



PROTOCOLOS Y MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS CAMPAMENTOS DE VERANO 2022

ÍNDICE

. 1 INTRODUCCIÓN.....	
. 2 OBJETIVOS.....	
. 3 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES.....	
. 4 PARTICIPANTES Y EQUIPO RESPONSABLE.....	
. 5 RECOMENDACIONES A LAS FAMILIAS	
. 6 PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE LA APARICIÓN DE SÍNTOMAS Y CONFIRMACIÓN DE CONTAGIO	



1. Introducción

Desde Oliva Surf Servicios Turísticos, SL os hacemos llegar, este protocolo que es base del Protocolo propuesto por El Colectivo Nacional de Campamentos de Verano,

2. Objetivos

Este documento nace con el objetivo de colaborar con las Administraciones Autonómicas competentes, Ministerio de Sanidad, Consejerías de Sanidad y Juventud de las CCAA, INJUVE y CJE,

Este protocolo, elaborado por profesionales del colectivo de campamentos de verano, tiene como objetivos garantizar la seguridad, proteger la salud y minimizar el riesgo de contagios entre los participantes en actividades de ocio educativo en el ámbito nacional.

Este documento técnico, pretende facilitar la realización de los campamentos, ayudando a las instituciones, familias y entidades del sector, a que las actividades sean lo más viables, seguras, cómodas y reales posible, sin que pierdan su esencia y se puedan realizar en óptimas condiciones.

Los campamentos de verano se realizan en espacios abiertos y de acceso controlado, dando un criterio de “hermetismo” a los mismos, por lo que consideramos que no es necesario regular los aforos. La aplicación de los protocolos de vigilancia de la salud, previo y durante la actividad, tampoco nos hacen pensar que haya que tener una disminución del número de participantes pero si un distanciamiento físico entre ellos durante las actividades así como la división en sub grupos de convivencia estable.

Las medidas que aquí se recogen, surgen de la necesidad de obtener las condiciones necesarias e imprescindibles para realizar nuestra actividad con la mayor normalidad posible haciendo un especial hincapié en la prevención Higiénico-Sanitaria.

3. Mantenimiento de instalaciones

● Materiales y productos de limpieza

- Guantes de látex o nitrilo.
- Mascarillas según puestos y normativa.
- Lejía:
 - .- Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - .- Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - .- En superficies que no se debe utilizar lejía; se utilizará etanol al 70%.
 - .- Resto de productos de limpieza, según la Lista de Virucidad según el Ministerio de Sanidad
- Jabón.



- Papeleras de pedal y bolsas de basura.
- Dispensador de jabón automático.
- Dispensador de papel.

● **Protocolo de actuación**

- ❖ Se llevará una hoja de registro de actuaciones en los diferentes espacios del campamento registrando la hora, fecha y responsable de la actuación.
- ❖ Utilizar productos de limpieza recomendados por las autoridades sanitarias y de acuerdo a las fichas de seguridad, respetando su dosificación.
- ❖ Limpiar con papel desechable (en vez de con trapos o bayetas).
- ❖ Hacer una aplicación directa (a chorro sobre la superficie o en el papel) en vez de pulverizar (para no levantar partículas).
- ❖ Tras realizar la limpieza se deberá realizar higiene de manos, cambio de ropa y desecho de guantes y mascarillas en contenedor destinado exclusivamente a ello. Hoja de registro se indicarán las deficiencias o falta de material para su inmediata reposición.

● **Higienización de espacios comunes**

- ❖ Ubicar dispensadores de gel desinfectante y papel de manos.
- ❖ Higienización diaria de los espacios.
- ❖ Aumentar la frecuencia de ventilación diaria de los espacios.
- ❖ Higienización diaria de resto de superficies haciendo especial hincapié en pomos, barandillas o superficies.

● **Higienización de baños y duchas**

- ❖ Ubicar dispensadores de gel desinfectante y papel de manos.
- ❖ Duplicar al menos la higienización diaria de los inodoros, especial hincapié y frecuencia en aquellos que estén accesibles en zonas comunes o de actividad.
- ❖ Higienización antes y después del uso de duchas.
- ❖ Colocación de papeleras con doble bolsa para facilitar su recogida diaria. Se valorará ampliar la frecuencia de recogida en función del volumen de residuos.
- ❖ Reducir el número de participantes en las duchas, hacerlo en varios turnos en función del número de participantes (por ejemplo, mitad mañana y mitad tarde). Se seguirá el proceso de higienización en cada turno.

● **Higienización de habitaciones**

- ❖ Ubicar dispensadores de gel desinfectante y papel de manos.
- ❖ Higienización diaria.
- ❖ Permitir el acceso únicamente para lo imprescindible y de forma organizada.
- ❖ Aumentar la frecuencia de ventilación diaria de las habitaciones.
- ❖ Eliminar los textiles que no se laven entre clientes.
- ❖ La ropa de cama ofrecida deberá lavarse cada cambio de turno a más de 60oC en equipos propios o por empresas autorizadas siguiendo el criterio de temperatura.
- ❖ Colocación de papeleras con doble bolsa para facilitar su recogida diaria. Se valorará ampliar la frecuencia de recogida en función del volumen de residuos.



- **Higienización de cocinas**

- ❖ Las cocinas y sus instalaciones anexas, deberán seguir su APPCC implantado.
- ❖ EPI compuesto de guantes de Nitrilo sin polvo y mascarillas.

- **Normativa personal de cocina**

- ❖ Como norma común, se seguirán las recomendaciones de buenas prácticas del Ministerio de Sanidad a la hora de evitar contagios entre los participantes.
- ❖ Se usará ropa exclusiva para el trabajo.
- ❖ El trabajador se vestirá en las instalaciones de trabajo.
- ❖ La ropa de trabajo se lavará y cambiará diariamente para garantizar su higiene.
- ❖ Se recomiendan los colores claros para detectar más fácilmente su grado de limpieza. Se evitará pisar la calle u otras estancias con el calzado que use en cocina.
- ❖ El pelo debe estar siempre recogido y cubierto por un gorro, pañuelo, redecilla o similar.
- ❖ Evitar el uso de anillos, collares, pendientes o similar.

- **Normativa de proveedores**

- ❖ El suministro de mercancías necesarias se realizará en la medida de lo posible por un acceso diferente al de los participantes para evitar interacciones.
- ❖ Todos los productos deberán seguir los protocolos vigentes de transporte y manipulación.

- **Normativa servicio de comida**

- ❖ Se ofrecerá un menú cerrado adaptado a las alergias, intolerancias y dietas especiales de cada participante.

4. Participantes y equipo responsable (coordinación, monitores y monitoras)

Como norma común y punto de partida, se seguirán las recomendaciones de buenas prácticas del Ministerio de Sanidad a la hora de evitar contagios entre los participantes.

- **Normas de higiene diaria**

- ❖ Desinfección de manos en entrada y salida de espacios (salas, comedor, baños, aulas, etc.)
- ❖ Se fomentarán hábitos correctos de higiene como por ejemplo el cambio de ropa diaria y la higiene bucal viéndose reforzados mediante dinámicas y actividades.

- **Normas de convivencia**

- ❖ Estará prohibido el compartir cantimploras, mochilas, menaje, comida, etc.
- ❖ Evitar actividades con muchos participantes, es decir, mantener la ratio de participantes/monitor sin mezclarse varios grupos.
- ❖ Los grupos se dividirán en un máximo de 25 personas o dos subgrupos que no superen las 26 personas (con personal docente incluido).
- ❖ Mascarilla obligatoria excepto en deportes de playa.



- ❖ Distancia interpersonal de 1,5m.

● Formación

- ❖ Se realizará una formación previa al inicio de la actividad a toda la plantilla de trabajo implicada en el campamento para que lleven a cabo, de forma eficaz, todos los protocolos vigentes en ese momento. Cada tipo de trabajador debe conocer de manera exhaustiva el área que le compete como también la del resto de actuaciones.
- ❖ Se reforzará visualmente esta formación con la cartelería informativa en los espacios destinados de la instalación.
- ❖ Se iniciará el campamento con una charla informativa, por parte de los coordinadores y monitores, a los menores sobre como cumplir las medidas de seguridad vigentes. Haciendo especial hincapié en la responsabilidad individual y las normas de higiene y convivencia. Esta formación será continuada y será parte transversal de todo el programa, dedicando diariamente un tiempo a esta causa en actividades o dinámicas.

● Controles médicos rutinarios en el campamento

- ❖ Toma de temperatura mañana y noche.
- ❖ Registro diario de cada participante y miembro del personal.
- ❖ Responsable de seguimiento y evaluación del protocolo. Dentro del equipo de responsables se deberá contar con un responsable de controlar la aplicación del protocolo, propuesta de mejoras y evaluación del mismo.

5. Recomendaciones previas a las familias y participantes

- ❖ En el caso que durante el trascurso de la actividad se declarara un caso de contagio en la unidad familiar de un participante, se comunicará directamente a la empresa organizadora. La empresa organizadora comunicará la situación a los servicios sanitarios y seguirá el procedimiento indicado por ellos.
- ❖ Una vez finalizado el campamento, las familias deberán comunicar a la organización si se da un caso positivo en el participante durante los 14 días posteriores a su salida. La organización avisará al resto de familias para evitar situaciones de posible contagio a personas de riesgo y ponerlo en conocimiento de su servicio de atención primaria de referencia.

6. Protocolo de actuación ante la aparición de síntomas y confirmación de contagio

- ❖ Ante la aparición de síntomas una vez se esté en la instalación y/o durante el desarrollo de una actividad, el participante en cuestión deberá interrumpir dicha actividad informando al coordinador/a, así como mantener la distancia y medidas de seguridad establecidas previamente. Tras la notificación de síntomas, el coordinador/a deberá contactar con el centro de salud correspondiente para notificarlo y recibir instrucciones, así como a la familia, para que sean conscientes de la situación.



- ❖ En el caso que los servicios sanitarios aconsejen a un participante, tras su evaluación, el aislamiento por posible sintomatología relacionada con la enfermedad, los familiares deberán recogerle tras la comunicación en un plazo máximo de 12 horas.
- ❖ Ante un positivo por COVID-19 se seguirán en todo momento las recomendaciones de los servicios sanitarios, y se actuará coordinadamente con los mismos.
- ❖ Paralización de la actividad y notificación a las familias. Se notificará a las familias y tutores la presencia de un caso positivo de COVID-19 en el campamento. Se deberá informar de la existencia de un positivo al resto de participantes, monitores, personal implicado y responsables de la organización.
- ❖ Se coordinará el regreso tanto del positivo en COVID – 19 como de los contactos estrechos, a sus domicilios, derivándolos a sus sistemas sanitarios de referencia para las actuaciones sanitarias que resulten pertinentes.
- ❖ Siguiendo las instrucciones de la autoridad sanitaria, se podría incluso llegar a decretar la cancelación de la actividad y el cierre temporal del centro para su desinfección. Se establecería un protocolo al efecto, aprobado por la autoridad competente, que contemple las consecuencias de esta decisión dentro de la legalidad vigente.

Oliva Surf Servicios turísticos S.L.

Paseo Francisco Brines, 92

46780 Oliva – Valencia

campamentos@hotelplayaoliva.com

Tel: 962855498