

01/12/20

Pautas y Protocolos
Covid-19 para

EL SECTOR TURÍSTICO DE CATAMARCA

Enoturismo



GOBIERNO DE
CATAMARCA

MINISTERIO DE
**CULTURA
Y TURISMO**

ENOTURISMO

PAUTAS Y PROTOCOLOS COVID 19

1.Introducción

La siguiente normativa tiene como objetivo establecer las premisas de bioseguridad necesarias que debe tener en cuenta toda bodega que quiera dar apertura de sus servicios al turismo, con el fin de:

- Asegurar la salud, higiene y seguridad del visitante durante su estadía.
- Asegurar la salud, higiene y seguridad del personal afectado a la atención de turistas.
- Evitar contaminaciones cruzadas.
- Mitigar y/o evitar el riesgo de contagio Covid 19.

El mismo es aplicable a todos los servicios prestados en las áreas de atención al turista y personal afectado al mismo.

Este documento se ha basado en normativas emitidas por la OMS, Ministerio de Salud de la Nación y resoluciones establecidas por la Superintendencia de Riesgo del Trabajo, además de otras fuentes de consulta.

Todas normativas establecidas en este protocolo se han basado en los siguientes principios de bioseguridad:

- Planificación de tiempos para prestación de los servicios y para limpieza, desinfección y aireación de espacios.
- Planificación de reservas.
- Distanciamiento social establecido: 2 mts entre personas o espacios destinados a prestar servicios gastronómicos.
- Cálculo de capacidad de carga por servicio y por sector afectado, a los fines de cumplir con el distanciamiento social.
- Lavado y desinfección de manos a base de jabón y solución de alcohol en gel.
- Lavado y desinfección de superficies y espacios a base de la metodología: 2 trapos y 2 baldes, el primero con agua y detergente, luego enjuague y el segundo con una solución de Agua + lavandina o cloro.
- Diseño de circuitos manteniendo el distanciamiento social.
- Elementos de protección personal (EPP) necesarios para el uso del personal afectado y los requeridos por el visitante.
- Establecimiento de premisas de seguridad aceptadas por visitantes.
- Comunicación visible en el establecimiento de las medidas de seguridad, y número de teléfonos útiles por posibles contingencias.

2. Medidas referidas al personal afectado a la atención del visitante:

Las siguientes son recomendaciones generales tomadas de parámetros y protocolos emanados de organizaciones internacionales como la OMS, de Autoridades Nacionales, y de aplicación en la materia, Ministerio de Salud, y Superintendencia de Riesgos del Trabajo, entre otras.

2.1. Control de ingreso a la empresa:

La temperatura es una de las herramientas que permiten poner en alerta sobre la posibilidad de estar ante un caso “presunto” de COVID-19, por lo tanto se recomienda:

- Llevar un registro diario de la temperatura corporal del personal que ingresa a la empresa.
- Controlar si algún personal presenta síntomas compatibles con Covid 19: tales como tos, estornudos, pérdida de olfato, malestar general y dolor muscular. En cuyo caso se deberá proceder de acuerdo a la normativa establecida por el Ministerio de Salud de la Nación y de la Provincia, procediendo a su aislamiento para evitar nuevos contagios.
- En caso de que al ingreso se detecte un posible caso sospechoso, se deberá proceder de acuerdo a la normativa establecida por el Ministerio de Salud de la Nación, dando aviso a la autoridad provincial.
- Se recomienda que el turista ingrese con la aplicación CUIDAR activa.

2.2. Higiene y seguridad de empleados en contacto con los visitantes

Todo el personal afectado al servicio de atención al turista en forma directa (ej. guías, personal de las Bodegas, coordinadores de viajes etc.) o en forma indirecta (administrativos, personal de limpieza) deberá utilizar los Elementos de Protección Personal correspondientes respecto del riesgo al que se encuentren expuesto.

Se recomienda que la organización que desea iniciar la atención de turistas realice un análisis de riesgos y en base a ello establezca cantidad y calidad de los Elementos de Protección Personal más apropiados. No obstante, se recomienda lo siguiente:

- Todo personal que presente síntomas compatibles con COVID 19 no deberá presentarse a trabajar e informar en forma inmediata al empleador. Sólo podrá reincorporarse cuando las autoridades sanitarias informen que el caso NO ES POSITIVO y obtenga habilitación médica.
- Los elementos de Protección Personal son individuales, por lo que no se deben compartir.
- Los elementos de Protección Personal y la ropa de trabajo deberán ser resistentes a la penetración de microorganismos, a las roturas y el desgaste prematuro.
- Realizar y documentar controles sobre el estado, stock y reposición de los Elementos de Protección Personal, Kit de desinfección e higienización diariamente

•Garantizar provisión, Elementos de Protección Personal y kit de higienización y desinfección de acuerdo con la demanda laboral.

3. Medidas referidas al uso de espacios e instalaciones

3.1. Espacios: disponibilidad /diseño:

La organización deberá de establecer nuevamente la capacidad de carga de sus áreas destinadas a la atención de público basados en el “Distanciamiento social” requerido (2 mts). En dichos espacios deberán estar correctamente informadas la cantidad máxima de personas admitidas.

Los espacios para tener en cuenta serán:

a) Salas de recepción y/o Ventas.

b) Salas de Degustación: Calcular el distanciamiento entre personas. Evitar el uso de manteles. Disponibilidad de alcohol en gel para desinfectar. En caso de recibir grupos, establecer cantidades máximas por mesa y considerar cada grupo una isla de servicio.

3.2. Planificación de copas e insumos suficientes para la degustación:

La organización deberá asegurar la cantidad y disponibilidad suficiente de copas y utensilios para la degustación basada en las siguientes premisas de seguridad:

- Mínima manipulación de las copas previo a entregar al pasajero.
- Lavado y desinfección de las mismas.
- En lo posible, promover el uso de copas u otro utensilio descartable, de un único uso.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Uso de bins plásticos para el traslado de copas y vajilla: este material es fácil de limpiar e higienizar. Se recomienda no usar las cajas de copas.

4. Limpieza, sanitización y desinfección de espacios comunes y ambientes de trabajo

Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los locales de trabajo y de atención al público, incrementando la limpieza de mostradores, pasamanos, cajas, lugar de entrega de mercadería, pisos, picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador o el visitante puedan entrar en contacto.

4.1. Intensificar la limpieza y desinfección de todos los espacios comunes de trabajo y atención de público, como mínimo 3 veces por día. Se debe realizar una limpieza y desinfección cada vez que se termina con un servicio.

4.2. Ventilar en forma diaria y recurrente todos los espacios comunes y limitar accesos a aquellos que no puedan cumplir con esta medida. En ambientes con acondicionamiento de calidad del aire, se deberá mantener un eficiente funcionamiento del sistema de ventilación. El mismo debe adecuarse a los requerimientos mínimos de renovación de aire (incrementar el porcentaje de aire intercambiado con el exterior lo máximo que el sistema permita), dentro de los límites de rendimiento del equipamiento para el acondicionamiento del aire y asegurar la periódica y efectiva limpieza de los filtros.

4.3. Espacios comunes que deben ser limpiados y desinfectados (con y sin atención de público):

- Sala de recepción
- Salas de Degustación
- Salas de venta
- Sanitarios
- Depósitos

5. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, etc.

5.1. Desinfección de Ambientes

La desinfección debe realizarse diariamente como mínimo. La frecuencia dependerá del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante se debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

5.2. Ventilación de ambientes:

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. En otras circunstancias y lugares, se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

6. Cierre del día

Al finalizar el día de trabajo y previo a retirarse del sector, se recomienda:

- Limpieza y desinfección de lugares de atención de público.
- Limpieza y desinfección de equipos y mobiliario.
- Limpieza y desinfección de baños.
- Limpieza y desinfección de espacios de trabajo donde no hay acceso del público.
- Retiro de residuos: Se recomienda el uso de guantes descartables.

7. Recepción del visitante en sala

Al ingresar el pasajero a la sala se recomienda:

- Establecer el lavado de manos y desinfección previo a ingresar a todas las instalaciones.
- Desinfectar la suela de sus zapatos (pisando una solución de agua con lavandina).
- Esperar en la sala sin transgredir la capacidad informada en la sala.
- Mantener al menos dos metros de distancia entre mesas, sillones o elementos de reunión similar.

8. Desarrollo de la visita turística

Se recomienda a la organización dejar registro que permita la rastreabilidad de los visitantes que ingresaron a la empresa y quien fue su guía. Llevar un registro interno real y confiable en caso de ser necesitado.

Dado el contexto existente y el alto contagio de este virus, se recomienda hacer visitas a espacios abiertos (ej. viñedos) y/o hacer visitas virtuales de la bodega.

En caso de que la empresa decida iniciar el ingreso de visitantes a sus instalaciones productivas se recomienda a la organización:

Previo al inicio e ingreso del grupo a las instalaciones productivas, el guía deberá recordar a los pasajeros las condiciones de seguridad a seguir basadas en:

- Mantener la distancia de pasajeros de 2 mts.
- No sacarse el tapaboca durante toda la visita.
- No salir del circuito establecido y marcado (área de tránsito)
- No tocar NADA en las instalaciones

Al finalizar la degustación el personal de limpieza deberá:

- Ingresar a la sala con Elementos de Protección Personal establecidos.
- Retirar las copas y colocarlas en bins plásticos.
- Llevar las copas a lavar.

9. Ventas:

Al momento de la venta los pasajeros, en general tienden a desordenarse y demorar los tiempos de permanencia, por lo que se recomienda tratar de agilizar este proceso de la siguiente manera:

- Se recomienda establecer un método de compra que no requiera que el pasajero toque o manipule botellas o productos para la venta: Ej. Exponer los productos en vitrinas cerradas y precios expuestos.
- En caso de que la empresa decida hacer promociones o armados especiales, se recomienda que la exposición de los mismos sean digitales o impresos en materiales fácilmente lavables y desinfectables.
- Delimitar una línea de acceso del huésped que permita mantener los dos metros de distancia con el mostrador y/o el cajero (que no se apoye).
- Se recomienda estimular el pago con tarjeta y uso de postnet que lean chip (no requieren manipular la tarjeta del huésped) o mercados de pagos electrónicos. Potencial uso de códigos QR.
- En caso de que el pago sea en efectivo, se deberá utilizar alcohol en gel o alcohol al 70%
- Evitar el uso de tiquets o boleta papel. Se recomienda el envío de boletas en forma electrónica.

CONSIDERACIONES FINALES

Recordar que la temporada estival es la temporada de mayor actividad de mosquitos por lo que deben promoverse las medidas de prevención y cuidado de enfermedades transmitidas por mosquitos, como dengue y otras.

Se recomienda:

- Evitar la acumulación de agua en objetos fuera de uso que puedan servir de reservorios y criaderos de larvas.
- Limpieza y desmalezamiento de jardines, parques y predios de recreación.
- Evitar la acumulación de agua que facilite los criaderos.
- Uso de repelentes.
- Uso de ropa clara y con mangas largas.
- Uso de tela mosquitera en las ventanas de los establecimientos hoteleros.
- Uso de tabletas, espirales, aerosoles u otro sistema para repeler mosquitos.

01/12/20