taquillas, disponibilidad de guantes para uso del cliente, etc.)
- En los talleres u otro tipo de actividades en la que los visitantes se sienten, se deben aplicar las medidas que permitan el distanciamiento interpersonal.
- Deberá aumentarse la frecuencia de limpieza y desinfección de los espacios destinados fundamentalmente al público infantil, en función de la intensidad de uso.

MUSEOS: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

s, especialmente en las zonas de mayor contacto,

- Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes.
- El personal de limpieza y mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Finalizados los trabajos, el personal desechará los EPI y se lavará posteriormente las manos.



Haz clic para volver al índice de contenidos

Gijón

Asturias con sal

FUENTES Y DOCUMENTACIÓN

:Divertia | Turismo

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

GUÍAS Y DOCUMENTOS OFICIALES

- *“Guía de buenas prácticas en centros de trabajo”*; Presidencia del Gobierno (11/04/2020). Puedes consultarla pinchando [aquí](#).
- *“Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico”*; Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (03/2020). Puedes consultarla [aquí](#).
- *“Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial”*. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (19/03/2020).
- *“Medidas higiénicas para la prevención de contagios por Covid 19”*. Ministerio de Sanidad (06/04/2020). Puedes consultarlo [aquí](#).
- *“Plan para la Transición hacia la Nueva Normalidad”*; Ministerio de Sanidad (28/04/2020). Puedes consultarlo [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

GUÍAS Y DOCUMENTOS OFICIALES

- “ANEXO I – Panel de indicadores integral. *Plan para la Transición hacia la Nueva Normalidad*”. Ministerio de Sanidad (28/04/2020). Puedes consultarlo [aquí](#).
- “ANEXO II – *Previsión orientativa para el levantamiento de las limitaciones de ámbito nacional establecidas en el estado de alarma, en función de las fases de transición hacia la nueva normalidad.*”. Ministerio de Sanidad (28/04/2020). Puedes consultarlo [aquí](#).
- “ANEXO III – *Cronograma orientativo para la transición hacia la nueva normalidad.*”. Ministerio de Sanidad (28/04/2020). Puedes consultarlo [aquí](#).
- “*Protocolo y guía de buenas prácticas dirigida a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario*”; Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (03/05/2020). Puedes consultarla [aquí](#).
- “*Protocolo especial Covid-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración*”; Basque Culinary Center y Euro-toques (06/05/2020).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

GUÍAS Y DOCUMENTOS OFICIALES

- “*RESTAURANTES. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*MUSEOS. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*HOTELES. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*CAMPINGS. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*ALOJAMIENTOS RURALES. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

GUÍAS Y DOCUMENTOS OFICIALES

- “CAMPOS DE GOLF. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “ALBERGUES. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “GUÍAS DE TURISMO. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “AGENCIAS DE VIAJE. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

GUÍAS Y DOCUMENTOS OFICIALES

- “*BALNEARIOS. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*TURISMO ACTIVO Y ACOTURISMO. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*” (mayo 2020); ICTE y SETUR. Puedes consultarla [aquí](#).
- “*¿Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?*”. Ministerio de consumo. Consúltala [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

NORMATIVA

- *Real Decreto-ley 7/2020, de 12 de marzo, por el que se adoptan medidas urgentes para responder al impacto económico del COVID-19.* Boletín Oficial de Estado Nº 65, de 13/03/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.* Boletín Oficial de Estado Nº 67, de 14/03/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Orden SND/257/2020, de 19 de marzo, por la que se declara la suspensión de apertura al público de establecimientos de alojamiento turístico, de acuerdo con el artículo 10.6 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.* Boletín Oficial de Estado Nº 75, de 19/03/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Orden TMA/305/2020, de 30 de marzo, por la que se modifica el anexo de la Orden TMA/277/2020, de 23 de marzo, por la que se declaran servicios esenciales a determinados alojamientos turísticos y se adoptan disposiciones complementarias.* Boletín Oficial de Estado Nº 89, páginas 27834 a 27845 (12 págs.) de 30/03/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

NORMATIVA

- *Real Decreto-ley 11/2020, de 31 de marzo, por el que se adoptan medidas urgentes complementarias en el ámbito social y económico para hacer frente al COVID-19.* Boletín Oficial de Estado Nº 91, de 01/04/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Decreto 12/2020, de 8 de abril, por el que se aprueban las normas especiales reguladoras para la concesión directa de ayudas urgentes a las personas trabajadoras por cuenta propia o autónomas del Principado de Asturias, cuyas actividades queden suspendidas en virtud de lo previsto en el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.* Boletín Oficial del Principado de Asturias Estado, suplemento al Nº 69, de 08/IV/2020. Ver texto, [aquí](#).
- *Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.* Boletín Oficial de Estado Nº 123, de 03/05/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

NORMATIVA

- *Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.* Boletín oficial del Estado Nº 130, de 09/05/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Orden TMA/400/2020, de 9 de mayo, por la que se establecen las condiciones a aplicar en la fase I de la desescalada en materia de movilidad y se fijan otros requisitos para garantizar una movilidad segura.* Boletín Oficial del Estado Nº 131, de 10/05/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).
- *Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.* Boletín Oficial del Estado Nº 138, de 16/05/2020. Ver texto consolidado, [aquí](#).



Haz clic para volver al índice de contenidos

JORNADAS
¡QuAli-fícate!

Gijón

Asturias con sal

**Información y medidas de interés para la actuación de empresas
y servicios frente al COVID 19**

:Divertia | Turismo

¿Tienes alguna duda? Contacta con nuestro equipo

contacto@gijonconcalidad.com

