

2020

Protocolo Covid-19 Parque Termal Dolores



Indice

1. Medidas de prevención

- Recomendaciones Visuales -----pag.4
- Distanciamiento social-----pag. 4 y 5
- Higiene de manos-----pag.5
- Higiene respiratoria-----pag.5 y 6
- Desinfección de superficies y ventilación de ambientes de trabajo-----pag. 6

2. Acciones con Visitantes

- Comunicación a visitantes-----pag.6 y 7

3. Personal del Parque Termal Dolores

- Capacitación-----pag.8
- Organización del trabajo-----pag.8 y 9
- Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo-----pag.9
- Identificación del personal de riesgo-----pag.9 y 10

4. Prestación del Servicio

- Consideraciones previas a la prestación del servicio-----pag.10 y 11
- Distanciamiento Físico-----pag.11
- Medidas especiales e higiene-----pag.11

5. Desinfección y Limpieza del Parque Termal

- Medidas generales-----pag.12
- Medidas especiales respecto a las piscinas-----pag.12
- Materiales y equipos-----pag.12 y 13
- Sanitarios y Vestuarios-----pag.13
- Residuos-----pag.13 y 14

6. Atención de Emergencias----- pag.14

7. Establecimientos Gastronómicos

- Personal del establecimiento-----pag.14
- Atención al cliente-----pag.15
- Espacios del establecimiento-----pag.16
- Zonas de circulación-----pag.16
- Area de producción-----pag.16,17 y 18
- Mantenimiento-----pag.18
- Residuos-----pag.19

8. Alojamientos turísticos

- Personal del establecimiento-----pag.19
- Atención al cliente-----pag.19 y 20
- Espacios comunes-----pag.20 y 21
- Alimentos y bebidas-----pag.21,22 y 23
- Habitaciones y blancos-----pag.23
- Mantenimiento-----pag.23

9. Prestadores Turísticos

- Transporte de visitantes-----pag.24
- Antes de la prestación del servicio-----pag.25
- Durante la prestación del servicio-----pag.25 y 26

1. Medidas de prevención

Recomendaciones visuales

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a las trabajadoras y los trabajadores, proveedores y proveedoras, contratistas y al público general acerca las medidas de higiene y Seguridad adoptada por la institución.

Distanciamiento social

Profesionales de la salud de ámbito público y privado de acuerdo a evaluaciones epidemiológicas, infecciosas y clínicas sugieren que el predio del Parque Termal es de muy alta seguridad dentro del actual contexto sanitario por la amplitud del mismo (45 hectáreas), lo cual posibilita llevar adelante los protocolos de seguridad e higiene como así también el control de los mismos garantizando minimizar las posibilidades de errores. Por tal motivo y a fines de cumplir con el distanciamiento social se establece:

a) Mantener una distancia mínima entre personas de DOS (2) metros. Esta medida aplica tanto para las trabajadoras y trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes/clientas, proveedores/proveedoras, etcétera).

Las pautas y medidas de distanciamiento se determinan y actualizan según criterios epidemiológicos y sanitarios, con sujeción a la fase y la normativa superior vigente.

b) Evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos o apretones de manos.

c) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo.

d) No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.

e) El uso de barbijo casero, cubre bocas o tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima. El barbijo casero, cubrebocas o tapabocas hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19.

f) El personal del Parque Termal, siempre que la modalidad del trabajo lo permita permanecerá prestando servicios en compartimentos estancos, evitando trasladarse dentro del predio, brindando desde el mismo toda la información que requieran el público visitante.

g) En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima de seguridad establecida entre las personas, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.

h) Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento cuando corresponda está penalizado por el DNU Nro. 260/20 y puede ser sancionado acorde a los artículos 205 y 239 del Código Penal de la Nación Argentina

Higiene de manos

Acorde a lo informado por el Ministerio de Salud de la Nación, el lavado de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. El tiempo recomendado para el lavado de manos es de 40 a 60 segundos. En ese sentido, resulta elemental informar esta medida tanto al personal como a proveedores/proveedoras, y a las/los visitantes.

a) Todas las personas que desarrollen tareas en el Parque termal Dolores, deberán realizar el lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:

- Al llegar al lugar de trabajo.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.).
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.

b) Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevarse las manos a la cara.

c) Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares apropiados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).

d) Es responsabilidad del parque termal proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel).

e) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

Higiene respiratoria

a) El uso del barbijo casero, tapabocas o cubre bocas será obligatorio para empleados, empleadas, proveedores, proveedoras contratistas y público general, mientras esté vigente la medida en su jurisdicción. No permitir el ingreso ni la permanencia de personas sin un tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas en su jurisdicción así lo exijan. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.

b) Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado.

c) Ante la presencia de visitantes con discapacidad auditiva, se sugiere facilitar la comunicación utilizando pantallas transparentes o tapabocas inclusivos para facilitar la lectura labio facial.

En caso de utilizar pantalla protectora o tapabocas reutilizable, desinfectar-los adecuadamente tras cada uso.

d) Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.

e) Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial) en tareas puntuales o en aquellos casos en los que no se pueda garantizar la distancia de seguridad e instar a los y las visitantes a utilizarla también. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

Desinfección de superficies y ventilación de ambientes de trabajo

a) Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas.

b) Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.

c) Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua).

Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.

e) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.

f) No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.

2. Acciones con Visitantes

1) Antes del ingreso al Parque Termal cada visitante deberá firmar una declaración jurada donde pondrá de manifiesto si pertenece a grupos de riesgo para covid-19, como así también que toma conocimiento y se compromete a cumplir los protocolos en materia de seguridad sanitaria. Cuando el visitante sea menor de edad el adulto con quien asista al predio deberá suscribir la declaración jurada del menor.

2) Para la venta de entradas o pases por ventanillas de boletaría, se instalaran medidas físicas de protección como mamparas, paneles de vidrio de fácil y frecuente limpieza.

3) Durante el proceso de registro al ingreso al parque termal, será obligatorio el uso de tapabocas y se deberá evitar aglomeraciones de personas, manteniendo una distancia mínima mayor a dos metros.

4) Se deberá medir la temperatura corporal antes de permitir el ingreso. Si alguna persona presenta temperatura superior a 37° (treinta y siete grados), no se le admitirá el ingreso, así como tampoco a sus acompañantes, dándose aviso al sistema sanitario.

5) Se exigirá la utilización de tapabocas para circular por todas las instalaciones del parque termal por parte de todos los usuarios y proveedores, exceptuando las áreas de piscinas.

6) En lo que respecta al tiempo de exposición de los usuarios en cada sesión en las piscinas el mismo será limitado y regulado en atención a las particularidades de las piscinas.

Comunicación a visitantes

a) Informar a las/los visitantes a través de los diferentes medios de comunicación, previo a la llegada al establecimiento, que cada persona debe contar con los elementos de protección personal (EPP) correspondientes y respetar las medidas de seguridad establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación antes, durante y después de la prestación.

b) Comunicar las políticas de la organización respecto a los y las visitantes que no cumplan las medidas de seguridad e higiene establecidas.

c) Exhibir en un formato visible al ingreso del parque una leyenda que advierta a las/los visitantes el deber de no ingresar si cumplen los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.

La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá consultarse la página web oficial del Ministerio de Salud de la Nación y mantenerse actualizada permanentemente.

Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento cuando corresponda está penalizado por el DNU Nro. 260/20 y puede ser sancionado acorde a los artículos 205 y 239 del Código Penal de la Nación Argentina.

d) Informar a las y los visitantes que deben evitar compartir protectores solares, ropa, accesorios o el equipamiento asignado.

f) Informar a las y los visitantes que deberán utilizar elementos de alimentación y refrigeración individuales, los mismos no se pueden compartir.

g) Informar a las y los visitantes que aquellas personas que presenten síntomas leves (tos, resfriado), no podrán ingresar al Parque Termal Dolores.

3. Personal Parque Termal Dolores

Capacitación

a) Informarse y capacitarse en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.

b) Realizar las actividades de capacitación preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia inter-personal mínima establecida.

c) Brindar capacitación sobre uso, limpieza y descarte de los equipos de protección personal (EPP) de manera adecuada, en función de las tareas y responsabilidades, y en cumplimiento con las regulaciones en materia de salud.

d) Garantizar la actualización de las capacitaciones, y evaluar sus conocimientos de manera periódica.

e) Controlar por la autoridad competente el cumplimiento por parte del personal de lo indicado en las respectivas capacitaciones en materia de prevención.

Organización del trabajo

A los fines de contribuir al distanciamiento social vigente, se sugieren alternativas o formas de organización del trabajo:

a) Para quienes deban asistir en forma presencial, reforzar la importancia de que ante la presencia de síntomas de COVID-19 las personas no acudan al trabajo, notifiquen a sus superiores y al servicio de medicina laboral, y se solicite atención por parte del sistema de salud en forma inmediata.

Cuando el prestador o prestadora presente síntomas compatibles con COVID-19, incluso de carácter leve, deberá abstenerse de prestar el servicio y efectuar la consulta a la autoridad sanitaria local.

c) Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible, extremar las medidas de protección sanitarias.

d) Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de manera tal de garantizar durante toda la jornada de trabajo la distancia mínima establecida entre personas.

e) Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.

f) Escalonar el horario de ingreso y egreso de trabajadores/as cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos.

g) Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a visitantes y proveedores / proveedoras en forma electrónica (por teléfono o correo electrónico).

h) Planificar horarios escalonados para evitar que el personal tome su descanso al mismo tiempo en el mismo lugar.

i) Uso de uniforme, mantenerlo limpio y lavarlo con frecuencia. Cuando se lave en forma mecánica se deberá realizar a temperatura mayor a 60°C.

j) No compartir instrumentos de trabajo con otras personas.

Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

Se aconseja el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros), los cuales se deben mantener ventilados para garantizar su higiene y desinfección.

- Utilizar barbijo casero, cubre bocas o tapabocas en todo momento.
- Recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
- Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
- Respetar las distancias mínimas recomendadas. Dejar un asiento libre entre personas.
- Evitar aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte a utilizar.
- Al regresar a casa:
- Retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente del mismo, y proceder a su lavado (o tirarlo si es descartable).
- Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y antes del contacto con superficies.

Identificación de personal de riesgo

Dentro de la nómina del personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo con lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social en su artículo 1°, aquellas personas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado de niños y niñas menores de 6 años, pudiendo acogerse a dicha licencia una sola persona por hogar, modificación introducida por Resolución Con-junta N° 3/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y el Ministerio de Mujeres, Géneros y Diversidad, y las siguientes personas incluidas en los grupos de riesgo acorde a la Resolución N°207/2020:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Personas gestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- Personas con enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- Personas con diabetes.
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- Personas con enfermedad hepática avanzada.

Se debe asegurar el respeto de la privacidad y confidencialidad de la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atención a la información relacionada a patologías que configuren factores de riesgo para formas graves de COVID-19.

4. Prestación del servicio

Consideraciones previas a la prestación del servicio

a) Identificar los riesgos existentes en recorridos a seguir, transporte a utilizar, particularidades de las áreas o atracciones, horarios, restricciones en las prestaciones de determinados servicios, entre otros.

b) Establecer y señalar el cupo máximo por grupo y servicio de acuerdo con los riesgos identificados y el distanciamiento social obligatorio.

La capacidad máxima de una instalación se debe calcular en función de los metros cuadrados accesibles para las y los visitantes, considerando las áreas de circulación libre, y otras áreas de uso público. No se tendrán en cuenta las capacidades de los espacios que por razones operativas deban permanecer cerradas o no sean accesibles según la situación epidemiológica y normativa superior vigente.

c) Considerar los espacios que deberán estar disponibles en las instalaciones al aire libre, para poner a resguardo a las y los visitantes en caso de una inclemencia climática (por ejemplo, de una tormenta severa).

d) A fin de mantener el distanciamiento interpersonal establecido, realizar marcas en pisos, e instalar cartelería

e) Casilleros de uso público, cerrar o rotar algunas secciones de casilleros para garantizar el distanciamiento social obligatorio.

f) Evitar el agrupamiento de personas en los puntos críticos, como boleterías, locales de venta de productos, restaurantes, sanitarios y estacionamientos.

g) En aquellos estacionamientos en los que resulte viable, delimitar y bloquear espacios en el suelo para que los autos se estacionen alejados entre sí, garantizando el distanciamiento social.

h) Considerar la reprogramación de la visita en caso de síntomas para quienes hayan adquirido entradas con anticipación.

i) Definir y comunicar políticas de cancelación y reprogramación de acuerdo a la fase y la normativa superior vigente.

Distanciamiento físico

1) En espacios comunes ubicados al aire libre, se debe respetar la distancia mínima de seguridad entre las personas de 2 m por persona.

2) El aforo total del parque, no podrá superar al 50 % del que se tenía previamente al COVID-19.

3) En el uso de las piscinas se deberá mantener una distancia mínima entre los usuarios de grupos familiares. En el caso de piscinas cubiertas, la distancia mínima referida es de 3 m por persona o grupo familiar, en el caso de las piscinas al aire libre, la distancia mínima es de 2 m por persona o grupo familiar.

Medidas especiales e higiene

1) Se considerará la inclusión de barreras físicas, sendas de tránsito diferenciadas, marcas y señales que orienten a trabajadores y público general.

2) Se exigirá la utilización de tapabocas para circular por todas las instalaciones de los parques termales por parte de todos los usuarios, clientes, trabajadores y proveedores, exceptuando las áreas de piscinas y adyacentes.

3) Cada uno de los usuarios deberá ducharse con jabón antes de ingresar a las piscinas, en las duchas a la intemperie señalizadas para ese fin. Se exigirá que cada uno de los usuarios cuente con jabón de uso personal.

4) Contar con dispensador de alcohol al 70 % o producto sanitizante para manos, en área de ingreso a los centros termales, así como también en la entrada de los baños.

5) En los sectores de piscinas será responsabilidad de los guardavidas el mantener la normativa de higiene, seguridad y control de aforo, así como el uso de vestimenta adecuada (traje de baño) y la ducha previa a introducirse en las piscinas.

6) Se deberá establecer por cada Centro Termal un Plan de Contingencia COVID

5. Desinfección y limpieza del Parque Termal

Medidas generales

1) En los puntos críticos del parque, baños y sectores de piscinas, se deberá asegurar una desinfección profunda general y diaria. Los baños deberán ser higienizados cada media hora.

2) Para la desinfección se deberá utilizar agua potable.

3) Se deberá higienizar las sillas y reposeras con cada cambio de ocupante.

4) Se deberá mantener una continua ventilación con renovación permanente de aire en las piscinas internas.

5) Cada prestador de servicio turístico elaborará su procedimiento de limpieza y desinfección, especificando insumos que utilizará, método, frecuencia y encargado de la misma, incluyendo la gestión de residuos y el control, así como el lavado de ropa.

6) En cuanto al manejo del agua en general se mantendrá el protocolo existente, léase manejo hidráulico del pozo termal, llenado de piscinas, limpieza de camineras, podas y control de animales.

7) Respecto a elementos recreativos tales como flotadores, pelotas u otros en una primera etapa están prohibidos.

Medidas especiales respecto a las piscinas

Sin perjuicio de referidas medidas generales, las piscinas deberán cumplir con las siguientes medidas especiales:

1) Limpieza de piscinas: se deberá mantener el lavado con jabón e hipoclorito de sodio o peróxido de hidrógeno activado. Deberá utilizarse la disolución óptima necesaria. La limpieza de la loza exterior deberá ser realizada cada una hora.

2) En caso de no vaciar la piscina, se deberá trabajar después del cierre del parque con un recambio del agua de hasta 50% con una hipercloración con cloro granulado que asegure la correcta desinfección y la calidad del agua. En la mañana, se deberá monitorear que el cloro libre esté dentro de los parámetros establecido.

3) Se medirá la presencia de cloro libre a cada hora, así como temperatura y PH, con mediciones en frecuencia mayores según la cantidad de bañistas.

Materiales y equipos

a. Intensificar la limpieza y desinfección de los materiales y equipos requeridos en la prestación del servicio antes y después de cada actividad.

b. Considerar las recomendaciones del proveedor del producto para su limpieza y desinfección, frecuencia de aplicación y los elementos de protección personal requeridos.

c. En caso de existir alternancia en el uso de equipos o elementos, establecer pautas de limpieza y desinfección con agua y jabón o con solución a base de alcohol previo a su reutilización, considerando las instrucciones del fabricante.

d. Cuando por sus características no pueda garantizarse la higiene y desinfección de las superficies de alto contacto y otros equipos entre cada uso, estas atracciones no podrán ser habilitadas al público.

e. Establecer puntos de sanitización gratuitos de fácil identificación tanto en el ingreso, egreso, como durante el recorrido cerca de las atracciones del Parque, cerca de áreas de sanitarios utilizando una adecuada señalización.

Sanitarios y vestuarios

a. Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.

b. Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml o 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs, dado que luego pierde su efectividad.

c. Llevar registro de estas acciones.

d. Reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.

e. Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.

f. Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

g. Controlar los sanitarios y vestuarios cada 2 horas, para verificar que cuenten con agua y jabón y/o alcohol, toallas de papel, cestos con tapa no manual, y también verificar que se respeten en todo momento las pautas de distanciamiento para su uso.

Residuos

a. Proveer de bolsas de uso individual a cada visitante para el descarte de residuos, en caso de que durante la prestación del servicio no hubiera cestos.

b. Disponer cestos o receptáculos debidamente identificados donde las y los visitantes puedan descartar su bolsa individual de residuos.

c. Disponer cestos de residuos, en áreas de espera y/o de alto tránsito, de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

d. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

e. Desechar los elementos de protección personal y materiales de protección descartables utilizados durante la prestación del servicio (mascarillas, barbijos, guantes, entre otros) en cestos de residuos no reciclables.

f. En caso que los elementos de protección personal sean reutilizables, proceder a su correcto lavado con agua y jabón y/o desinfección de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

g. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (tapabocas).

h. Realizar la disposición final y la gestión de residuos de Elementos de

i. Protección Personal.

6. Atención de emergencias

Contar con un botiquín de primeros auxilios, conforme la actividad y el lugar en que se desarrolle, controlando la fecha de vencimiento de sus productos y asegurando su reposición

La atención a las personas accidentadas se deberá realizar según el protocolo propio de cada actividad.

Al momento de socorrer a los y las visitantes, cuando no sea posible mantener el distanciamiento social, se deberán extremar las medidas de protección respiratoria y de higiene y desinfección.

7. Establecimientos Gastronómicos

Personal del Establecimiento

a) Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19.

b) Mantener, en todo momento, la distancia interpersonal mínima establecida: 1 persona cada 2.25 metros cuadrados; tanto en áreas comunes como recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo el sector del establecimiento.

c) Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.

d) Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.

e) Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar barbijos o tapabocas.

Atención al cliente

a) Ofrecer el servicio de reserva anticipada, previendo un tiempo prudencial de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social (informando las condiciones de reservas).

b) Exhibir en formato visible al ingreso, una leyenda que advierta que no deben ingresar al establecimiento si posee síntomas compatibles a COVID-19.

c) Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.

d) Brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten manipulación de dinero.

e) Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta plastificada para facilitar su desinfección.

f) Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, quitándose solo para ingerir alimentos y/o bebidas.

g) Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlas luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon para facilitar su limpieza.

h) Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.

i) No disponer utensilios, platos, vasos en las mesas antes de la llegada de los comensales.

j) Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitar el autoservicio de alimentos.

k) Ofrecer bebidas cerradas en botellas o latas.

l) Ofrecer a los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar.

m) -Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.

n) -Evitar la concentración de clientes en el local. Se sugiere establecer horarios escalonados de atención.

o) -Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual e informar la disponibilidad del pedido.

p) -Se recomienda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) en los mostradores o sectores de cajas.

q) -Priorizar la atención de los grupos de riesgo.

r) -Minimizar todo contacto directo. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.

s) -Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.

t) -Informar a los clientes las medidas adoptadas debido a COVID-19.

Espacios del Establecimiento

a) Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas.

b) Entre los puestos de trabajo, si no se puede mantener la distancia mínima establecida, considerar la instalación de medidas físicas de fácil limpieza como mamparas o paneles de vidrio.

c) En salones la disposición de mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas establecida.

Zonas de circulación

a) Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

b) Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.

c) Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

d) Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono para la atención de la problemática del coronavirus.

Área de producción

Cocina

a) -Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

b) -Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

c) -Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos al inicio y durante las tareas.

d) -Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

e) -Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

f) -Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml de lavandina por litro de agua. Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.

g) -Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

h) -Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

Recepción de mercadería

a) -Se sugiere definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

b) -Mantener la distancia mínima establecida con proveedores y/o transportistas.

c) -Disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería.

d) -Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.

e) -En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso.

f) -Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

g) -Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin, ventilado, de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.

h) -Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.

i) -Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.

Tareas de limpieza y desinfección

- a) -Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) -Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- c) -Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- d) -Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.
- e) -Aumentar la frecuencia del cambio de manteles, evitar sacudir la mantelería sucia.
- f) -Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- g) -Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.
- h) -Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
- i) Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.
- j) Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, de cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos

Mantenimiento

- a) -Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- b) -Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- c) -Comprobar el funcionamiento de los lavavajillas.
- d) -Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- e) -Controlar periódicamente la temperatura de las cámaras de conservación, refrigeración y/o congelación de alimentos.

Residuos

- a) -Proveer bolsas, cestos y recipientes de acumulación del descarte de Elementos de Protección Personal (EPP) y, si se utiliza, ropa de trabajo descartable.
- b) -Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c) -Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d) -Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes descartables y tapabocas

8. Alojamientos turísticos

Personal del Establecimiento

- Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19.
- Mantener, en todo momento, la distancia interpersonal mínima establecida: 1una persona cada 2.25 metros cuadrados; tanto en áreas comunes como recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo el sector del establecimiento.
- Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.
- Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar barbijos o tapabocas.

Atención al cliente

Gestión de reservas

- Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
- Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos.
- Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

Check in y check out

- Cumplir durante los procesos las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecidos.
- Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.
- De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los y las huéspedes en el momento del check-in.
- Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso del check-in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo la distancia interpersonal mínima establecida, que no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Se pueden utilizar cintas o líneas demarcatorias que delimiten los espacios.
- Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono para la atención de la problemática del coronavirus.
- Cuando no sea posible mantener el distanciamiento establecido, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza, en el mostrador de recepción o front desk.
- Disponer alcohol en gel y toallas de papel tanto en el espacio del público como en el que corresponde al personal del establecimiento.
- Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- Evitar el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes.
- Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo.
- Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- Ofrecer alternativas de pago con tarjetas de crédito o medios digitales y el envío de la facturación por el canal de comunicación a opción del huésped, cuando sea posible.
- Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.

Espacios comunes

Disposición del mobiliario

Protocolo Covid-19 Parque Termal Dolores.

- Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, tanto en desayunadores, salones comedores y/o espacios de usos múltiples, respetando las distancias recomendadas.
- En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

Circulación

- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas. Además de incorporar señalética para organizar mejor la circulación.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- Sugerir a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.
- En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio, salvo que la autoridad sanitaria de su jurisdicción indique lo contrario.

Alimentos y Bebidas

Desayuno

- Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
- Flexibilizar ampliando el horario de desayuno.
- Ofrecer la reserva previa de horario.
- Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección y sirva a cada uno de los clientes.
- Ofrecer a los huéspedes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar al desayunador.

- Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza.

- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.

- Los huéspedes deberán arribar al desayunador con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.

Salón comedor

- Ampliar el horario del comedor o brindar servicio de comida mediante reservas.

- Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.

- Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.

- Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

- Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.

- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

- Se sugiere retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición.

- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

- Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados. Y no disponerlos en las mesas antes de la llegada de los comensales.

Área de cocina

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar el cumplimiento del distanciamiento establecido.

- Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70% permanentemente.

- Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.

- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos.

- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol.

- Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar y enjuagar bien antes de ser consumidas.

Recepción de mercadería

-Se sugiere, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega y un procedimiento de recepción de mercadería.

-Evitar el contacto con los transportistas y el personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.

-Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso. En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso.

-Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales.

Habitaciones y blancos

- Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras.

- Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección.

- Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario.

- Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos.

- Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

- No ingresar carros de limpieza en la habitación. Disponer en ellos gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.

Mantenimiento

-Efectuar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

-Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

-Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

9. Prestadores Turísticos

Transporte de visitantes

a) Los prestadores turísticos serán responsables de cumplir y hacer cumplir a los pasajeros/pasajeras los protocolos y normas vigentes dictadas por la autoridad de aplicación.

b) Utilizar, en todo momento, barbijo casero, cubrebocas o tapaboca. Esta medida rige tanto para el personal como para pasajeros y pasajeras, mientras se encuentre vigente en su jurisdicción.

c) Exhibir en el vehículo, carteles con las medidas de prevención de COVID-19.

d) Disponer de alcohol en gel en todas las unidades de transporte. Suministrarlo personalmente cada vez que las y los pasajeros asciendan al vehículo, evitando así el contacto y manipulación masiva de los dispensadores.

e) Implementar procedimientos de sanitización para los vehículos. Esto incluye todos los elementos que tuvieron contacto con pasajeras/os y personal (lapiceras, carpetas, micrófono, celulares, bolsos, etc.) además de limpieza general en toda la unidad antes y después de cada servicio, incluyendo asientos, apoyacabezas, pasamanos, vidrios, manijas de puertas, baños (en el caso de corresponder), entre otros. Anular cualquier servicio de colación, alimentación etc. para minimizar la manipulación de elementos y así disminuir posibilidades de contagio directo.

f) Transitar con pasajeras y pasajeros sentados en sus plazas con previa reserva. No permitir el ascenso a quienes no tengan un asiento reservado.

g) Instruir a conductores/as sobre el uso de guantes en momentos de limpieza y desinfección de la unidad de transporte.

h) Mientras el vehículo se encuentre a la espera de iniciar servicio, como así también durante su circulación, deberá permanecer con sus ventanillas abiertas para facilitar la ventilación continua.

i) Cuando no sea posible cumplir la distancia mínima establecida, se sugiere instalar una separación física que aisle al conductor o conductora y a la vez le permita la utilización de todos los comandos del vehículo, deberá ser transparente para que no se vea afectada la visibilidad ni tampoco comprometer la seguridad con que deben prestarse los servicios.

j) De ser posible, dejar libre la primera fila de asientos para cumplir la medida de distanciamiento requerida.

k) Recomendar al grupo que, durante la espera del transporte, en las respectivas paradas, durante el ascenso, descenso y dentro de los vehículos, mantengan la distancia social establecida.

Antes de la prestación del servicio

a) Durante el proceso de contratación del servicio y junto con el presupuesto, remitir a los y las visitantes un documento aclaratorio de las medidas de prevención de COVID-19 adoptadas para el desarrollo de la actividad.

b) Informar a los y las visitantes los elementos indispensables que deben llevar para la actividad, como alcohol en gel, barbijo personal, refrigerios individuales, bolsas de residuo individual, entre otros.

c) Antes de comenzar la actividad, informar a los y las visitantes el modo en que se desarrollará la misma, el recorrido y las normas y/o posibles restricciones que aplican los diversos proveedores (museos, monumentos, espacios naturales, entre otros).

Durante la prestación del servicio

a) Realizar el registro de visitantes detallando el nombre y apellido, número de documento de identidad o pasaporte, lugar de residencia u hospedaje y número de contacto a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Asimismo, se sugiere adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario simple sobre COVID-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados previo a la prestación.

b) Ante la detección de personas con síntomas respiratorios o fiebre durante la prestación, se las deberá aislar en un lugar previsto para tal fin o mantenerla separada de otras personas a una distancia mínima de 2 metros y contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación.

c) Evitar en todo momento el contacto directo. En aquellos casos donde sea necesario mantener contacto con las personas para asistirlos, higienizarse

d) Usar barbijo casero, cubreboca, tapaboca o pantalla protectora en todo momento y desde el primer contacto con el o la visitante, según normativa vigente en su jurisdicción. En caso de utilizar pantalla protectora o tapabocas reutilizable, desinfectarlos adecuadamente tras cada uso. Ante visitantes con discapacidad auditiva, se sugiere facilitar la comunicación utilizando pantallas transparentes.

e) Recordar a los y las visitantes las medidas de prevención de COVID-19 que deben respetarse durante la prestación del servicio, que les fueron comunicadas previamente en la contratación.

f) Informar sobre el uso correcto de los materiales y del equipamiento necesarios para la prestación del servicio, a fin de reducir el riesgo de contagio.

g) Informar mediante cartelería y señalética sobre el uso correcto de las instalaciones –vestuarios, sanitarios, duchas, entre otros- a fin de cumplir con el distanciamiento social obligatorio.

h) Asegurarse que todas las personas que realicen la actividad lleven colocado su barbijo casero, cubrebocas o tapabocas, cuando su uso obligatorio esté estipulado en su jurisdicción.

i) Cuando por dificultad propia de la actividad no se pueda utilizar el barbijo, sea momentáneamente o durante toda la prestación, se deberán extremar las medidas de prevención sanitaria.

j) Respetar el horario y recorrido planeados a fin de evitar incidencias que afecten el cumplimiento de las medidas de prevención estipuladas durante la prestación del servicio.

k) En lugares o espacios reducidos, respetar el trabajo de los demás prestadores turísticos y la coordinación conjunta, a fin de cumplir con el distanciamiento social establecido.

l) Cada vez que se considere oportuno o necesario, facilitar a los y las visitantes, tiempo y medios para la correcta higiene de manos.

m) En caso de fotografías grupales, utilizar solo el celular personal y compartirlas luego con los y las visitantes, para evitar la manipulación de efectos personales.

n) Se deberá contar en todo momento con los teléfonos de contacto del servicio sanitario local, y los números de emergencias.