

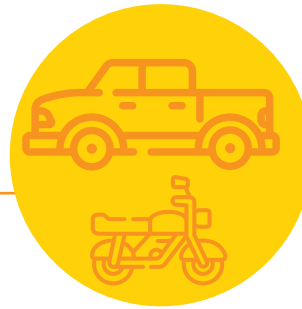


PROTOCOLO DE SEGURIDAD

TRANSPORTE DE PERSONAL



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Vehículos	Revisión de capacidad del vehículo	<ul style="list-style-type: none"> • Previo al inicio del reporte, validar si la planeación incluye la capacidad máxima permitida. • Señalizar los puestos que NO se deben ocupar. 	Previo al inicio de un desplazamiento
Vehículos	Verificación de la capacidad de pasajeros por vehículo	<ul style="list-style-type: none"> • Información completa de las personas por vehículo y trayecto, máximo 2 personas para camionetas y camperos. • Para camioneta de estacas y volquetas, 1 persona. 	Previo al inicio de un desplazamiento
Vehículos	Verificar lugar de recogida y descenso de pasajeros	<ul style="list-style-type: none"> • Confirmación si los puntos están siendo autorizados por MCQ evitando lugares que generen aglomeración de personas. 	Previo al inicio de un desplazamiento
Vehículos	Notificación de servicio con el Centro de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Verificación por el Centro de Control de la autorización para la movilización del personal por este vehículo y conductor. 	Previo al inicio de un desplazamiento
Vehículos	Reporte de condiciones de salud del conductor de manera daría	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe enviar el auto reporte de condiciones de conductor al área de salud y reportar a Centro de Control. 	Previo al inicio de un desplazamiento
Vehículos	Realizar la desinfección de vehículo de manera, previa y posterior a los servicios con solución clorada o alcohol en aspersión	<ul style="list-style-type: none"> • Previo al inicio de servicio y al finalizar servicio. • La desinfección del vehículo debe hacer parte de la lista de chequeo preoperacional. • Lavarse las manos con agua y jabón, de no ser posible usar soluciones a base de alcohol >60%. • Desinfectar las llaves con soluciones a base de alcohol >60% antes de iniciar la actividad. • Desinfectar todas las chapas de apertura exterior del vehículo con las soluciones mencionadas. 	Permanente
Vehículos	Reporte de condiciones de salud de pasajeros de vehículo	<ul style="list-style-type: none"> • Los pasajeros deben reportar condiciones de salud y evitar contacto directo con los otros ocupantes del vehículo 	A necesidad



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

TRANSPORTE DE PERSONAL

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Vehículos	Elementos de bioseguridad para ocupantes del vehículo	<ul style="list-style-type: none"> Cada vehículo debe contar con tapabocas para el personal que va a ser trasladado en caso de que este no cuente con este. Debe disponer de adecuado suministro de alcohol glicerinado (en concentración mayor al 60%) para que los pasajeros que aborden al vehículo se lo apliquen antes de abordar. El conductor debe indicar la manera de abordar el vehículo y aplicar el alcohol glicerinado a todos los pasajeros que transporte antes de que suban al vehículo 	Permanente
Vehículos	Traslado de usuarios	<ul style="list-style-type: none"> Abrir todas las ventanas del vehículo, esto incluye carpas, garantizando la ventilación natural del vehículo. Evitar consumo de alimentos dentro del vehículo. 	Permanente
Vehículos	Verificación de desinfección de las partes externas de vehículo al ingreso de las instalaciones de MCQ	<ul style="list-style-type: none"> Cada vez que se ingrese a las instalaciones de MCQ. 	A necesidad
Motocicletas	Elementos de bioseguridad para conductor	<ul style="list-style-type: none"> Debe contar con tapabocas. Debe disponer de adecuado suministro de alcohol glicerinado (en concentración mayor al 60%) para que le lo apliquen antes de ingresar. Debe realizar limpieza y desinfección con aspersor de solución desinfectante a todas las partes de la motocicleta, incluyendo llantas. 	Permanente



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ALIMENTACIÓN PROVEEDORES EXTERNOS

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Restaurante externo	Integrar a la rutina diaria de limpieza de instalaciones, la higienización de ambientes y superficies, zonas de contacto como mostradores, entre otros.	Al inicio y finalización de jornada, adicionalmente la limpieza después del uso del espacio por cliente.	2 veces al día
Restaurante externo	Garantizar el cumplimiento de las normas y directrices emitidas por los entes de control para quienes procesen y sirvan alimentos para el consumo.	En todas las actividades con manipulación de alimentos.	Siempre
Restaurante externo	Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.	Al manipular alimentos.	Siempre
Restaurante externo	Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago, asegurando una distribución espacial adecuada de las mesas y sillas a una distancia mínima de 2 m entre comensales.	Momentos con mayor afluencia de gente.	Cuando sea necesario
Restaurante externo	Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.		Siempre que sea posible
Restaurante externo	Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.	Al finalizar la jornada.	1 vez al día



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ALIMENTACIÓN PROVEEDORES EXTERNOS

Lugar	Paso a paso del control	Frecuencia
Adicionalmente para los alimentos empacados:		
Restaurante externo	No se deberá permitir el ingreso de personal con sintomatología gripal, tos, fiebre o molestias gastrointestinales.	Siempre
Restaurante externo	Se debe garantizar el uso de elementos de protección personal, durante la preparación, empaque, entrega de alimentos y recepción de materias primas y contenedores vacíos.	Toda la jornada laboral
Restaurante externo	Se debe garantizar la desinfección de los porta comidas y canastillas, con aumento de la cantidad de la solución y frecuencia de tiempo.	1 vez al día
Restaurante externo	Se debe garantizar la desinfección con solución clorada de los empaques utilizados para transporte.	1 vez al día
Suministro de alimentos en campo	Enviar mensaje desechable e hidratación individual por parte de SITE a los diferentes puntos de trabajo. No usar cubiertos diferentes a los entregados.	Siempre
Suministro de alimentos en campo	Hacer limpieza de manos con agua y jabón antes y después de consumir los alimentos.	2 veces
Suministro de alimentos en campo	Para la recepción y retorno de los portacomidas se hará una fila dejando el espacio de 2 metros entre cada persona. La entrega será individual para evitar que los elementos sean manipulados por varias personas.	Siempre
Suministro de alimentos en campo	Para disponerse a comer deberá haber una distancia de 2 metros entre cada trabajador.	Durante la toma de almuerzo y desayuno
Suministro de alimentos en campo	Se debe hacer aspersión de los morrales con solución cuando se hagan transbordos de los elementos entre vehículos.	Siempre que sea necesario



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ALIMENTACIÓN EN CASINO GALILEA

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Cocina	<ul style="list-style-type: none"> No se permitirá el ingreso a la cocina ni al comedor de personal con sintomatología de gripe o tos. Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal que manipula los alimentos. 	Antes y durante las actividades que incluyan manipulación de alimentos.	Toda la jornada laboral
Cocina	Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje, con un aumento de la dosis de producto a utilizar y del tiempo de desinfección a 30 minutos; también puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies.	Cuando se cambien los menajes y limpieza de superficies antes y después de uso.	Toda la jornada laboral
Comedor	Los cubiertos deben ser de uso individual, empacados en funda de papel para evitar el contacto directo con las manos y el contacto previo con el ambiente.	Al momento de disposición para consumo de alimentos.	Durante las 3 comidas del día
Comedor y estaciones de café	Se cambiarán vasos de loza o vidrio por vasos de cartón en la estaciones de café.	Para consumo de bebidas.	Todo el tiempo
Comedor Galilea	<ul style="list-style-type: none"> Se ajustarán los horarios de alimentación para evitar la aglomeración de personas. Habrán 3 horarios específicos para la hora del almuerzo (que se designarán de acuerdo a la disponibilidad de puestos en áreas de comedor): <ul style="list-style-type: none"> - 12:00 a 12:30 - 12:30 a 13:00 - 13:00 a 13:30 Para desayuno y cena, debido a la disminución de personas en el comedor, no habrá horarios más que los establecidos actualmente, pero se debe mantener la distancia mínima de 2 metros entre personas. 	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ALIMENTACIÓN EN CASINO GALILEA

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Comedor Galilea	<ul style="list-style-type: none"> Se deberá tener disponibilidad de mesas rectangulares plegables tipo catering para garantizar la distancia mínima de 2 metros entre comensales y colocar solamente los puestos a usar a la distancia adecuada . Las mesas estarán dispuestas con una distancia de 2 mts y serán distribuidas en el actual espacio de comedor y la zona abierta cerca al punto de encuentro, así habrá mayor disponibilidad de puestos. 	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación
Comedor Galilea	Garantizar el lavado de manos con agua y jabón antes y después de consumir los alimentos. De no ser posible, realizar la limpieza con soluciones alcohólicas para tal fin.	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación
Comedor Galilea	Se prohibirá la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de alimentación.	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación
Comedor y área de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> Para la entrega de alimentos o de utensilios ya usados en la cocina, se deberá seguir la demarcación que esta en el suelo, que indica el camino de entrada al comedor, los espacios entre personas y el camino de salida. Se deberá ingresar por la puerta cercana al comedor y se saldrá por la puerta en frente del área de recepción de loza. Tenga en cuenta evitar hablar durante la recepción de alimentos. 	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación
Comedor	Después de cada servicio, realizar la limpieza y desinfección de superficies antes de que otro empleado se ubique en dicho lugar, también máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada.	Desayuno, almuerzo y cena.	Los 3 momentos del día para alimentación



PROTOCOLO DE SEGURIDAD ALIMENTACIÓN EN CASINO GALILEA



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Galilea	Implementar una planilla de aspersion y desinfección de ambiente en las áreas del comedor, habitaciones, baños sociales, oficinas, almacenamiento de residuos y zonas comunes.	Tiempo especificado por Servihoteles cuando no tengan personas en las áreas.	2 veces en el día
Galilea y puntos de café	<ul style="list-style-type: none"> Se debe minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores a los alimentos dispuestos en los autoservicios. Es por esto que solo se dispondrá de la cafetera para autoservicio, con la precaución de la limpieza de manos antes y después de usarla. Los alimentos que antes estaban accesibles serán solo entregados en bolsas tipo refrigerio en el área del comedor durante el desayuno. 	Inicio de jornada.	1 vez en el día
Puntos de inicio de transporte de alimentos y punto de destino	Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos de transporte de alimentos antes y después de dejar los alimentos en Galilea.	Punto de recolección de elementos, y luego de dejarlos en el lugar de destino.	Cuantas veces sea necesario



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

TRABAJOS EN OFICINAS



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo remoto: personal administrativo o no esencial en lo posible, debe trabajar desde su casa. Personas con una edad superior a los 60 años que trabajen directamente en cualquiera de las labores, deben ser reasignados temporalmente a una tarea que puedan cumplir desde el aislamiento en sus casas. 	Aislamiento preventivo/ Cuarentena	Hasta que termine la contingencia de aislamiento o disposiciones del Gobierno.
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Ingreso a instalaciones: asegurar distribución de turnos para ingreso de personal evitando aglomeración.	Cuando se requiera realizar trabajos en oficinas cerradas	Diario
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Distribución de personal: realizar distribución del personal respetando la distancia social.	Cuando se requiera realizar trabajos en oficinas cerradas	Permanente
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	<ul style="list-style-type: none"> Limpieza y desinfección de personal: Lavarse las manos con agua y jabón durante mínimo 20 segundos y después de sonarse la nariz, toser o estornudar, al entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero, y antes y después de comer. Mantener las áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor. 	Ingreso a oficinas	<ul style="list-style-type: none"> •Previo al ingreso •Permanente durante el día, mínimo cada 2 o 3 horas
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Limpieza y desinfección de superficies: realizarla para elementos y equipos de trabajo, así como ejecutar la desinfección periódica de comedores, baños, casinos y materiales de uso común entre otros.	Al inicio de la jornada y cada 2 horas	Cada 2 o 3 horas



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

TRABAJOS EN OFICINAS



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Distanciamiento social: mantener una distancia mínima de 1,5 a 2 metros entre las personas, evitando contacto directo (no saludar de beso o de mano y no dar abrazos), en todos los escenarios donde puedan estar varias personas a la vez.	Al momento de estar en áreas con afluencia de personal	Diario
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Uso de tapabocas convencional, de acuerdo con la etiqueta de uso de tapabocas.	Durante la jornada laboral	Permanente
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Evitar reuniones presenciales con más de 5 participantes. Reemplazarlas, en la medida de lo posible por encuentros virtuales.	Durante la jornada laboral	A necesidad
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Evitar el uso compartido de equipos o dispositivos de otros empleados (oficinas, computadores, radios de comunicación, celulares, elementos de escritura) cuando sea posible, así como realizar la limpieza y desinfección permanente de los mismos.	Durante la jornada laboral	Diario
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Desinfectar diariamente los elementos de uso rutinario.	Al retorno de actividades	Al inicio y terminación de la jornada laboral
Oficinas Florazul y Galilea (Jericó); Ed. Porvenir (Medellín) y Ed. Cusezar (Bogotá)	Mantener la ventilación e iluminación natural en lo posible.	Durante la jornada laboral	Permanente



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

RECEPCIÓN Y DESPACHO DE INSUMOS, MATERIALES O HERRAMIENTAS



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Instalar una línea amarilla a 1 metro de distancia de la zona de recepción y despacho.	Retorno de actividades	Realizar mantenimiento cada vez que esté borrosa la señal.
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	El personal encargado de la bodega debe de utilizar guantes de látex y además el asignado para su labor, evitando posibles incidentes.	Recepción y despacho	<ul style="list-style-type: none"> • Guante de látex lavado permanente y cambio diario. • Cambio de guantes por actividad según deterioro del mismo.
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Disponer de una lavamanos móvil para realizar lavado de manos con agua y jabón.	Entregar y recepción de herramientas o equipos	A necesidad
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Instalar una mesa para la firma del recibo o entrega (ubicar desinfectante para lapiceros y mesa- solución de alcohol al 60%)	Donde se requiera firmas de recepción o despacho	Todos los días
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies, elementos y equipos de trabajo.	Durante toda la jornada laboral	Cada 2 horas
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Acceso de personal externo: controlar el ingreso de personal, máximo 3 personas con una distancia de 2 metros, incluido el personal encargado de la bodega.	Recepción o entrega	Permanente



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

RECEPCIÓN Y DESPACHO DE INSUMOS, MATERIALES O HERRAMIENTAS

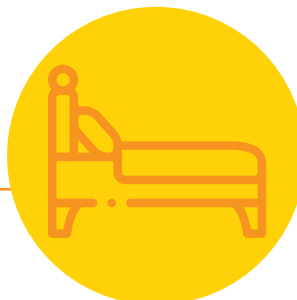


Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Ventilación de espacios cerrados: mantener áreas abiertas y en lo posible evitar acceso de personas ajenas a la instalación.	Retorno de actividades Durante la jornada laboral	Permanente
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Disponer de recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal, que sean de un solo uso o desechables.	Retorno de actividades	Constante y se debe de aumentar la frecuencia de recolección de los residuos hacia el área asignada para tal fin.
Bodegas de insumos, materiales y herramientas de los diferentes centros de las operaciones (Galilea, Chaquiro, Cauca)	Desinfectar diariamente los elementos de protección personal de uso rutinario como máscaras para material particulado, cascos de seguridad, tapa oídos, guantes de trabajo, entre otros.	Durante toda la jornada laboral	Al inicio y terminación de la jornada laboral



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ALOJAMIENTO



Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Campamento Galilea	Realizar protocolo de limpieza y desinfección para personal que realiza labores de limpieza.	Antes de iniciar labores de limpieza y desinfección	Diaria
Campamento Galilea	Incrementar actividades de limpieza y desinfección, publicar tablas de control.	Durante el día	Cada 3 horas
Campamento Galilea	Limpieza y desinfección: ubicar atomizadores con solución de hipoclorito de sodio para limpieza de zapatos en cada campamento.	Ingreso al alojamiento	Permanente
Campamento Galilea	Retirarse zapatos previo al ingreso y realizar limpieza con atomizador con solución de hipoclorito de sodio.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente
Campamento Galilea	Asearse inmediatamente se haga el ingreso al alojamiento, dejar la ropa usada en una bolsa plástica, y en lo posible, no ingresar con los zapatos puestos.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente
Campamento Galilea	Usar tapabocas permanente para la circulación en áreas comunes.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente
Campamento Galilea	Prohibido fumar, incluyendo vapeadores.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente
Hotel Jericó	Realizar monitoreo a protocolos de limpieza y desinfección.	Previo y durante el uso	Diario
Hotel Jericó	Limpieza y desinfección: ubicar atomizadores con solución de hipoclorito de sodio para limpieza de zapatos y superficies comunes del alojamiento	Previo y durante el uso	Permanente
Hotel Jericó	Retirarse zapatos previo al ingreso y realizar limpieza con atomizador con solución de hipoclorito de sodio.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente
Hotel Jericó	Asearse inmediatamente se haga el ingreso al alojamiento, dejar la ropa usada en una bolsa plástica, y en lo posible, no ingresar con los zapatos puestos.	Durante permanencia en alojamiento	Permanente



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

ÁREAS OPERATIVAS

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Zona de ingreso	Desinfección de personal: previo al ingreso a las instalaciones, realizar desinfección de manos y ropa ingresando a cámara de desinfección, o en su defecto, limpieza general con alcohol.	Previo al ingreso	Permanente
Recepción de herramienta	Desinfección de herramientas y materiales: previo al uso, realizar desinfección de herramientas con solución de hipoclorito de sodio.	Entrega de herramienta a usuarios	Permanente
Recepción de herramienta	Ubicación de elementos de bioseguridad: disponer en canecas rojas con tapa los residuos generados.	Entrega de herramienta a usuarios	Permanente
Recepción de herramienta, zonas de trabajo	Disposición elementos bioseguridad: mantener en el lugar tapabocas, guantes y elementos desinfectantes (solución y alcohol).	Entrega de herramienta a usuarios	Permanente
Zona de ingreso	En desarrollo del trabajo: mantener distancia de seguridad de 2 metros. Cuando esto no sea posible, asegurarse de mantener los elementos de bioseguridad puestos en todo momento.	Durante la labor	Permanente
Zona de ingreso	Registro de información: registrar en la bitácora estado de salud, lugares visitados y personas con las que comparte.	Previo al ingreso y a la salida	Permanente
Zona de almacenamiento de elementos	Limpieza y desinfección de EPP's: realizar desinfección con aspersion de todos los elementos manipulados por el colaborador durante su jornada.	Al finalizar el trabajo	Permanente
Zona de salida	Desinfección de personal: previo a salida de instalaciones, realizar desinfección de manos y ropa ingresando a cámara de desinfección, o en su defecto, limpieza general con alcohol.	Al salir	Permanente



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

CONTROL DE ACCESO A INSTALACIONES

Lugar	Paso a paso del control	Momento de aplicación del control	Frecuencia
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Realizar la marcación en el piso cada dos metros con una línea, para evitar que los colaboradores se junten en la fila, y así garantizar el orden y correcto proceso de ingreso y requisita. Para el caso de Florazul, se deberá respetar los espacios circulación.	Ingreso y salida	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Disponer de gel antibacterial para desinfección de manos.	Ingreso y salida de personal propio y visitante	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Realizar la entrega de tapabocas al personal que ingresa.	Ingreso y salida de personal propio y visitante	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Después de realizar la marcación de entrada, se debe continuar con el registro y continuar su recorrido hacia las instalaciones. Evite quedarse en las porterías.	Ingreso y salida de personal propio y visitante	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Se debe evitar el contacto físico con los demás y la inspección debe ser de forma visual al solicitar la apertura de bolsos, en el momento se debe hacer a dos metros de distancia de la persona con el máximo alcance del brazo estirado.	Ingreso y salida de personal propio y visitante	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Incrementar actividades de limpieza y desinfección, publicar tablas de control.	Ingreso y salida de personal propio y visitante	Permanente
Porterías de ingreso de personal (Galilea, Chaquiro, San Antonio, La Mancha) y Florazul.	Desinfección de personal: previo a la salida de las instalaciones, realizar desinfección de manos y ropa ingresando a la cámara de desinfección, o en su defecto, limpieza general con alcohol.	Al salir	Permanente