



GUÍA BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 PARA CAMPING

El turismo representa una importante actividad económica en Chile. El actual contexto de la pandemia por COVID-19 obliga a establecer guías de buenas prácticas de manejo y prevención de contagio, a fin de lograr una reactivación de los servicios turísticos segura y sostenida. Por ello, el comité compuesto por la Subsecretaría de Turismo y el Servicio Nacional de Turismo, con ayuda de los gremios de este sector, han elaborado la siguiente guía de buenas prácticas a fin de apoyar el logro de dicho objetivo.

Para la elaboración de estas buenas prácticas de manejo y prevención ante Covid-19 se han seguido las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Salud de Chile.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución y/o eventual expansión del virus.

I. OBJETIVO

Plasmar las medidas definidas en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud, y establecer recomendaciones y sugerencias preventivas para Camping, a fin de disminuir el riesgo de contagio de Covid-19, tanto en trabajadores como turistas, y remitir a los lineamientos de actuación establecidos por el Ministerio de Salud frente a un posible caso de COVID-19.

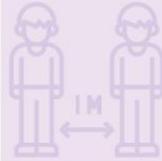
II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS

- Transporte público o privado sujeto a pago.
- Ascensores y funiculares.
- Espacios cerrados.
- Espacios comunes de condominios.
- Vía pública de zonas urbanas o pobladas.

Uso Obligatorio de Mascarilla



- Mantener **un metro lineal de distancia** entre cada persona.
- En espacios cerrados de atención a público, **no puede haber más de una persona** por cada 10 m².
- En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de **un metro lineal**.



Distanciamiento Físico

Higiene, Limpieza y desinfección



Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:

- Lugares de trabajo.
- Herramientas y elementos de trabajo.
- Espacios cerrados de uso comunitario.



Información

Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:

- Información sobre el **aforo máximo** permitido.
- Información que recuerde el **distanciamiento físico mínimo** que se debe respetar al interior del recinto.
- Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

*El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud.

III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO





IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Coronavirus Covid19:** el Nuevo Coronavirus COVID-19 es una cepa de la familia de coronavirus que no se había identificado previamente en humanos. Es el nombre definitivo otorgado por la OMS. Los coronavirus son causantes de enfermedades que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como Insuficiencia Respiratoria Aguda Grave. (Fuente: <https://www.gob.cl/coronavirus/>)
- **Plan de Acción Coronavirus:** el Gobierno de Chile, a través del Ministerio de salud, ha establecido el Plan de Acción Coronavirus el cual establece las acciones de actuación. Este plan establece las medidas preventivas de contagio de Coronavirus. Para más información e infografías acceder a: <https://www.gob.cl/coronavirus/>
- **Camping:** recinto de campamento. Establecimiento en que se provee el servicio de alojamiento turístico en un terreno debidamente delimitado, ubicado en un entorno natural (campo, montaña, playa y similares), asignándole un sitio a cada persona o grupo de personas que hacen vida al aire libre y que utilicen carpas, casas rodantes u otras instalaciones similares para pernoctar. Debe contar como mínimo con servicio de recepción de 12 horas y de baños.

V. RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE GESTIÓN

RECOMENDACIONES GENERALES A LOS EQUIPOS DE TRABAJO

- **Designar un Coordinador:** se recomienda designar a un coordinador y/o grupo de trabajo que defina roles y responsabilidades de cada miembro del personal de la empresa, tanto respecto a las comunicaciones internas, como con respecto al contacto directo con el turista para la preparación e implementación de este protocolo. Este coordinador y/o grupo de trabajo tienen que garantizar que se comunique entre sus trabajadores y turistas, sin excepción, toda la información disponible relacionada con el COVID-19. Todas las acciones relacionadas con la gestión de la crisis sanitaria deben ser gestionadas por el coordinador y/o el grupo de trabajo, desde la implementación de buenas prácticas de manejo y prevención hasta las políticas de comunicación con



prensa, trabajadores, clientes, proveedores y agencias de viajes, entre otros. El establecimiento dispondrá la provisión de equipos de protección personal de mascarillas, guantes, delantales, y otros insumos como alcohol gel, papel toalla, jabón, que puedan ser requeridos.

En el hipotético caso de que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos.

- **Disponibilidad de recursos:** se recomienda disponer el abastecimiento de materiales de limpieza e insumos de prevención, limpieza e higiene suficientes para resguardar la salud de trabajadores y clientes.
- **Registro de acciones:** se recomienda llevar a cabo un registro digital o físico de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, etc.
- **Capacitaciones:** se recomienda realizar capacitación a todos los trabajadores, en que se explique en qué consiste la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas y buenas prácticas de manejo y prevención. Llevar registro de trabajadores capacitados.
- **Funciones:** se sugiere asignar personal para implementar y monitorear medidas y buenas prácticas de manejo y prevención. Por ejemplo, personal para controlar la entrada al establecimiento, personal para limpieza permanente, personal con función de asegurar que siempre haya agua limpia, alcohol u alcohol gel, contenedores de basura con tapa, que se resguarde el distanciamiento y uso de mascarillas, llevar registro de trabajadores capacitados, de implementación continua de medidas y/o prácticas de higiene, etc.
- **Información:** se recomienda una difusión constante y clara de las medidas y buenas prácticas de manejo y prevención y de control de acuerdo con las instrucciones impartidas por la autoridad sanitaria.



- **Operativos:** se sugiere realizar operativos de simulación para evaluar implementación de medidas y buenas prácticas de manejo y prevención en los equipos de trabajo, y corregir falencias en las prácticas implementadas.
- **Comunicación:** se recomienda mantener una comunicación permanente entre la administración y los trabajadores, a fin de que todos conozcan las medidas y/o buenas prácticas de manejo y prevención que deben seguir, sus mejoras, cómo comunicar estas medidas y/o prácticas a los clientes, etc., así como establecer canales de comunicación claros para reportar incidentes que puedan surgir en la implementación de medidas y/o prácticas de prevención y manejo e ir mejorando permanentemente los planes.

RECOMENDACIONES PARA LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

Es importante definir la política de comunicación y flujos de información. Ante cualquier situación que afecte al sector en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, debe definirse, a través del coordinador y/o grupo de personas, una política clara y coordinada de información a los diferentes estamentos implicados, así como un portavoz único para cada estamento: medios de comunicación y sociales, autoridades sanitarias, clientes, agencias, trabajadores u otros.

Se sugieren los siguientes criterios para el manejo de la información:

- **Comunicar desde el principio:** el anuncio temprano de un caso de contagio es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada día cuenta.
- **Transparencia en la entrega de la información:** en general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de pacientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
- **Respetar la preocupación de la población:** hoy en día, la comunicación eficaz de riesgos se considera como un diálogo entre expertos técnicos y el público. La comunicación de un caso de contagio funciona mejor cuando se consideran las opiniones de todos los sectores implicados.
- **Planificación:** la planificación de la información debe ser parte importante de la gestión del caso de contagio desde el principio.



VI. RECOMENDACIONES PARA LA DIFUSIÓN

Se sugiere mantenerse en un lugar visible infografía con información, sobre:

- Qué es el Covid –19, sus síntomas, formas de prevención y prácticas de higiene.
 - ✓ Síntomas:
 - Fiebre sobre los 37,8 grados o más
 - Tos
 - Dolor de garganta al comer o tragar fluidos
 - Mialgias o dolores musculares
 - Dificultad para respirar
 - Dolor torácico
 - Pérdida brusca de olfato o gusto
 - Diarrea
 - Cefalea o dolor de cabeza
 - Calofríos
- Recomendaciones de autocuidado (señaladas en el numeral III del presente documento)
- Recomendaciones de higiene en servicios higiénicos: Habilitar infografía en servicios higiénicos con el procedimiento correcto del lavado de manos.
 - ✓ Lavado frecuente de manos (lavado con agua y jabón por lo menos 20 segundos, o soluciones alcohólicas):
 - Primero mojar las manos con agua.
 - Aplicar el jabón y frotar las manos limpiando entre los dedos y bajo las uñas.
 - Aclarar con abundante agua corriente.
 - Secar las manos con una toalla de papel desechable.
 - Cerrar la llave con la propia toalla de papel desechable.
 - Tirar el papel desechable a un basurero con tapa de pedal y, si es posible, con bolsa de plástico, y cerrar el basurero.
 - ✓ Se recomienda difundir todas estas prácticas y deberán estar disponibles en las páginas web y redes sociales de los establecimientos que cuenten con ellas.



VII. RECOMENDACIONES DE PREVENCIÓN ESPECÍFICAS PARA CAMPING

Se recomiendan las siguientes medidas preventivas, las cuales deberán aplicarse en la forma más extensiva posible, de acuerdo con las particularidades y capacidad de cada establecimiento turístico.

RECOMENDACIONES RELATIVAS AL LUGAR

Previo a la reapertura de los campings se deberá realizar una limpieza y desinfección exhaustiva del lugar, tanto del área de la recepción como de las zonas de camping. Para la limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo deben seguirse las indicaciones indicadas en el *“Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19¹”* del Ministerio de Salud de Chile.

Una vez en funcionamiento, el Camping deberá tomar en consideración lo siguiente:

Respecto de las Entradas y Salidas

- Si es posible, disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- Si es posible, establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel) y de zapatos por medio de pediluvios.
- Restringir la cantidad de accesos disponibles y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- En lo posible, contar con termómetros infrarrojos para tomar la temperatura de los turistas o clientes antes de ingresar al establecimiento y/o hacer una revisión visual de su estado de salud.

Respecto de las Áreas Comunes

- Respecto de la recepción del camping:
 - ✓ Se recomienda, establecer los mecanismos necesarios para asegurar la distancia de seguridad social mínima de un metro. En lo posible, instalar elementos físicos de barrera (como plexiglás) que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección.

¹ Para mayor información sobre el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19 visitar: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCION-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>



- ✓ Se recomienda, en la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante, alcohol o alcohol gel y de pediluvios para la limpieza de zapatos para uso de los turistas.
- ✓ Se sugiere, fomentar el pre-checking, el pago online, con tarjeta o con otros medios electrónicos, preferiblemente sin contacto. Esto es aplicable a todos los servicios del camping.
- ✓ Se recomienda priorizar, cuando las condiciones del entorno lo permitan, el contacto telefónico para que el cliente evite desplazarse a la recepción. Para ello, se debe poner a disposición del cliente un número de teléfono, mensajería instantánea u otro sistema que permita contactar con el personal en horario de atención al cliente.
- ✓ En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS de forma permanente. En caso de pago con efectivo, lavar manos después de recibir el dinero y entregar el vuelto
- ✓ Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- ✓ Se recomienda, eliminar del alcance del cliente folletos de uso compartido y decoración que impida la correcta higiene y limpieza.
- ✓ Se sugiere, diseñar un procedimiento para garantizar que los asistentes que esperan ingresar al establecimiento se mantengan con la distancia mínima establecida, como, por ejemplo, demarcación de espacios con la distancia mínima exigida por la autoridad sanitaria.
- En los sitios de camping se recomienda indicar la distancia que debe mantener cada campista respecto a los demás, indicando claramente con demarcaciones el sitio dónde debe instalarse cada carpa, indicándose gráficamente las zonas de acampada.
- Respecto de la Lavandería:
 - ✓ Asegurar la distancia mínima de seguridad de un metro entre personas, y para ello se recomienda la fijación de marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
 - ✓ Se sugiere señalar e informar el aforo.
 - ✓ Se recomienda disponer soluciones de alcohol o alcohol gel para los campistas.
- Se sugiere asignar personal que monitoree medidas de autocuidado entre turistas.



Respecto de los Servicios de Animación

- De contar con salones de actividades de esparcimiento de alta concurrencia como discoteque, salas de juego o reuniones, se recomienda permanecer bloqueados mientras la autoridad sanitaria así lo indique, sin embargo, en los lugares de abastecimiento como minimarkets se sugiere determinar e informa el aforo para evitar aglomeraciones, y cumplir con todas las medidas de protección y resguardos necesarios tanto para los turistas como para los trabajadores del lugar, tales como el uso de mascarilla dentro del establecimiento, mantener la distancia social exigida por la autoridad sanitaria, y la sanitización frecuente de manos con alcohol o alcohol gel.
- Para las actividades de animación se sugiere diseñar y planificar de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas.
- Deben realizarse al aire libre siempre que sea posible y se debe evitar el intercambio de objetos.
- Siempre debe desinfectarse el material utilizado en las actividades de animación antes de cada uso.

Respecto de la Limpieza y Desinfección General

Se recomienda que la Administración del camping defina, implemente y controle un plan de limpieza, desinfección y sanitización, extremando las medidas y/o prácticas de limpieza, llevando a cabo una limpieza y desinfección exhaustiva del establecimiento, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el *“Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”*², recomendándose a lo menos lo siguiente:

- Rutina de limpieza y desinfección para mobiliario, elementos decorativos y otros objetos ornamentales del establecimiento.
- Limpieza especial en zonas de alto contacto (botoneras, manillas de mamparas, pasamanos, mostradores, barras, manillas de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos etc., y

² Disponible en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>



limpieza y desinfección periódica de pisos y superficies de todo el establecimiento. Para esto puede utilizarse desinfectantes de uso doméstico.

- Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60º C.
- Desinfectar y limpiar los casilleros de los trabajadores con solución desinfectante.
- Mantener los espacios ventilados adecuadamente.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Limpiar y desinfectar después de cada uso mesas, sillas, barras y cualquier accesorio que sea manipulado por los clientes.
- Implementar especialmente las siguientes recomendaciones para la limpieza y desinfección de prendas:
 - ✓ Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes.
 - ✓ No debe sacudirse la ropa para lavar.
 - ✓ Para ambos procedimientos anteriores el personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. En esta materia se recomienda consultar a los servicios de prevención de riesgos laborales.
- Todo servicio de lavandería externa que se preste a los Campings debe cumplir y acreditar que cumple con estos mismos procedimientos de limpieza y desinfección exigidos por la autoridad sanitaria, de manera de asegurar continuidad de protección en la cadena de servicios con los proveedores.
- Se recomienda implementar especialmente las siguientes recomendaciones para la limpieza y desinfección de aire acondicionado, cuando cuente con este equipamiento (ejemplo: recepción, sala común, cafetería, entre otros):
 - ✓ Mantener una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.



- ✓ Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.
- Se recomienda implementar especialmente las siguientes recomendaciones para de limpieza y desinfección de utensilios:
 - ✓ Dispensadores: Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
 - ✓ También se debe vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
 - ✓ Después de usar el equipo audiovisual (micrófono, apuntador, audífonos, etc.) debe limpiarse y desinfectarse de forma rigurosa con un desinfectante autorizado.

Respecto de los Servicios Sanitarios

- La administración deberá establecer e informar los aforos en el espacio, estableciendo un sistema de entrada e instando a los clientes a esperar fuera de las instalaciones.
- Debe fijar de manera visible marcadores de distancia en el piso para evitar aglomeraciones.
- Se recomienda que la administración implemente procedimientos de sanitización después de cada uso de los servicios sanitarios, especialmente duchas y camarines, para asegurar un espacio libre de contaminación.

Todos los baños del establecimiento deben disponer de:

- Inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón, papel higiénico en portarrollos.
- Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechable.
- Infografía de lavado correcto de manos en lavaderos para clientes y colaboradores.
- Potenciar sistemas de ventilación. En lo posible, contar con un sistema de ventilación o renovación del aire adecuado a las dimensiones del espacio del sanitario.
- Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”.

RECOMENDACIONES RESPECTO DE LOS TRABAJADORES

- Se sugieren las siguientes recomendaciones a fin de evitar aglomeraciones y asegurar medidas distanciamiento social de trabajadores:
 - ✓ Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio³.
 - ✓ Evaluar sistemas de turnos entre grupos de trabajadores evitando interacción entre grupos (ej. sistemas de trabajo 14x14).
 - ✓ Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.⁴
 - ✓ Evaluar formas de traslado de trabajadores que puedan maximizar medidas y/o prácticas de prevención y entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
 - ✓ Pactar otras medidas y/o prácticas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
 - ✓ Se recomienda designar un colaborador responsable del servicio durante el horario de cada turno, para informar a los turistas sobre las medidas y prácticas de prevención y asegurar que éstas se cumplan.
 - ✓ Se sugiere, tomar medidas necesarias para controlar el estado de salud del personal.
 - ✓ Se sugiere que los accesorios o vestimenta personal (abrigos) sean guardados durante la jornada laboral, de tal forma que no tengan contacto con la vestimenta similar de otros trabajadores. Se recomienda que cada trabajador pueda guardar diariamente sus pertenencias en una bolsa o casillero personal.
 - ✓ Es recomendable evitar aglomeración en reuniones grupales del equipo. Para ello se recomienda:

³ Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239

⁴ Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239/005 de la Dirección del Trabajo, de Fecha 19 de marzo de 2020 (en adelante, Dictamen N. 1.239).



- Reducir el número de personas al mínimo posible.
 - Organizar la reunión de manera que los participantes estén al menos a un metro de distancia entre sí.
 - Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
 - Evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.
 - Tomar temperatura y/o consultar estado de salud a su ingreso.
 - Mantener estricta higiene personal en todo momento. En especial, lavar las manos con jabón cada media hora, durante al menos 20 segundos.
 - Mantener uniforme limpio y contar con uniformes de recambio en caso de que sea necesario.
- Se sugiere llevar a cabo un procedimiento de limpieza personal de trabajadores al ingresar al establecimiento, consistente en lo siguiente:
 - ✓ Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó.
 - ✓ Se sugiere que al llegar al establecimiento el trabajador se lava las manos inmediatamente con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
 - ✓ Las mascarillas con que lleguen los trabajadores, si son desechables, deberán ser descartadas en basureros con tapa, y reemplazadas por otra que usarán durante su jornada laboral. En caso de tratarse de mascarillas reutilizables, el trabajador deberá guardarla en una bolsa plástica, la que se mantendrá durante toda la jornada en su casillero, debiendo utilizar una mascarilla nueva durante su jornada laboral.
 - Se recomienda mantener estricto cuidado e higiene personal, lo que implica:
 - ✓ Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
 - ✓ Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.
 - ✓ El personal utilizará mascarillas en todo momento, antes, durante y después del término de la actividad.
 - ✓ Mantener uniforme limpio. Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó. En caso contrario, el trabajador deberá ponerse un delantal o



uniforme, el que deberá quedar en el local al término de cada turno para evitar contacto con el exterior.

- ✓ Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 ° C.

RECOMENDACIONES RESPECTO DE LOS TURISTAS

- Antes de la llegada del turista:
 - ✓ Cliente con reserva: se sugiere que el establecimiento enviará al turista con reserva previo a su llegada, la normativa y directrices adoptadas por el camping en relación con el plan de contingencia aplicado para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19. Será requisito la aceptación de las condiciones para formalizar la reserva.
 - ✓ Cliente sin reserva: en el caso de clientes sin reserva se le recomienda que a la llegada del turista al establecimiento se le solicitará su dirección de correo electrónico y se le enviará el documento informativo sobre la prevención del contagio de COVID-19 así como de las medidas y buenas prácticas sanitarias adoptadas por el camping o se le entregará versión impresa, debiendo aceptar las condiciones para poder formalizar su estadía.
- Durante la estancia del turista se recomienda:
 - ✓ Informar a los turistas de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que contribuyan con éstas y así mejorar el cumplimiento de las medidas adoptadas.
 - ✓ Informar a los turistas sobre los servicios de salud a los que puedan recurrir en caso de requerir atención médica, teniendo disponible los números telefónicos, las direcciones y los medios de transportes que podrían prestar el servicio.
 - ✓ Los turistas deberán llenar una declaración de salud por medio de cuestionarios online, cuestionarios in situ con códigos QR o de barras (ver Anexo 1).
 - ✓ Al mínimo síntoma respiratorio de sospecha de infección (tos, fiebre, sensación de falta de aire o alguno de los demás síntomas descritos anteriormente), hay que activar los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria, y pedirle a la



persona afectada que se dirija a un establecimiento de salud para que verifiquen su condición.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LOS PROVEEDORES

- Idealmente se establecerá un punto de ingreso para proveedores, y horas de entregas escalonadas para evitar aforos. Éstos deben cumplir con las medidas y/o prácticas de manejo y prevención establecidas por la empresa, de lo contrario se prohibirá su ingreso. Este punto de ingreso, se sanitizará y desinfectará frecuentemente durante el día.
- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar que se envíe con anterioridad por vía electrónica la declaración de estado de salud (ver anexo), para evitar que el proveedor entre en contacto con objetos propios del local.
- En caso de interacción con empresas externas, hay que asegurar que en la interacción se cumpla con medidas y prácticas preventivas. Informar sobre dichas medidas y prácticas de manejo y prevención Covid-19 y pedir declaración jurada previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes.

