



---

## PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 REDIBUK

---

### 1. OBJETIVO

El protocolo “COVID” siguiente tiene por objeto realizar el marco de acción tanto operativo (colaboradores) como para huéspedes (clientes) para la prevención y manejo del contagio del COVID 19, de acuerdo a las instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Minsal.

### 2. ALCANCE

Se establecen recomendaciones e instrucciones prevenir y disminuir el riesgo de contagio de COVID-19 en la operación del negocio, así como el manejo de un caso sintomático o un caso confirmado de contagio. Todo contenido en el instructivo elaborado del Ministerio de Salud.

De acuerdo a lo indicado por el Ministerio de Salud, las “medidas de manejo de un caso sintomático o confirmado de COVID19, el Ministerio de Salud de Chile ha establecido el procedimiento a seguir en estos casos en el Oficio Ordinario N°1086, “*Recomendaciones de Actuación en los Lugares de Trabajo en el Contexto COVID-19*”, disponible en:

<https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/04/Recomendaciones-deactuacion-en-lugares-de-trabajo.pdf>

El protocolo de manejo y prevención ante COVID-19 se actualizará si la autoridad sanitaria determina nuevas medidas obligatorias de manejo.

### 3. MEDIDAS DE GESTIÓN

#### 3.1 RECOMENDACIONES GENERALES A LOS EQUIPOS DE TRABAJO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS

- **Designar un Coordinador:** Es fundamental designar a un coordinador y/o grupo de trabajo que defina roles y responsabilidades de cada miembro del personal de la empresa, tanto respecto a las comunicaciones internas, como con respecto al contacto directo con el asistente, para la preparación e implementación de este protocolo. Este coordinador y/o grupo de trabajo tienen que garantizar que se comunique entre sus trabajadores y asistentes, sin excepción, toda la información disponible relacionada con el COVID-19. Todas las acciones relacionadas con la gestión de la crisis sanitaria deben ser gestionadas por el coordinador y/o el grupo de trabajo, desde la implantación de medidas preventivas hasta las políticas de comunicación con prensa, empleados, clientes, proveedores y agencias de viajes. El coordinador garantizará la provisión de equipos de protección personal de mascarillas, guantes, delantales, y otros insumos como alcohol gel, papel toalla, jabón, que puedan ser requeridos.
- **Disponibilidad de recursos:** se debe asegurar el abastecimiento de materiales de limpieza e insumos de prevención, limpieza e higiene suficientes para resguardar la salud de trabajadores y clientes.
- **Registro de acciones:** se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, etc.



- **Capacitaciones:** Realizar capacitación a todos los trabajadores, en que se explique en qué consiste la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y medidas de manejo. Llevar registro de trabajadores capacitados.
- **Funciones:** Asignar personal para implementar y monitorear las medidas de prevención y manejo. Por ejemplo, personal para controlar la entrada al establecimiento, personal para limpieza permanente, personal con función de asegurar que siempre haya agua limpia, alcohol u alcohol gel, contenedores de basura con tapa, que se resguarde el distanciamiento y uso de mascarillas, llevar registro de trabajadores capacitados, de implementación continua de medidas de higiene, etc.
- **Información:** Difusión constante y clara de las medidas de prevención y de control de acuerdo con las instrucciones impartidas por la autoridad sanitaria.
- **Operativos:** Realizar operativos de simulación para evaluar implementación de medidas en los equipos, y corregir falencias en las prácticas implementadas.
- **Comunicación:** Se deberá mantener una comunicación permanente entre la administración y los trabajadores, a fin de que todos conozcan las medidas de prevención que deben seguir, sus mejoras, cómo comunicar medidas a clientes, etc., así como establecer canales de comunicación claros para reportar incidentes que puedan surgir en la implementación de medidas de prevención y manejo e ir mejorando permanentemente los planes.

### 3.2. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

Es importante definir la política de comunicación y flujos de información. Ante cualquier situación que afecte al sector en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, debe definirse, a través del coordinador y/o grupo de personas, una política clara y coordinada de información a los diferentes estamentos implicados, así como un portavoz único para cada estamento: medios de comunicación y sociales, autoridades sanitarias, clientes, agencias y empleados. Criterios para el manejo de la información:

- **Comunicar desde el principio:** El anuncio temprano de un caso de contagio es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada día cuenta.
- **Transparencia en la entrega de la información:** En general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de pacientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
- **Respetar la preocupación de la población:** Hoy en día, la comunicación eficaz de riesgos se considera como un diálogo entre expertos técnicos y el público. La comunicación de un caso de contagio funciona mejor cuando se consideran las opiniones de todos los sectores implicados.
- **Planificación:** La planificación la información debe ser parte importante de la gestión del caso de contagio desde el principio.

### 3.3 MEDIDAS DE DIFUSIÓN

Debe mantenerse en un lugar visible infografía con información sobre:

- Qué es el Covid –19, sus síntomas, formas de prevención y medidas de higiene.
  - Síntomas:
    - Fiebre sobre los 37,8 grados o más
    - Tos



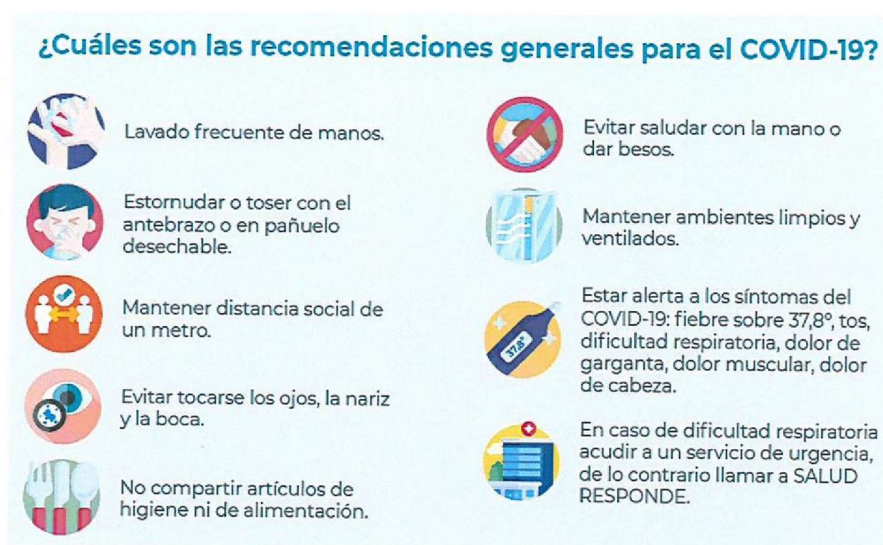
- Dolor de garganta al comer o tragar fluidos
  - Mialgias o dolores musculares
  - Dificultad para respirar
  - Dolor torácico
  - Pérdida brusca de olfato o gusto
  - Diarrea
  - Cefalea o dolor de cabeza
  - Calofríos
- Medidas de autocuidado:
    - Cubrir nariz y boca con el antebrazo al toser o estornudar.
    - Lavado frecuente de manos con agua y jabón por 20 segundos, o en su defecto, uso de alcohol o alcohol gel disponible.
    - Saludo sin contacto físico y con distanciamiento.
    - Uso obligatorio de mascarilla para asistentes, trabajadores y clientes cuando así lo exija la autoridad sanitaria.
    - Evitar tocarse la cara.

En aquellos establecimientos que cuenten con página web y redes sociales, deberán publicar esta información en ellas.

- Medidas de higiene en servicios higiénicos: Habilitar infografía en servicios higiénicos con el procedimiento correcto del lavado de manos.
  - Lavado frecuente de manos (lavado con agua y jabón por lo menos 20 segundos, o soluciones alcohólicas):

- Primero mojar las manos con agua.
- Aplicar el jabón y frotar las manos limpiando entre los dedos y bajo las uñas.
- Aclarar con abundante agua corriente.
- Secar las manos con una toalla de papel desechable.
- Cerrar la llave con la propia toalla de papel desechable.
- Tirar el papel desechable a un basurero con tapa de pedal y, si es posible, con bolsa de plástico, y cerrar el basurero.

Todas estas medidas de difusión deberán estar disponibles en las páginas web y redes sociales de los establecimientos que cuenten con ellas.



Fuente: Minsal



#### **4.- MEDIDAS RELATIVAS AL LUGAR DE TRABAJO Y OPERACIÓN (DEPTOS)**

Previo a la reapertura, se deberá realizar una limpieza y desinfección exhaustiva del establecimiento, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “*Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19<sup>1</sup>*” del Ministerio de Salud de Chile.

Se recomienda que la desinfección sea de carácter periódico y cada vez que se estime que sea necesario. Además, realizar una ventilación natural al momento de la limpieza y desinfección del establecimiento, asegurando la renovación de aire suficiente en el establecimiento.

Una vez en funcionamiento, se deberá tomar en consideración lo siguiente:

##### **I. Respetto de las Entradas y Salidas**

- Disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel) y de zapatos por medio de pediluvios (alfombra con desinfectante).
- Contar con termómetros infrarrojos para tomar la temperatura de los clientes/turistas antes de ingresar al establecimiento y/o hacer una revisión visual de su estado de salud.
- 

---

<sup>1</sup> Para mayor información sobre el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19 visitar: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>

## **II. Respeto de los Establecimientos**

- El número de clientes/turistas debe respetar siempre reglas de aforo que aseguren distanciamiento social obligatorio.
- Facilitar el pre-registro de los clientes/turistas por medios digitales.
- Disponer de lavamanos con jabón y/o alcohol o alcohol gel para el uso tanto de los clientes/turistas como de los trabajadores.
- Evitar el intercambio de material impresos (revistas, folletos, tarjetas de presentación, etc.) que faciliten la transmisión.
- Debe siempre reforzarse la comunicación de las medidas básicas de prevención sanitaria.

## **III. Respeto de la Limpieza y Desinfección General**

La Administración debe definir, implementar y controlar un plan de limpieza, desinfección y sanitización, extremando las medidas de limpieza, llevando a cabo una limpieza y desinfección exhaustiva de departamentos y oficinas, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo, teniendo en especial consideración lo siguiente:

- Rutina de limpieza y desinfección diaria antes de la apertura.
- Rutina de limpieza y desinfección para mobiliario, elementos decorativos y otros objetos del establecimiento tales como herramientas de trabajo (equipo audiovisual, computadores, impresoras, etc.).
- Limpieza especial en zonas de alto contacto (botoneras, manillas de mamparas, pasamanos, mostradores, barras, manillas de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos etc.) y limpieza y desinfección periódica de pisos y superficies de todo el establecimiento.
- Mantener los espacios ventilados adecuadamente.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.





- Implementar especialmente las siguientes recomendaciones de limpieza y desinfección de superficies:
  - Utilizar los desinfectantes certificados con los que generalmente opera el establecimiento, y/o utilizar sistemas de higienización profesional. En caso de no contar con productos certificados o una higienización profesional, utilizar siempre dilución recién preparada.
  - Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de desinfectantes comerciales:
    - Desinfectante (Cloro) comercial de 50 g/L: añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.
    - Desinfectante comercial de 40g/L: añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua. Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
    - En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizara etanol al 70%.
- Todo servicio de lavandería externo que se preste a los agentes del sector debe cumplir y acreditar que cumple con estos mismos protocolos de limpieza y desinfección exigidos por la autoridad sanitaria, de manera de asegurar continuidad de protección en la cadena de servicios con los proveedores.

#### **IV. Respetto de los Servicios Sanitarios**

Todos los baños, tanto de departamentos como oficinas, deben disponer de:

- Inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón, papel higiénico en portarrollos.
- Utilizar secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechable.

- Instalar infografía de lavado correcto de manos en lavaderos para clientes y colaboradores.
- Potenciar sistemas de ventilación. En lo posible, contar con un sistema de ventilación o renovación del aire adecuado a las dimensiones del espacio del sanitario.
- Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”. Igualmente, durante el funcionamiento del establecimiento, los servicios higiénicos se deben limpiar y desinfectar tanto como sea posible.

## **5.- MEDIDAS RELATIVAS A TRABAJADORES**

- Se sugieren las siguientes medidas a fin de evitar aglomeraciones y asegurar medidas de distanciamiento social de trabajadores:
  - Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio<sup>2</sup>.
  - Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores.
  - Entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
  - Turnos de colación diferidos.
  - Tomar medidas necesarias para controlar el estado de salud del personal.
  - Evitar aglomeración en reuniones grupales del equipo. Para ello se recomienda:

---

<sup>2</sup> Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239



- Reducir el número de personas al mínimo posible.
  - Organizar la reunión de manera que los participantes estén al menos a un metro de distancia entre sí.
  - Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
  - Evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.
  - Tomar temperatura y/o consultar estado de salud a su ingreso.
  - Mantener estricta higiene personal en todo momento. En especial, lavar las manos con jabón cada media hora, durante al menos 20 segundos.
  - Mantener uniforme limpio y contar con uniformes de recambio en caso de que sea necesario.
- Llevar a cabo un protocolo de limpieza personal de trabajadores al ingresar al establecimiento, consistente en lo siguiente:
    - Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó.
    - Los accesorios o vestimenta personal (abrigos) deben ser guardados durante la jornada laboral, de tal forma que no tengan contacto entre toda la vestimenta similar de otros trabajadores. Se recomienda que cada trabajador pueda guardar diariamente sus pertenencias en una bolsa o casillero personal.
    - Al llegar al establecimiento el trabajador deberá lavarse las manos inmediatamente con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
    - Las mascarillas con que lleguen los trabajadores, si son desechables, deberán ser descartadas en basureros con tapa, y reemplazadas por otra que usarán durante su jornada laboral. En caso de tratarse de

mascarillas reutilizables, el trabajador deberá guardarla en una bolsa plástica, la que se mantendrá durante toda la jornada en su casillero, debiendo utilizar una mascarilla nueva durante su jornada laboral.

- Mantener estricto cuidado e higiene personal, lo que implica:
  - Contar con acceso a lavado de manos y alcohol o alcohol gel.
  - Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.
  - El personal utilizará mascarillas siempre que se encuentre en un lugar cerrado con más de 10 personas y en todo momento si su función lo requiere (por ejemplo, en cocina o aseo).
  - Mantener uniforme limpio. Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó. En caso contrario, el trabajador deberá ponerse un delantal o uniforme, el que deberá quedar en el local al término de cada turno para evitar contacto con el exterior.
  - Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C.

## **6. MEDIDAS RELATIVAS A LOS TURISTAS**

- Informar a los turistas de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que contribuyan con éstas y así mejorar su efectividad.
- Conocer los servicios de salud a los que puedan recurrir en caso de requerir atención médica, teniendo disponible los números telefónicos, las direcciones y los medios de transportes que podrían prestar el servicio, en caso que los clientes requieran orientación.
- Se deberá medir la temperatura de los turistas con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud.
- Procedencia de los turistas: todas las personas que ingresen al país deben cumplir con las exigencias impuestas por la autoridad sanitaria.



- En caso de síntomas (tos, fiebre, sensación de falta de aire o alguno de los demás síntomas descritos anteriormente), hay que activar los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria, y pedirle a la persona afectada que se dirija a un establecimiento de salud para que verifiquen su condición, ofreciendo orientación para ello.

## **7 MEDIDAS RELATIVAS A PROVEEDORES**

- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar completar la declaración de estado de salud (ver anexo), la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- En caso de interacción con empresas externas, hay que asegurar que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración jurada previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- De ser necesario, establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos. Este punto de ingreso se sanitizará y desinfectará frecuentemente de acuerdo a los criterios establecidos en este protocolo.

## **8. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA DEPARTAMENTOS**

Las habitaciones deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Se sugiere reducir objetos textiles (por ejemplo, alfombras o cojines) en la habitación, objetos de decoración y ammenities.
- Se recomienda que papelera del baño cuente con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.

- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas por bolsas selladas.

Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.

- Las perchas deben desinfectarse a la salida del cliente.
- Se eliminar la papelerera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc., se concentre en una única papelerera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y manipulación.

En caso de que el huésped necesite que ingrese personal para fines de mantención, se recomienda:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los mismos medios de protección del personal de aseo.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los elementos de protección personal y se lavará posteriormente las manos.
- Solicitar al cliente uso de mascarilla mientras el personal de mantención se encuentre en el departamento.
- Evitar cualquier contacto físico.

## **9. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE HUESPEDES EN CUARENTENA**

Se recomiendan las siguientes medidas respecto de huéspedes que estén cumpliendo cuarentena personal por haber ingresado al país, ser caso confirmado, estar esperando resultados de un examen u otras que determine la autoridad sanitaria.

- Si se tiene sospecha fundada de que una persona alojada pueda estar afectada de Covid-19 es conveniente, en primer lugar:
  - Aislar a dicha persona en su departamento.
  - Que la recepción lo asesore en el contacto con la autoridad sanitaria y/o servicio de salud.
  - Apoyar desde nuestra oficina la asesoría a gestionar un traslado seguro de ser necesario. En caso de que el cliente se niegue, el

alojamiento turístico debe comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas correspondientes.

- La autoridad sanitaria procederá a identificar los contactos estrechos e indicar las personas a quienes les corresponderá una cuarentena obligatoria.
- El costo de la estadía durante el tiempo que se mantenga el aislamiento debe ser financiado por cada visitante.

## **10. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN DEPARTAMENTO CON UN CASO CONFIRMADO**

- Deben revisarse los programas de limpieza y desinfección de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, manillas, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible, de acuerdo a las indicaciones ya señaladas.

Cuando se realice el aseo de departamentos con casos sospechosos o confirmados, se debe utilizar utensilios exclusivos para dichas habitaciones, a fin de evitar riesgos de contaminación cruzada.

- Medidas de protección individual desechables para trabajadores que limpian cada habitación.
  - Debe disponerse de mascarillas quirúrgicas, guantes desechables, escudos faciales y cambio de uniforme para limpieza de cada habitación de un cliente con contagio confirmado.
  - Ventilar/airear espacios comunes y habitaciones con la mayor frecuencia posible.
  - Se recomienda disponer de vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y contar con gel desinfectante en las habitaciones con clientes que sean casos confirmados.
- Todo el personal del de mucama y operaciones en terreno que tenga que acceder por alguna situación excepcional a una habitación cuando esté presente el cliente, deberá llevar mascarillas y elementos de protección



personal adicionales tales como escudo facial (sobre la mascarilla), guantes y trajes de protección, lavarse o desinfectarse adecuadamente las manos al entrar y al salir y mantener una distancia de al menos un metro y medio del cliente, asegurándose que éste último lleve puesta su mascarilla, haya ventilado el lugar previamente y evitando cualquier contacto (si la habitación tiene baño, en la medida que su salud lo permita el cliente deberá permanecer en su interior).

- Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa identificada y herméticamente cerrada hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel).
- El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará en basurero con tapa cerrada.
- Cuando el cliente abandone definitivamente el departamento, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (*amenities*, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.
- Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución de desinfectante. Para el caso de la desinfección, se recomienda:
  - Preparar una solución de hipoclorito de sodio (cloro comercial) en una concentración de 0,1%. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.
  - Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de Hipoclorito de Sodio (Cloro comercial):
    - Si se usa cloro comercial de una concentración 50g/L (5%): añadir 20 ml. de cloro en 1 litro de agua (lo anterior, también se traduce en una parte de cloro, por 49 partes de agua).
    - A modo de referencia, una “cucharada de sopa” equivale a 15mL.

- En el caso de utilizar Hipoclorito de Sodio (cloro comercial) a otras concentraciones, se puede utilizar el siguiente documento para preparar la solución: “Formula para diluir una solución de hipoclorito de sodio para desinfección de ambiente y superficies para el cumplimiento de recomendaciones en prevención de infecciones asociadas a la atención de en salud – IAAS”.

Disponible

en:

[https://web.minsal.cl/sites/default/files/files/dilucion%20de%20hipoclorito%20de%20sodio%20\(%20cloro\)%20.docx](https://web.minsal.cl/sites/default/files/files/dilucion%20de%20hipoclorito%20de%20sodio%20(%20cloro)%20.docx)

- En superficies que no se pueda utilizar cloro, puede también utilizarse etanol al 70%.

Si se decide utilizar otro tipo de desinfectante, de uso doméstico o industrial, se debe asegurar que esté registrado en ISP<sup>3</sup> y se deben seguir las recomendaciones de uso definidas por el fabricante y ratificadas por el ISP en el registro otorgado, las cuales están en la etiqueta y que indican la dilución que se debe realizar para la desinfección de superficies.

---

<sup>3</sup> En el siguiente enlace, se puede consultar los desinfectantes registrados por el ISP: <http://registrosanitario.ispch.gob.cl/>

**ANEXO 1                    DECLARACIÓN JURADA DE SALUD**

Por medio de mi firma, declaro que, en los últimos 14 días previos a esta fecha, yo (nosotros) no he (hemos):

- Sido declarado como caso confirmado de COVID-19.
- Experimentado síntomas comúnmente asociados con COVID-19 (fiebre sobre 37,8 grados, tos, dificultad para respirar, dolor de cabeza, dolor de garganta).
- Estado a sabiendas en contacto estrecho con un caso confirmado.
- Sido declarado en cuarentena por viaje u otra causa.

NOMBRE COMPLETO	RUT O PASAPORTE	CORREO ELECTRONICO	LUGAR DE PROCEDENCIA	FIRMA

Esta declaración debe ser completada por el huésped por medios electrónicos y entregado a su llegada.