

Guía de Buenas Prácticas Enoturismo

para manejo y prevención ante COVID-19 en el sector turismo



#CuidémonosEntreTodos

Medidas de prevención obligatorias:

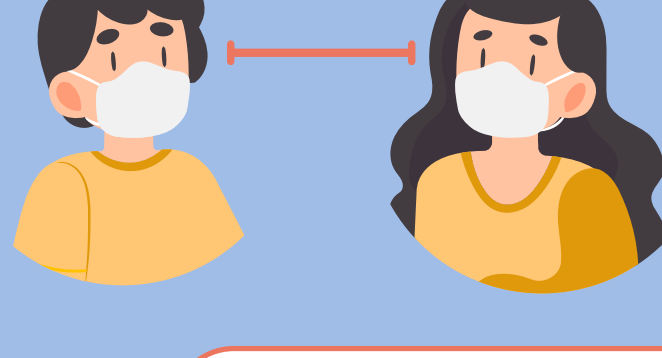


Uso obligatorio de mascarilla

Para espacios cerrados, abiertos y transportes.

Higiene, Limpieza y Desinfección

Limpiar y desinfectar al menos una vez al día espacios de uso común, lugares y herramientas de trabajo.



Distanciamiento Físico

Un metro lineal de distancia entre cada persona.

Información

Informar medidas implementadas de manera permanente como aforo máximo y reforzar información de autocuidado.



Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado

- ✓ Evitar tocarse la cara, los ojos, la nariz y la boca.
- ✓ Evitar saludar con la mano o dar besos.
- ✓ No compartir artículos de higiene ni de alimentación.
- ✓ En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia.
- ✓ Evitar lugares cerrados con poca ventilación.
- ✓ Evitar lugares concurridos o abarrotados de personas.
- ✓ Evitar contacto cercano, como conversaciones cara a cara.

Recomendaciones específicas para el sector:



Respecto a Entradas y Salidas

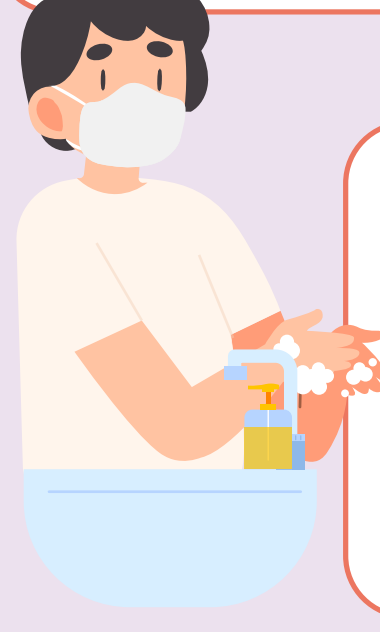
1. Habilitar sólo accesos principales con zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible.
2. Establecer mecanismos de desinfección de manos y zapatos.
3. Tomar temperatura y hacer revisión visual a clientes.
4. Establecer ingreso respetando distanciamiento de un metro entre personas.



Respecto a Limpieza y Desinfección General

1. Realizar según "Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19" del Ministerio de Salud, que integra acciones como:

- Establecer rutina de limpieza.
- Limpieza especial en zonas de alto contacto.
- Lavar mantelería a más de 60° C.



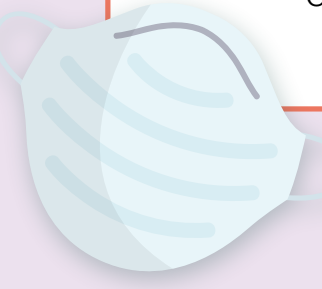
Respecto a Los Servicios Sanitarios

1. Evitar toallas tradicionales y preferir secador de aire caliente o papel desechable.
2. Pegar infografía de lavado correcto de manos.
3. Potenciar sistema de ventilación o renovar aire adecuadamente.



Respecto a Los Trabajadores

1. Distribuir la jornada laboral en turnos para evitar aglomeraciones.
2. Utilizar uniformes y/o delantales limpios, evitando salir del local.
3. Botar mascarillas desechables al llegar y reemplazar.
4. Lavar las manos con jabón cada vez que se cambie de actividad o cada 30 minutos por al menos 20 segundos.



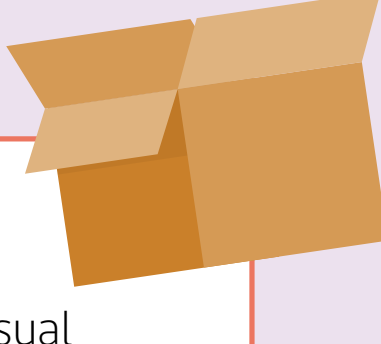
Relativo a Los Visitantes

1. Solicitar completar declaración de salud y enviar por correo electrónico.
2. Medir temperatura con termómetro infrarrojo y hacer revisión visual.



Relativas a Proveedores

1. Tomar temperatura con termómetro infrarrojo y hacer revisión visual de estado de salud.
2. Solicitar completar declaración de salud.
3. Asegurar que la interacción se cumpla con medidas preventivas.
4. Establecer punto de ingreso y horas de entrega escalonadas.



Recomendaciones por etapa del Recorrido estándar a una viña abierta al turismo:



Recomendaciones Durante la Apertura y Recepción de los Visitantes

1. Informar medidas de seguridad y protección personal.
2. Manejar grupos con máximo de 10 personas y usar amplificación de ser necesario.
3. Planificar y programar horarios de los recorridos.
4. Fomentar pago sin contacto y entregar sólo información digital.
5. Prevenir a visitantes de manipular objetos.



Acceso a Las Instalaciones de La Viña

1. Área de Estacionamiento:

- Redistribuir estacionamiento asegurando distanciamiento social.
- Integrar infografías de seguridad con traducción en idiomas.

2. Recepción:

- Planificar y programar horarios de los recorridos.
- Fomentar pago sin contacto y entregar sólo información digital.

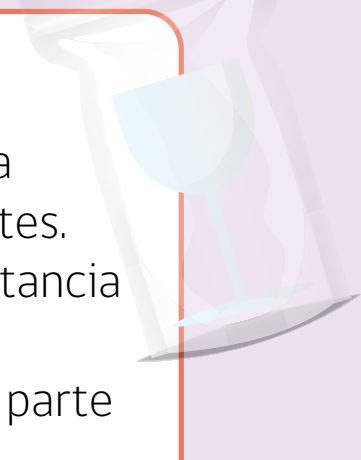
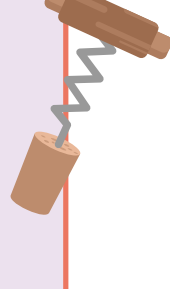


Recorrido por Viñedo

1. Modificar recorridos privilegiando espacios abiertos como puntos seguros.
2. Evitar que visitantes manipulen objetos.

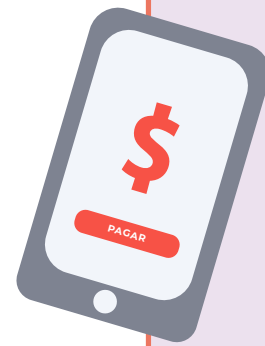
Áreas de Degustación o Catas

1. Evitar uso de cortagotas, no tocar cuello de la botellas ni utensilios, considerar uso de guantes.
2. Disponer asientos o lugares para la cata a distancia mínima de 1 metro.
3. Evitar manipulación de objetos y equipos por parte de los visitantes.
4. Disponer copas para la degustación selladas y eliminar comidas compartidas.
5. Recipientes para escupir vino podrán ser de uso individual y desechables.



Área de Venta, Tienda, Pago y Despedida

1. Generar circuito de compra para evitar aglomeraciones.
2. Disponer de los artículos en vitrinas cerradas.
3. Fomentar pago sin contacto.
4. Entrega de productos debe ser al término del recorrido.



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