

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 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	Etapa 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, señalar 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.							