



**GUIAS DE LIMPIEZA DE LA
INDUSTRIA HOTELERA**
en respuesta al Covid - 19.

Desde hace mucho tiempo la industria hotelera ha tenido un compromiso con la limpieza y la seguridad de nuestros empleados y huéspedes. Continuamos con dicho compromiso durante la crisis de salud pública. Las siguientes guías de salud y seguridad representan las mejores prácticas para la industria hotelera, de acuerdo con las pautas del CDC (por sus siglas en inglés) durante la reapertura de la economía. Anticipamos que estas guías y protocolos irán evolucionando basado en las recomendaciones de las autoridades de salud pública y deben llevarse a cabo conforme a las leyes federales, estatales y locales.



El Consejo Asesor de Estadía Segura está compuesto de los líderes de la industria que representan todos los segmentos de la industria hotelera.

CONSEJO ASESOR

Accor	Loews Hotels & Co.
AAHOA	Marriott International
Aimbridge Hospitality	My Place Hotels
Best Western Hotels & Resorts	Noble Investment Group
Choice Hotels International	Omni Hotels & Resorts
Davidson Hotels & Resorts	Pebblebrook Hotel Trust
G6 Hospitality LLC	Radisson Hotel Group
Hersha Hospitality Trust	Red Lion Hotels Corporation
Hilton	Red Roof
Host Hotels	Remington Hotels
Hyatt Hotels Corporation	Vision Hospitality Group
InterContinental Hotels Group (IHG)	Wyndham Hotels & Resorts



ESTADIA SEGURA ESTA ENDOSADO POR:

ORGANIZACIONES

Asian American Hotel Owners Association (AAHOA)	Hospitality Technology Next Generation (HTNG)
Association of Lodging Professionals	Hotel Association of Canada (HAC)
Associated Luxury Hotels International (ALHI)	Latino Hotel Association (LHA)
Global Business Travel Association (GBTA)	National Association of Black Hotel Owner, Operators & Developers (NABHOOD)
Hospitality Financial and Technology Professionals	US Travel Association
Hospitality Sales and Marketing Association International (HSMIAI)	

ASOCIACIONES ESTATALES Y LOCALES ASOCIADAS

Alabama Restaurant & Hospitality Association	Mississippi Hotel & Lodging Association
Alaska Hotel & Lodging Association	Montana Lodging & Hospitality Association
Arizona Lodging & Tourism Association	Nevada Hotel & Lodging Association
Arkansas Hospitality Association	New Jersey Campground Owners and Outdoor Lodging Association
California Association of Boutique & Breakfast Inns	New Jersey Restaurant & Hospitality Association
California Hotel & Lodging Association	New Mexico Hospitality Association
Central Florida Hotel & Lodging Association	New York State Hospitality & Tourism Association
Colorado Hotel & Lodging Association	North Carolina Restaurant and Lodging Association
Connecticut Lodging Association	Ohio Hotel & Lodging Association
Delaware Hotel & Lodging Association	Oklahoma Hotel & Lodging Association
Florida Restaurant & Lodging Association	Oregon Restaurant & Lodging Association
Georgia Hotel & Lodging Association	Pennsylvania Restaurant & Lodging Association
Hospitality Maine	Rhode Island Hospitality Association
Hospitality Minnesota	South Carolina Restaurant & Lodging Association
Hotel Association of Los Angeles	South Dakota Hotel and Lodging Association
Hotel Association of Washington, D.C.	Springfield (MO) Hotel Lodging Association
Idaho Lodging & Restaurant Association	St. Louis Area Hotel Association
Illinois Hotel & Lodging Association	Tennessee Hospitality & Tourism Association
Indiana Restaurant & Lodging Association	Texas Hotel & Lodging Association
Iowa Lodging Association	Utah Tourism Industry Association
Kansas Restaurant & Hospitality Association	Vermont Chamber of Commerce
Kentucky Travel Industry Association	Virginia Restaurant, Lodging & Travel Association
Louisiana Hotel & Lodging Association	Washington Hospitality Association
Long Beach Hospitality Alliance	West Virginia Hospitality & Travel Association
Maryland Hotel Lodging Association	Wisconsin Hotel & Lodging Association
Massachusetts Lodging Association	Wyoming Restaurant and Lodging Association
Michigan Restaurant & Lodging Association	



Apreciado miembro,

La limpieza y la salud han sido el foco de nuestra industria desde sus comienzos. Cuidar de nuestros huéspedes y del bienestar de nuestros empleados es la esencia de lo que hacemos.

La reciente pandemia del Coronavirus ha retado nuestro sentido de bienestar mientras ha impactado la economía y la industria, así como nuestras vidas individuales. Sin embargo, trabajando juntos como industria unida podemos asegurarle a todos que los hoteles siguen siendo uno de los lugares más seguros para el negocio, las actividades de ocio y el empleo.

Mucho antes del Coronavirus, los hoteles se han dedicado a la limpieza, siguiendo los más altos estándares. Es de esa misma manera que la Asociación Americana de Hoteles y Alojamiento (AHLA, por sus siglas en inglés) ha lanzado "Estadía Segura" - un compromiso con las máximas medidas de limpieza y las pautas de seguridad que nos ayudan a no solo alcanzar, pero a exceder, las preocupaciones creadas durante la pandemia.

Los huéspedes y los empleados del hotel merecen la tranquilidad de saber que nuestra industria está unida por un conjunto de prácticas de limpieza y seguridad que se pueden aplicar a todos y cada uno de los hoteles. Estadía Segura se creó de acuerdo a las guías publicadas por las autoridades de salud pública, incluyendo los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés).

Nos sentimos orgullosos de tener a todas las asociaciones de viajes y hospitalidad, los hoteles estadounidenses reconocidos, tanto como las asociaciones individuales de hospitalidad, unidos a nosotros en el endoso de Estadía Segura. Esto es un verdadero compromiso histórico a través de toda nuestra industria para con nuestra más alta prioridad - la salud y la seguridad de nuestros huéspedes y empleados.

Sinceramente,

Chip Rogers

Presidente y Director Ejecutivo de AHLA

Salud de los empleados y de los huéspedes

Lavado de manos y desinfectante de manos

[Las pautas de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades \(CDC, por sus siglas en inglés\)](#) deben gobernar los procedimientos y protocolos del empleado de lavarse las manos frecuentemente y de usar desinfectante de manos. El lavado de manos con agua y jabón es el método preferible. En situaciones en las cuales no haya acceso al jabón/agua, se recomienda el desinfectante de manos a base de alcohol. Debe asegurarse que haya productos de jabón disponibles en los lavabos de los cuartos de baño, los lugares de aseo de los empleados y en otros lugares donde pueden lavarse las manos. El desinfectante en los dispositivos debe tener [no menos de un 60% de contenido de alcohol](#) y deben ser activados sin contacto ("touchless") donde sea posible. Donde estén disponibles, los dispositivos de desinfectante estarán localizados en áreas claves de entrada de los huéspedes y de los empleados y otras áreas donde pudiese haber contacto. Como mínimo esto incluiría el área de recepción del vestíbulo y las entradas de los empleados, pero también podría incluir otras áreas de recepción, el área entera del vestíbulo, las entradas a los restaurantes, espacios para reuniones, vestíbulo del ascensor, piscinas, áreas de ejercicio y otras áreas públicas pertinentes a la propiedad.



Rotulación "Front of House"

Durante todas las ocasiones en las cuales el uso de [mascarillas](#) sea recomendado por el CDC y/u otras autoridades de salud locales, los [recordatorios de salud e higiene](#) estarán localizados en las áreas de mucho uso de la propiedad, como mínimo indicando la debida manera de usar, manejar y deshacerse de las mascarillas.



Rotulación "Back of House"

La rotulación con la información del CDC, incluyendo la que describe como [evitar infección](#) debe fijarse como mínimo en el cuarto de descanso y recreación de los empleados, en la cafetería y en otros lugares que frecuentan los empleados al entrar y salir. La rotulación les recordará a los empleados [las maneras correctas de usar, manejar y deshacerse de mascarillas, usar guantes, lavarse las manos, estornudar y evitar tocarse sus caras.](#)

Inquietudes de salud de los empleados y de los huéspedes

Deberá ser requisito para todo el personal reportar de manera pronta y rápida, a los oficiales de salud local, cualquier presunto caso de Covid 19 en la propiedad del hotel. Aquellos empleados que exhiban algún síntoma de Covid-19 deberán mantenerse en o regresar a sus casas. Mientras se encuentren trabajando, algún empleado que note que un compañero o huésped exhibe síntomas de Covid-19 deberá informarle inmediatamente a su supervisor. Como mínimo, los hoteles deberán seguir las [pautas del CDC](#) para los empleadores y los negocios, incluyendo instrucciones para los empleados de como hacer aislamiento propio por el período de tiempo requerido por el CDC, desde el comienzo de los síntomas hasta que esté libre de síntomas, por lo menos tres días, sin haber usado medicamentos.

De acuerdo a las pautas del CDC se debe conducir una [evaluación de riesgo \("hazard assessment"\)](#) del lugar de trabajo para identificar posibles peligros relacionados al Covid-19.

El chequeo del bienestar de los empleados, incluyendo chequeos de salud virtuales, se deberá llevar a cabo de acuerdo con las [pautas del CDC](#) y/o como es requerido por ley. Favor referirse a la publicación del CDC Preguntas Más Frecuentes [en relación a] los Negocios en [General para más información](#) acerca de las mejores prácticas para el chequeo de la salud de los empleados.

Notificación de caso

Casos de Covid-19 confirmados deben ser inmediatamente reportados a las [autoridades de salud locales](#) de acuerdo a las recomendaciones del [CDC](#). La confidencialidad del huésped o del empleado del cual se sospeche que pudiese estar infectado de Covid-19 debe ser protegida como lo requiere la Ley para Personas con Discapacidades (ADA, por sus siglas en inglés) y, si se aplica, la Ley de Portabilidad y Responsabilidad de Seguro Medico (HIPAA, por sus siglas en inglés)

Responsabilidades de los empleados



Limpieza de manos

De no estar utilizando guantes de protección, todo empleado debe seguir las pautas del CDC respecto al lavado de manos y el uso de desinfectantes. Todo empleado debe lavarse las manos durante [por lo menos 20 segundos](#) o utilizar desinfectante cuando no haya un lavabo disponible y después de las siguientes actividades: uso del baño, estornudar, tocarse la cara, limpiar, fumar, comer, beber, aceptar algún objeto de un huésped (tarjeta de identificación), tarjeta de crédito, tarjeta llave, tomar un descanso, antes de un cambio de turno y como sea necesario durante el turno.

[De acuerdo a las guías del CDC](#), los empleados deben usar el 'gel' desinfectante de manos que contenga por lo menos 60% de alcohol y cubrir toda la superficie de las manos, frotándolas hasta que se sientan secas. Además, el personal de limpieza debe lavarse las manos o cambiarse los guantes cada vez que entre a una habitación de huésped. Cada vez que sea posible, los empleados deben usar guantes para aumentar la protección y las medidas sanitarias. Antes y después de quitarse los guantes se debe seguir la higiene de manos de acuerdo a las guías de CDC.



Adiestramiento de COVID - 19

Todo empleado debe recibir el adiestramiento de seguridad del Covid -19 y de los [protocolos de saneamiento de las facilidades recomendado por el CDC](#). Aquellos empleados que tienen contacto frecuente con los huéspedes incluyendo Personal de Limpieza, Comidas y Bebidas, Departamento de Areas Públicas, Operaciones del Hotel, Seguridad, Servicios de Valet/ Puerta/ Servicio de Botones y Mantenimiento/Ingeniería deberán recibir adiestramiento, de acuerdo al CDC, de manera aún más exhaustiva.



Mascarillas y otras medidas preventivas

Tanto las [recomendaciones del CDC](#) como los reglamentos del gobierno federal y local deben dictar el uso apropiado de la cobertura de la cara, el uso de guantes, el distanciamiento físico, la limpieza y el saneamiento. Estos pasos, junto al debido adiestramiento del uso y la disposición de mascarillas y guantes, deben estar disponible para cada empleado que lo solicite. Favor referirse a la [Administración de Seguridad y Salud Ocupacional \(OSHA, por sus siglas en inglés\)](#) para más información.

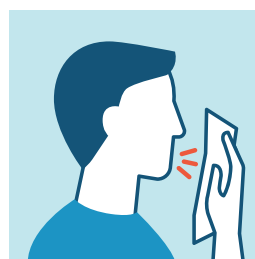
CONSEJOS GENERALES



LÁVESE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN O CON DESINFECTANTE DE MANOS POR LO MENOS DURANTE 20 SEGUNDOS.



SÉQUESE LAS MANOS CON UNA SERVILETA DESECHABLE, NO COMPARTA LAS TOALLAS.



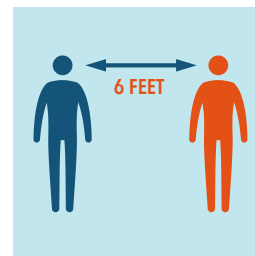
CUANDO TOSA O ESTORNUDE, CÚBRASE LA BOCA CON UN PAÑUELO DESECHABLE ("TISSUE") O CON SU CODO FLEXIONADO. BOTE LOS PAÑUELOS DESECHABLES.



SI NO SE HA LAVADO SUS MANOS, NO SE TOQUE LOS OJOS, LA NARIZ O LA BOCA.



NO COMPARTA OBJETOS PERSONALES NI OBJETOS DOMÉSTICOS.



MANTENGA UNA DISTANCIA SEGURA ENTRE USTED Y LAS DEMÁS PERSONAS.

Productos de limpieza y desinfectantes y protocolos

Si siguiendo su rutina normal de limpieza, usted puede desinfectar las superficies que se usan frecuentemente usando productos de la lista de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) que son efectivos en contra del Covid-19. Los productos de limpieza y los protocolos deben incluir [desinfectantes aprobados por el EPA \(por sus siglas en inglés\)](#) o soluciones cuyo contenido de alcohol sea de por lo menos 70% de acuerdo con los requisitos del CDC para el uso y efectividad en contra de virus, bacterias y otros patógenos propagados por el aire (aerotransportados) o por la sangre. EL lavado con agua y jabón disminuirá el virus en la superficie y en los objetos, lo cual reduce el riesgo de estar expuesto. Los desinfectantes matan gérmenes en las superficies. Para más información favor referirse a las guías de CDC acerca de [desinfectar edificios y facilidades](#). Siga las instrucciones en la etiqueta del producto para asegurarse del uso seguro y efectivo del mismo.

Espacios públicos y áreas comunitarias

Las superficies que hayan sido tocadas frecuentemente por múltiples personas deberán ser limpiadas y desinfectadas por lo menos una vez al día. El desinfectar y la limpieza aun más frecuente pudiera requerirse basada en, pero no limitada a, las superficies del mostrador de registro, campanillas de la recepción, ascensores y los botones de los ascensores, mangos de las puertas, baños públicos, máquinas de venta de comida, máquinas de hielo, llaves y cerrojos de las habitaciones, máquinas de cajeros automáticos, pasamanos de ascensores y de las escaleras, equipo de gimnasio y [las áreas de las duchas](#), áreas alrededor de las piscinas, superficies donde se sirva comida y todas las áreas de estar. Para más información favor referirse a las [guías de CDC de como limpiar y desinfectar espacios públicos](#).

Habitaciones de los huéspedes

Los protocolos de limpieza y de desinfectar requerirán que se le preste mayor atención a las áreas que más se tocan y a objetos duros, no porosos, incluyendo los controles remotos del televisor, los asientos y perillas de los inodoros, los mangos de las puertas y de los muebles, los mangos de los grifos de agua, las mesas de noche, teléfonos, los paneles de control de la habitación, los interruptores de la luz, paneles de control de la temperatura, relojes alarma, los bastidores de equipaje y los pisos. La frecuencia de la limpieza de la habitación del huésped podría variar dependiendo de los requisitos del huésped. De acuerdo a las guías del CDC, el Personal de Limpieza deberá esperar por lo menos 15 minutos antes de entrar a limpiar la habitación del huésped para así permitir que haya un intercambio de aire adecuado después de haber salido el huésped. El Personal de Limpieza debe descartar todos los artículos de un solo uso provistos por el hotel y que hayan sido usados o dejados por el huésped. Si objetos de uso personal a granel han sido usados, el personal de limpieza deberá

limpiar y desinfectar todas las superficies de mucho uso en la habitación incluyendo los objetos de uso personal que pueden haber sido usados o tocados por los huéspedes antes del nuevo ocupante de la habitación.



Lavandería

La ropa de cama, toallas y la lavandería debe ser lavada de acuerdo a las pautas del CDC, incluyendo lavar los artículos como sea apropiado de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Cuando sea posible, lave los artículos usando la temperatura de agua más caliente dentro de lo que sea permisible y seque los artículos completamente. Evite sacudir la lavandería y échela en una bolsa estando dentro de la habitación del huésped para evitar contacto excesivo mientras la transporta a las facilidades de lavandería.



“Back of House”

La limpieza y el desinfectado de todas las áreas que se tocan mucho deben hacerse de acuerdo a las pautas del CDC, incluyendo por lo menos dos veces al día en áreas de mucho tráfico. La estaciones para el lavado de manos y el acceso a desinfectantes deben estar en áreas convenientes y altamente visibles.



Ascensores de los huéspedes del hotel

Los paneles de los botones y los pasamanos deben desinfectarse a intervalos regulares, de acuerdo a las pautas del CDC, incluyendo al comienzo de cada turno de trabajo del personal de limpieza y continuando durante el curso del día.



Equipo compartido

Las herramientas y el equipo se deben desinfectar después de cada turno de trabajo o cuando se le transfiere a un nuevo empleado.

(Continúa en la siguiente página)

Productos de limpieza y desinfectantes y protocolos (continuado)

Protocolo de reactivación de habitación

En el evento de un presunto caso de Covid -19 la habitación debe dejarse fuera de servicio y puesta en cuarentena por lo menos 24 horas, de acuerdo a [las guías del CDC](#). La habitación no se debe volver a utilizar hasta después que pase por una limpieza a fondo en la cual se utilicen productos aprobados por el EPA (por sus siglas en inglés) dentro de las pautas del CDC.

Comida y bebida

Los servicios de comida y bebida deben reducir el contacto en persona con los huéspedes y con el servicio de bufete, al igual que minimizar los artículos de comida utilizados para así ayudar a mejorar el resultado del saneamiento. El servicio tradicional de comida en las habitaciones (“room service”) debe remplazarse con un método de entrega de no contacto. El servicio de bufete tradicional debe ser limitado, pero cuando se ofrezca, el mozo debe utilizar una mascarilla de tela que cubra su cara. Los utensilios se deben lavar y cambiar con más frecuencia. Es imprescindible la limpieza a fondo y el desinfectar las superficies de contacto y los utensilios, tanto como los objetos que se comparten (por ejemplo, condimentos) y el retirar los artículos usados (por ejemplo, vasos y utensilios de comida) en las mesa antes y después de que cada huésped lo use. Debemos enfatizar el control en el tamaño de las porciones para así reducir el tiempo en el cual la comida esté expuesta. Todos los lugares donde se muestra la comida deben tener biombos o pantallas a prueba de estornudos y de tos. Para hacer que el saneamiento entre un huésped y el otro sea más efectivo, se deberá utilizar la cantidad mínima de artículos en las mesas de los huéspedes. Esto incluye condimentos, utensilios, vasos y copas, servilletas, etc. En algunas ocasiones el mejor método de entrega de comida será las comidas ya empacadas y el “grab and go”.

Chequeo de los sistemas de ventilación y de agua

Después de un cierre prolongado, deberá asegurarse que el sistema de ventilación funcione de manera correcta y que provea un nivel adecuado de la calidad del aire interior para el nivel de ocupación de cada espacio, de acuerdo con [las guías del CDC](#). Además, deben conducirse evaluaciones de los sistemas de agua de la propiedad de acuerdo con las [guías del CDC para Sistemas de Aguas de Edificios](#). Estas proveen una guía paso-a-paso del proceso para reabrir los sistemas de agua después de un cierre prolongado.

Distanciamiento Físico

↑ Distanciamiento Físico y Esperas en Fila

Como se explica en la guía del [CDC de distanciamiento físico](#), se le debe informar a los huéspedes que deben practicar distanciamiento físico, parándose a por lo menos seis pies de distancia de aquellos grupos de personas que no estén viajando con ellos, incluyendo en las áreas donde los huéspedes o los empleados esperan en fila. Esas áreas deben estar claramente marcadas para indicar el distanciamiento físico apropiado y, cuando sea posible, instruir a los huéspedes que caminen en una sola dirección, con las entradas y salidas marcadas. Donde sea aplicable, los muebles del vestíbulo deben ser reconfigurados de manera que promuevan el distanciamiento físico. Se debe minimizar el tráfico en espacios cerrados como los ascensores y las escaleras, [de acuerdo a las guías del CDC](#), considerando limitar el número de individuos en un ascensor a la misma vez y designando a la escaleras en una sola dirección, si fuese posible.

🛏 Habitaciones de los huéspedes

Anticipando inquietudes de parte de los huéspedes, los equipos de limpieza no deben entrar a la habitación de un huésped durante su estadía, a menos que el huésped lo haya pedido o aprobado, o para comparecer con los protocolos de limpieza establecidos. Los equipos de limpieza deben mantener la práctica de limpiar y desinfectar las habitaciones a fondo después de la partida del huésped.

🏢 Espacios de reuniones y convenciones

Los arreglos para reuniones y banquetes deben permitir distanciamiento físico entre los huéspedes e invitados basados en las recomendaciones del CDC.

👤 Area de recepción del hotel, "conciERGE" y servicios de estacionamientos

Los agentes del área de recepción deben seguir los procedimientos y protocolos de distanciamiento físico, lo cual puede incluir utilizar estaciones de trabajo intercaladas para asegurar una separación entre los empleados cuando sea aplicable y posible, la instalación de pantallas protectoras transparentes u otras barreras (como biombos) y la reforma de los planos de las áreas comunes para promover el distanciamiento físico. Cuando sea factible, se fomenta el uso de la tecnología para reducir el contacto con los huéspedes, el número de personas en el vestíbulo y las filas frente al área de recepción. Además, se recomiendan procesos de pago donde no haya contacto y, donde esto no esté disponible, los empleados deben minimizar el contacto tanto como sea posible. Donde sea posible, se debe incitar el estacionamiento propio. Si existe un valet, se requiere que desinfecten todos los puntos de contacto dentro del vehículo. En adición, el uso de camionetas y otros carros públicos debe ser limitado y se requerirá el desinfectar los puntos de contacto.

☂ Piscinas y playas

El distanciamiento público, desinfectar y los protocolos y procesos de manejo para piscinas y áreas de playa deben conducirse de acuerdo a las guías del CDC para [lugares de eventos acuáticos](#), incluyendo piscinas públicas, jacuzzis y áreas de juegos acuáticos.

🚪 "Back of house"

Todos los empleados deben utilizar el aislamiento físico en los comedores de los empleados, áreas de control de los uniformes, salones de adiestramiento, espacios de oficinas compartidas y otras áreas de alta densidad.

Los protocolos de salud y seguridad de la industria hotelera se actualizarán de acuerdo con las guías del CDC y a medida que aprendamos más acerca del COVID-19 y de las maneras de combatirlo operacionalmente para la seguridad de los huéspedes y de los empleados.





Descargo de Responsabilidad Legal

Esta información tiene el único propósito de proveer guías de salud y seguridad de primera calidad a la industria hotelera durante la fase de reapertura de la economía. La información provista ha sido obtenida de fuentes que están disponibles al público, incluyendo agencias federales y entidades gubernamentales, compañías miembros, y otras asociaciones destacadas y consultores reconocidos.

La información que se encuentra en estas guías es de naturaleza general, y no debe ser considerada como asesoramiento médico, legal, o de cualquier otra naturaleza profesional. En todos los casos, usted debe consultar a los profesionales que estén familiarizados con su situación y hechos particulares antes de tomar cualquier decisión. Aunque hemos tomado todas las precauciones para asegurarnos que el contenido de estas pautas esté al día y sea preciso, siempre pueden ocurrir errores. Tanto AHLA como el Consejo Asesor de Estadía Segura de AHLA no asumen responsabilidad directa o indirecta por cualesquiera errores u omisiones en el contenido de estas guías. La información contenida en estas guías se provee "tal cual", sin garantía alguna de ser completa, exacta, útil, u oportuna, y sin garantías de ningún tipo, expresas o implícitas.

Los autores, colaboradores, administradores, o cualquier otra persona relacionada a AHLA o al Consejo Asesor de Estadía Segura de AHLA, no son responsables, bajo ninguna circunstancia y de ninguna manera, a usted o a cualquier otra persona por el uso de la información que aquí se encuentra, o por cualesquiera decisiones o acciones tomadas, apoyadas sobre la información aquí contenida, o por cualquier daño directo, indirecto, incidental, especial, ejemplarizante, punitivo, resultante o por cualquier otro daño, bien sea en una acción por contractual, estatutaria, torticera, o de otra clase, relacionado al uso de estas guías.

Ciertos enlaces en estas guías llevan a sitios web mantenidos por organizaciones o entidades sobre las cuales AHLA y el Consejo Asesor de Estadía Segura de AHLA no tienen control. Dichos enlaces han sido provistos únicamente para su conveniencia, y ni AHLA, ni el Consejo Asesor de Estadía Segura de AHLA pretenden asegurar su exactitud, utilidad, plenitud, conveniencia, o cualquier otro aspecto de la información incluida en dichos sitios web.

Centro regreso a los negocios ahora en línea

Accese la creciente colección de guías para la reapertura.

Estos recursos incluyen las mejores prácticas para la limpieza, nuevos protocolos del lugar de trabajo y guías de evaluación provistas por los socios de AHLA ("Premier Partners, Allied Plus y Allied Members").

Visite el sitio web [AHLA.com/Reopen](https://www.ahla.com/Reopen) ("reapertura").



Para más información acerca del Programa de Estadía Segura, visite [AHLA.com/SafeStay](https://www.ahla.com/SafeStay) (Estadía Segura).