



CASA BARICHARA
boutique

TE CUIDAMOS, NOS CUIDAMOS WE TAKE CARE OF YOU, AND WE TAKE CARE OF OURSELVES

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESOLUCIÓN 350 DE MARZO DE 2022.
BIOSECURITY PROTOCOL
RESOLUTION 350 OF MARCH 2022

¿QUÉ ESTAMOS HACIENDO? / WHAT ARE WE DOING?

Evaluamos los peligros y riesgos, sus aspectos e impactos, tanto ambientales como de seguridad en la operación de Casa Barichara Boutique con el objetivo de cuidarte a ti, a nuestra comunidad y colaboradores por medio de nuestro Sistema de Gestión Integral en el cual trabajamos por la seguridad y salud de nuestros trabajadores, estableciendo un protocolo de Bioseguridad que involucra a huéspedes. Este esfuerzo se ve reflejado en las certificaciones Check in Bioseguro con alcance nacional y Safe Travel con presencia internacional.

We evaluate the dangers and risks, their aspects and impacts, both environmental and safety-related, in the operation of Casa Barichara Boutique to take care of you, our community, and collaborators. To do so, we use an Integrated Management System in which we work for the safety and health of our workers, establishing a Biosafety protocol that involves guests.

This effort is reflected in the certifications Check-in Bioseguro with national scope and Safe Travel with an international presence.



COLABORADORES / COLLABORATORS

Contamos con un comité de gestión del riesgo, enfocado en garantizar la seguridad en nuestras instalaciones. Nuestro personal recibe capacitaciones periódicas actualizando constantemente nuestras prácticas. Nos aseguramos de que todo el personal ingrese y permanezca en el hotel en buenas condiciones de salud y use debidamente los EPP.

Nuestro equipo cuenta con los últimos esquemas de vacunación.

We have a risk management committee focused on guaranteeing safety in our facilities.

Our staff receives regular training,

constantly updating our practices. We ensure

that all staff enters and remain in the hotel in

good health and use PPE properly. Our team

has the latest vaccination schemes.



INSTALACIONES / FACILITIES

Contamos con una ventilación natural privilegiada.

Contamos con una programación permanente de actividades de limpieza en nuestras instalaciones, habitaciones y espacios comunes, sensibilizamos a nuestro personal en la importancia de la adecuada utilización de sustancias con el fin de proveer ambientes seguros tanto para nuestros huéspedes como para el entorno.

We have privileged natural ventilation. We have a permanent schedule of cleaning activities in our facilities, rooms, and shared spaces. We make our staff aware of the importance of the proper use of substances to provide safe environments for both our guests and the environment.



SOSTENIBILIDAD & BIOSEGURIDAD /

SUSTAINABILITY & BIOSECURITY

Identificamos alternativas sostenibles para la implementación de nuestros Sistema de Gestión, con el objetivo de beneficiar a la comunidad y reducir el impacto y los residuos generados por estas nuevas medidas.

Casa Barichara Boutique protege la gran biodiversidad natural y cultural de Colombia, integramos la cultura local y los lugares de patrimonio, a las experiencias seguras que viven nuestros visitantes. Promovemos prácticas seguras.

We identify sustainable alternatives for implementing our Management System,

intending to benefit the community and

reduce the impact and waste generated by

these new measures.

Casa Barichara Boutique protects the great

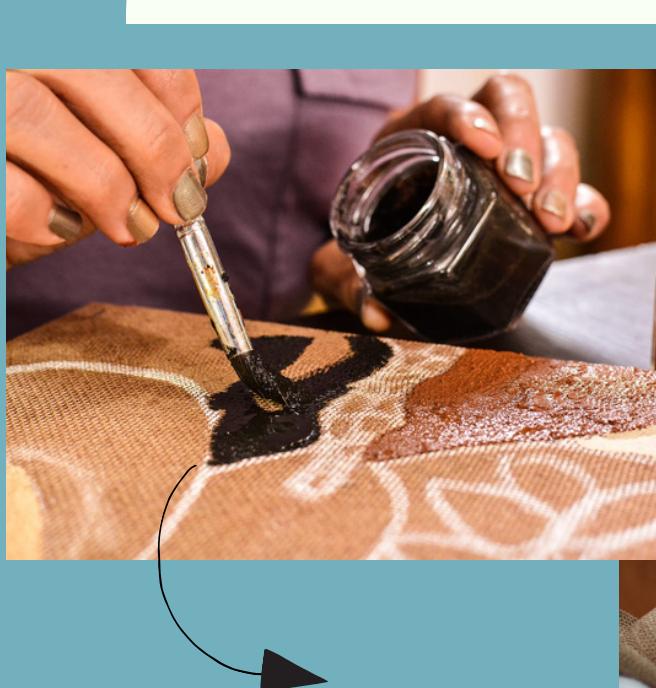
natural and cultural biodiversity of

Colombia. We integrate local culture and

heritage sites into the safe experiences

that our visitors live.

We promote safe practices.



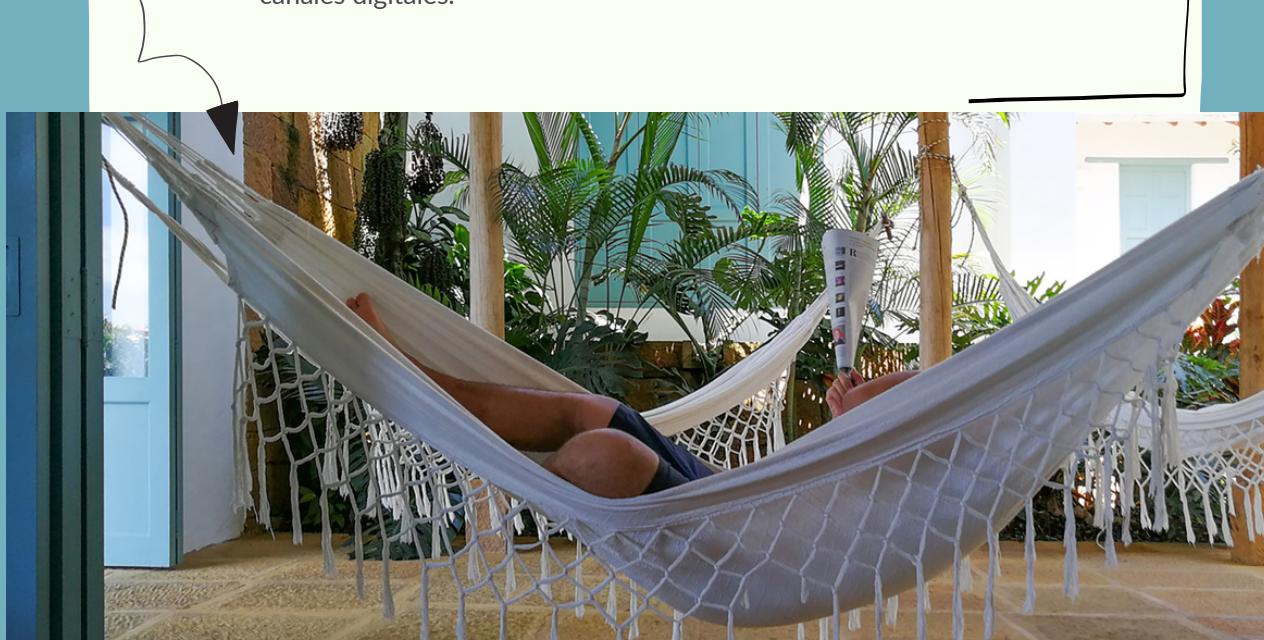
VISITANTES / VISITORS

Buscamos reducir el riesgo de contagio entre visitantes y comunidad.

Promovemos nuestra comunicación por canales digitales.

We seek to reduce the risk of contagion between visitors and the community. We promote our communication through

digital channels.





ALIMENTOS

Usamos principalmente productos de la región en nuestra cocina, con debidas

prácticas de manufactura y medidas controladas de lavado de materias primas y aseo. Se realiza inspección, formación y capacitación constante en la adopción de procedimientos seguros en la manipulación de los alimentos.

We mainly use products from the region in our kitchen, with proper

manufacturing practices and controlled measures for washing raw materials and cleaning. Inspection, training, and constant training are carried out to adopt safety procedures in food handling.

