

LISTA DE TAREAS DIARIAS EN ENOTURISMO

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN ENOTURISMO

Consideraciones Generales:

1. Chequee el cumplimiento de los requisitos para la implementación de los protocolos de manejo y prevención ante COVID-19 en Enoturismo.
2. Marque **✓** en casilla si cumple con las obligaciones o recomendaciones diarias.
3. Marcar con **X** en casilla si NO cumple con las obligaciones o recomendaciones diarias.

| LISTA DE TAREAS PARA CUMPLIMIENTO SANITARIO MÍNIMO COVID-19 EN ENOTURISMO | | | SEMANA | | | | | | |
|---|--|---|--------|---|---|---|---|---|---|
| Nº | ÁREAS | Descripción de la obligación o recomendación | L | M | M | J | V | S | D |
| 1 | OBLIGACIONES GENERALES AL LUGAR | Uso obligatorio de mascarilla, distanciamiento físico a toda persona que ingrese al establecimiento e indicar recomendaciones de autocuidado. | | | | | | | |
| 2 | | Informar medidas de seguridad a todos los visitantes y equipo de trabajo. | | | | | | | |
| 3 | | Llevar control de limpieza, mantenimiento y registro de capacitaciones. | | | | | | | |
| 4 | | Agendar registro de acciones (limpieza, control mantenimiento, capacitaciones). | | | | | | | |
| 5 | RESPECTO A ENTRADAS Y SALIDAS | Habilitar accesos principales con señalética visible. Material para desinfección de manos y zapatos (*pediluvios o similar). | | | | | | | |
| 6 | | Tomar temperatura y/o revisión visual a clientes o usuarios. | | | | | | | |
| 7 | RESPECTO A LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL | Limpieza y desinfección de acuerdo a las recomendaciones indicadas en el "Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19" del Ministerio de Salud. | | | | | | | |
| 8 | RESPECTO A SERVICIOS SANITARIOS | Inodoros en buen estado y evitar uso de toalla tradicional, privilegiando sistemas de aire caliente o uso de papel absorbente desechable. | | | | | | | |
| 9 | | Baños con señalética general e infografía de lavado correcto de manos. | | | | | | | |
| 10 | | Ventilar, limpieza y desinfección general, revisar diariamente material para su reposición: Dispensadores de jabón, gel desinfectante, y papel desechable. Jabón y papel higiénico en portarrollos. | | | | | | | |
| 11 | | Verificar el correcto funcionamiento y estado de inodoros, basureros, lavamanos. Evitar uso de toallas tradicionales, mediante aire caliente o papel absorbente. | | | | | | | |
| 12 | RELATIVAS A LOS TRABAJADORES | Jornada laboral en diversos turnos y evitar aglomeraciones en reuniones grupales. Cambio de ropa o muda utilizar uniformes y/o delantales limpios. | | | | | | | |
| 13 | | Utilizar mascarillas nuevas, cada vez que ingrese a su lugar de trabajo y lavar manos cada vez que cambie actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos. | | | | | | | |
| 14 | RELATIVAS A LOS PROVEEDORES | Se debe tomar temperatura y solicitar completar declaración de salud de proveedores. Establecer punto de ingreso y horas de entrega escalonadas. | | | | | | | |

* Pediluvio: Alfombra sanitaria, de goma o esponja, bañada en desinfectante que se usa para evitar el ingreso de agentes patógenos a través del calzado a zonas críticas de una instalación.

| LISTA DE TAREAS PARA CUMPLIMIENTO SANITARIO MÍNIMO COVID-19 EN ENOTURISMO | | | SEMANA | | | | | | |
|---|------------------------------------|--|--------|---|---|---|---|---|---|
| Nº | ÁREAS | Etapas del Recorrido Estándar a una Viña Abierta al Turismo. | L | M | M | J | V | S | D |
| 15 | APERTURA Y RECEPCIÓN DE VISITANTES | Informar medidas de seguridad y manejar grupos de hasta 10 personas. | | | | | | | |
| 16 | | Utilizar sistemas de amplificación o micrófonos. | | | | | | | |
| 17 | ÁREA ESTACIONAMIENTO | Infografías de seguridad con traducción en idiomas, señalizar vías de circulación asegurando distanciamiento social. | | | | | | | |
| 18 | RECEPCIÓN | Planificar y programar horarios de los recorridos, informar tour disponibles y separar por grupos/origen. | | | | | | | |
| 19 | | Fomentar sistemas de reserva online y entregar información digital. | | | | | | | |
| 20 | RECORRIDO POR VIÑEDO | Preferir espacios abiertos como puntos seguros y prevenir al visitante manipular objetos, respetando medidas sanitarias. | | | | | | | |
| 21 | ÁREA DEGUSTACIÓN O CATAS | Guía debe higienizar sus manos, a la vista de los asistentes. | | | | | | | |
| 22 | | Evitar uso de cortagotas, no tocar cuello de las botellas ni utensilios con las manos. (utilizar guantes). | | | | | | | |
| 23 | | Desinfectar espacios antes y después de cada degustación. | | | | | | | |
| 24 | | Asientos o lugares para cata o degustación con distancia mínima de 1 metro. | | | | | | | |
| 25 | | Disponer de copas selladas hasta el momento del uso y cubrir objetos para minimizar su exposición. Escupidera de vino podrán ser de uso individual y desechable. | | | | | | | |
| 26 | ÁREA DE VENTA Y TIENDA | Generar circuitos de compra para evitar aglomeraciones y disponer de artículos en vitrinas cerradas para evitar contaminación cruzada. | | | | | | | |
| 27 | | Pago sin contacto, reducción al mínimo el uso de dinero en efectivo. | | | | | | | |
| 28 | | Entrega de productos al término del recorrido. | | | | | | | |
| 29 | | Verificar disponer basureros con tapa para material descartable o desechable. | | | | | | | |