

CHECK LIST

APERTURA EN ENOTURISMO



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 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. Marcar con una **X** si cumple o no cumple con las recomendaciones específicas cuando corresponda.
3. En el cuadro de observaciones, describa las actividades que faltan para cumplir con los requisitos.
4. Mientras más actividades cumpla en la infraestructura, estará mejor preparado para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

CHECK LIST GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID EN ENOTURISMO

1. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Señalar el Uso Obligatorio de Mascarilla.				
Higiene, limpieza y desinfección al menos una vez al día el lugar de trabajo y espacios de uso comunitario.				
Indicar necesidad de distanciamiento físico, un metro lineal de distancia entre personas.				
Información al cliente; indicar aforo máximo, distanciamiento físico permitido, obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.				
2. DESCRIPCIÓN PRÁCTICAS DE GESTIÓN		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RECOMENDACIONES GENERALES A LOS EQUIPOS	Designar coordinador y/o grupo de trabajo que entregue toda la información relacionada con el COVID-19 y provisión de insumos de protección personal.			
	Abastecimiento de materiales de limpieza e insumos de prevención.			
	Registro de acciones: controles de limpieza, mantenimiento y capacitaciones.			
	Capacitaciones de información COVID-19.			

2. DESCRIPCIÓN PRÁCTICAS DE GESTIÓN		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RECOMENDACIONES GENERALES A LOS EQUIPOS DE TRABAJO	Asignar personal para implementar y monitorear las medidas de prevención y manejo.			
	Información y difusión constante de las medidas de prevención y de control de acuerdo con las instrucciones impartidas por la autoridad sanitaria.			
	Operativos de simulación para evaluar implementación de medidas en los equipos.			
	Se mantiene una comunicación permanente entre la administración y los trabajadores, a fin de que todos conozcan las medidas de prevención que deben seguir.			
RECOMENDACIONES GENERALES DE LA INFORMACIÓN	Se cuenta con una política de comunicación y flujos de información, las medidas de prevención que deben seguir.			
RECOMENDACIONES DE DIFUSIÓN	Se cuenta en un lugar visible infografía con información: - ¿Qué es el Covid-19? - Recomendaciones de autocuidado. - Medidas de higiene.			
3. ORIENTACIONES PREVENTIVAS PARA EL ENOTURISMO		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RECOMENDACIONES RELATIVAS AL LUGAR	Previo a la reapertura de las viñas y bodegas, realizar una limpieza y desinfección exhaustiva.			
RESPECTO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible.			
	Establecer mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel) y de zapatos por medio de pediluvios o similar.			
	Restringir la cantidad de accesos disponibles y dejar habilitados los accesos.			

3. ORIENTACIONES PREVENTIVAS PARA EL ENOTURISMO		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RESPECTO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Promover sistema de reservas en medios digitales.			
	Tomar temperatura mediante termómetro infrarrojo y/o revisión visual a clientes o usuarios.			
	Diseñar proceso para garantizar que los asistentes que esperan ingresar al establecimiento se mantengan con la distancia física.			
RESPECTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL	La administración cuenta, implementa y controla plan de limpieza, desinfección y sanitización, siguiendo las orientaciones del "Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19 del Ministerio de Salud.			
RESPECTO DE LOS SERVICIOS SANITARIOS	Disponer de inodoros con tapa, en buen estado de mantención, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón y papel higiénico en portarrollos.			
	Evitar uso de toallas tradicionales, preferir secador de aire caliente o papel absorbente desechable.			
	Infografía de lavado correcto de manos.			
	Potenciar sistemas de ventilación o renovar el aire adecuadamente.			
	Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios.			
RELATIVAS A LOS TRABAJADORES	Distribuir la jornada laboral en diversos turnos, flexibilizar horarios de ingreso y salida para evitar aglomeraciones.			
	Evaluar formas de traslado de trabajadores que puedan maximizar medidas de prevención.			
	Entregar insumos de prevención para traslado como mascarillas y alcohol gel.			
	Designar un colaborador para informar a turistas sobre las medidas de prevención.			

3. ORIENTACIONES PREVENTIVAS PARA EL ENOTURISMO		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RELATIVAS A LOS TRABAJADORES	Tomar medidas para controlar el estado de salud del personal.			
	Evitar aglomeraciones en reuniones grupales. En donde deben estar a más de un metro de distancia, tomar temperatura antes del ingreso a una reunión.			
	Cambio de ropa o muda, utilizar uniformes y/o delantales limpios, evitando trasladarse fuera del local con ellos.			
	Botar/eliminar mascarillas desechables al llegar y reemplazar durante su jornada laboral. En caso de usar mascarillas reutilizables en el traslado, guardar en bolsa plástica y utilizar una nueva.			
	Habilitar basurero especial ,para material desechable como mascarillas y guantes.			
	Lavar las manos con jabón cada vez que se cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.			
RELATIVAS A LOS VISITANTES	Informar a los visitantes las prácticas que ha implementado la viña para reducir posibles riesgos de contagio.			
	Los asistentes deben completar una declaración de salud por medios digitales.			
	Medir la temperatura del visitante y/o hacer revisión visual del estado de salud.			
RELATIVA A LOS PROVEEDORES	Disponer de termómetro y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores.			
	Solicitar completar declaración de salud.			
	Asegurar que la interacción se cumpla con medidas preventivas.			
	Establecer punto de ingreso y horas de entrega escalonadas.			

4. RECOMENDACIONES POR ETAPA DEL RECORRIDO ESTÁNDAR A UNA VIÑA ABIERTA AL TURISMO		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
APERTURA Y RECEPCIÓN DE VISITANTES	Guía de turismo informa a los visitantes las medidas de seguridad y protección personal.			
	Manejar grupos con máximo de 10 personas.			
	Utilizar sistemas de amplificación o micrófonos.			
ÁREA ESTACIONAMIENTO	Redistribuir y/o aumentar espacios de estacionamiento asegurando distanciamiento social.			
	Infografías de seguridad con traducción en idiomas, señalar vías de circulación y diferenciar áreas para visitantes independientes y grupos.			
RECEPCIÓN	Planificar y programar horarios de los recorridos.			
	Informar de tours disponibles.			
	Separar grupos de visitas de acuerdo a su origen.			
	Fomentar pago sin contacto y entregar sólo información digital.			
RECORRIDO POR VIÑEDOS	Modificar rutinas, recorridos y relato, privilegiando espacios abiertos como puntos seguros.			
	Marcar el recorrido del tour.			
	Prevenir a visitantes de manipular objetos.			
ÁREAS DE DEGUSTACIÓN O CATAS	Priorizar espacios al aire libre para esta actividad.			
	El guía de turismo debe higienizar sus manos, a la vista de los asistentes e informar las medidas de seguridad e higiene para la degustación.			
	Invitar a los visitantes a usar alcohol gel u otro sanitizante antes de ingresar a la sala de degustación.			

4. RECOMENDACIONES POR ETAPA DEL RECORRIDO ESTÁNDAR A UNA VIÑA ABIERTA AL TURISMO		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
ÁREAS DE DEGUSTACIÓN O CATAS	Evitar uso de cortagotas (opcional), no tocar cuello de la botellas ni utensilios con las manos (utilizar guantes).			
	Antes y después de cada degustación, limpiar y desinfectar todas las superficies expuestas al contacto con el visitante.			
	Disponer asientos o lugares para la cata a distancia mínima de 1 metro.			
	Cubrir objetos de alto uso para minimizar la exposición y evitar manipulación de objetos y equipos por parte de los visitantes.			
	Disponer copas para la degustación selladas hasta el momento de su uso y eliminar estilo comida compartida y ofrecer porciones individuales.			
	Escupiteros de vino podrán ser de uso individual y desechables.			
ÁREA DE VENTA, TIENDA, PAGO Y DESPEDIDA	Generar circuito de compra para evitar aglomeraciones.			
	Previo al ingreso de tienda informar aforo máximo y distancia exigida.			
	Disponer de los artículos en vitrinas cerradas para evitar contaminación cruzada.			
	Fomentar pago sin contacto, evitando al mínimo el pago en efectivo.			
	Habilitar sistema de venta con entrega de productos al término del recorrido. Habilitar papelería con tapa para para materiales desechables como guantes, mascarilla, etc.			

Para guías de buenas prácticas y mayor información ingresa a: www.sernatur.cl/protocolos

Firma:

Nombre:

Fecha: