



# GUÍAS PRÁCTICAS #ENMARCHADIGITALGT

#EnMarchaDigitalGT te ayuda paso a paso a reactivar tu negocio y descubrir nuevas formas de llegar a tus clientes. Ponemos a tu disposición 5 guías con consejos prácticos y herramientas fáciles de implementar:

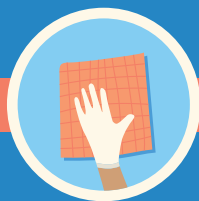
GUÍA 1: Mantén activo tu negocio

GUÍA 2: Maneja eficientemente pedidos y entregas

GUÍA 3: Organiza tus finanzas en tiempos complejos

**GUÍA 4: Limpieza e higiene en tu negocio**

GUÍA 5: Cómo aprovechar las distintas formas de pago



*Este ícono significa que tienes a disposición herramientas de soporte que te permitirán poner en práctica la guía. Las encontrarás al final del documento.*

# GUÍA 4:

## LIMPIEZA Y SEGURIDAD DE TU NEGOCIO PARA TI Y TUS CLIENTES



COVID-19 es una enfermedad que se transmite de persona a persona, para evitar su propagación se deben tomar medidas específicas de limpieza, desinfección y uso de equipo de protección. Esta guía práctica te ayudará a realizar actividades comerciales con la mayor seguridad posible para proteger a tus clientes, a tu familia, empleados/as y a ti mismo/a.

1

### MANTÉN PRESENTE EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO



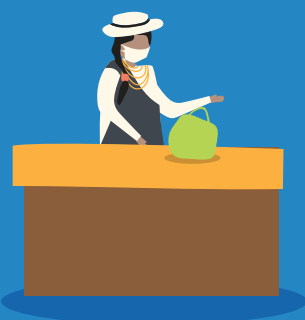
Esta es la principal medida de seguridad. Mantén siempre al menos 1.5 metros de distancia con todas las personas (clientes y compañeros de trabajo).

Establece un número máximo de clientes que pueden estar dentro del negocio; y si es posible, evita el ingreso de personas a tu local. Para esto, puedes seguir las indicaciones del **Anexo 1**.

Si debes permitir el ingreso de personas a tu negocio; coloca una barrera y un cartel en la entrada que indique el número máximo de personas que pueden estar dentro del local y solicítale amablemente a tus clientes que esperen su turno de entrada haciendo una fila ordenada y manteniendo la distancia. **Ver Anexo 2.** 📄

Pon marcas en el suelo para que los clientes en espera hagan fila fuera del local con una distancia mínima de 1.5 metros entre cada cliente.

Te recomendamos que pongas una marca en el piso con un color llamativo, por ejemplo, amarillo.



2



### LÁVATE LAS MANOS DE MANERA CONSTANTE



Lava tus manos regularmente con agua y jabón. El proceso debe durar al menos 30 segundos. **Ver Anexo 3.** 📄

Te recomendamos pegar el afiche de lavado de manos que encontrarás como anexo en esta guía, para que tú y tus trabajadores lo recuerden. **Ver Anexo 4.** 📄

Debes lavar tus manos cada vez que hayas atendido a un cliente. Si no puedes lavar tus manos, desinfectálas con un líquido o gel que tenga por lo menos 70% de alcohol etílico como ingrediente principal.

3

## USA MASCARILLA DURANTE TODA LA JORNADA



Usa siempre y correctamente la mascarilla, tapándote nariz y boca incluso cuando no haya clientes.

Ver Anexo 5.

Solicita que todos tus clientes y trabajadores usen de manera obligatoria una mascarilla al ingresar a tu local.

Colócate los guantes siguiendo el consejo del video, recuerda que son de un solo uso y estos no remplazan el lavado de manos constante.

Ver Anexo 5.

Las mascarillas reutilizables deben lavarse diariamente, las mascarillas de uso médico no se pueden reutilizar y deben depositarse en un basurero cerrado, que puedes rociar con alcohol para evitar posibles contagios.

Además, también puedes considerar que tu y el equipo utilicen pantallas protectoras pero recordando siempre que la mascarilla debe ser obligatoria.

4

## ELIMINA LOS DESECHOS



Pon inmediatamente toda basura o desecho en recipientes con funda y tapa. No permitas que se acumule.

Al final del día, cierra las bolsas y échales alcohol con un atomizador, principalmente en la parte superior por donde la tomas.

Deja la bolsa con basura en el lugar y el horario indicado por la autoridad correspondiente.



5

## LIMPIA Y DESINFECTA LAS SUPERFICIES.



### HERRAMIENTAS DE SOPORTE

**ANEXO 1:** Infografía de consejos para la prevención de COVID-19 en nuestro negocio.

**ANEXO 2:** Infografía de distanciamiento para pegar en el negocio.

**ANEXO 3:** Lavado correcto de manos

**ANEXO 4:** Afiche de lavado de manos.

**ANEXO 5:** Uso correcto de mascarillas.



Limpia y desinfecta las superficies con mayor circulación de personas y aquellas en las que hay interacción constante con los clientes (pisos, equipos, barandas).

Primero, limpia con agua y detergente para eliminar la suciedad. Luego coloca una solución de cloro al 0.5% o alcohol al 70% y déjalo reposar por cinco minutos, para después remover con un paño limpio o una toalla descartable.

Realiza esta limpieza utilizando guantes gruesos de caucho.



Recuerda que limpiar y desinfectar no es lo mismo; **limpiar es retirar la suciedad visible y desinfectar es eliminar microorganismos.**

Procura desinfectar, por lo menos cada 3 horas.

**No mezcles productos químicos ya que podrías generar reacciones negativas para la salud.**

Accede a todo el contenido herramientas editables el siguiente link: <https://linknuevo>



# GUÍA 4:

## LIMPIEZA Y SEGURIDAD DE TU NEGOCIO PARA TI Y TUS CLIENTES

### Pasos a seguir

