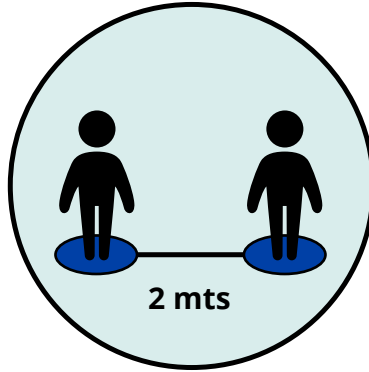




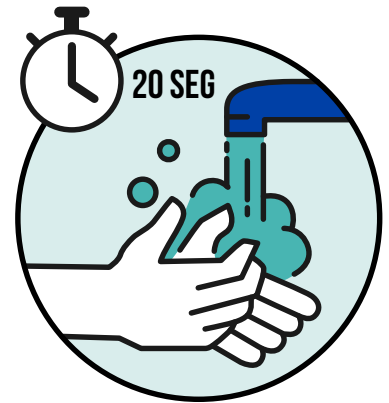
Tips y sugerencias para desarrollo de actividades turísticas



Uso del tapaboca/mascarilla

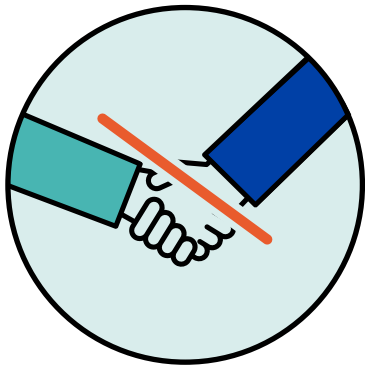


Distanciamiento físico 2 metros

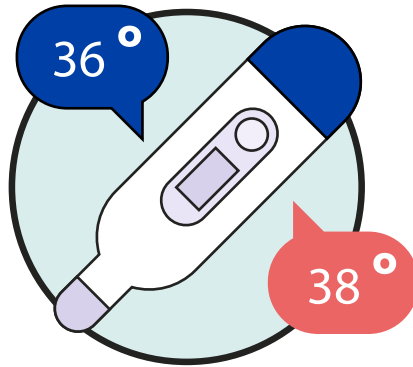


Sanitización/Lavado de manos

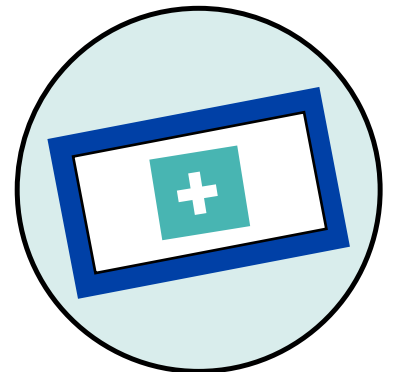
Al momento de la bienvenida/recepción



Saludo sin contacto



tomar temperatura y registrar
(vale para turistas, empleados, proveedores)



Contener alfombra sanitaria con
desinfectante habilitado
en entrada desde el exterior

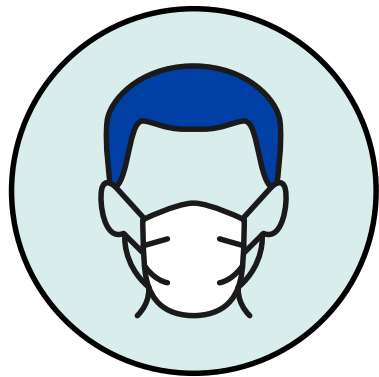


Contar con dispensador
de alcohol en gel al 70% o
producto sanitizante para manos

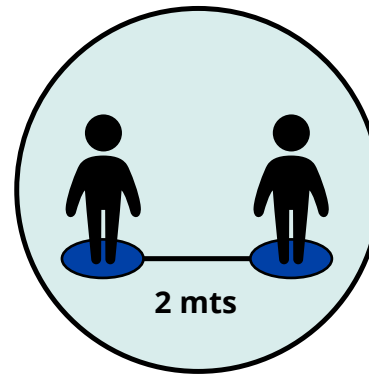


Promover el uso de tecnología y pos
para minimizar contacto,
eliminar el uso de folletos, revistas, etc.

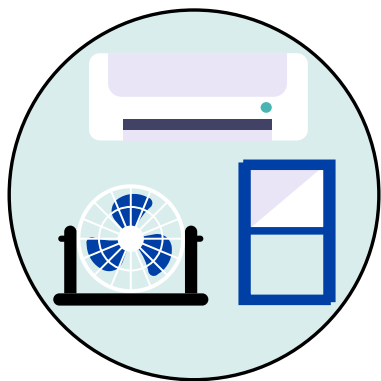
Espacios comunes internos



Uso del tapaboca/mascarilla

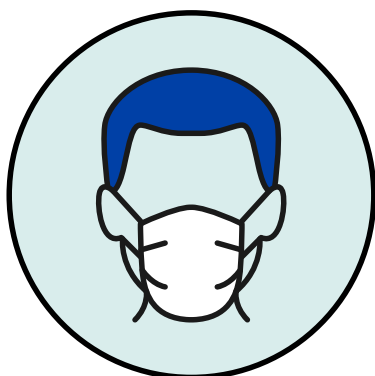


Distanciamiento físico 2 metros

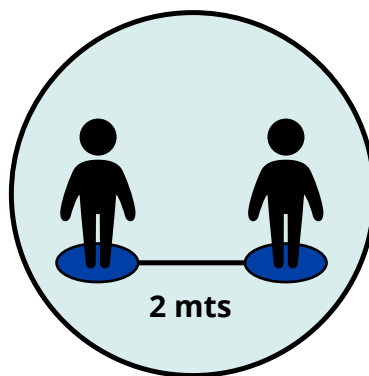


- Desinfección de puntos críticos de contacto
- Desinfección/lavado de textiles
- Eliminar objetos de uso compartido.
- Limpieza y desinfección de baños compartidos.
- Ventilar de forma periódica
- Evitar el uso de aire acondicionado

Espacios comunes externos



Uso del tapaboca/mascarilla



Distanciamiento físico 2 metros



Limpieza y desinfección de objetos de uso en común.

Alojamiento – Habitaciones



Usar tapabocas y guantes al ingresar a la habitación a limpiar

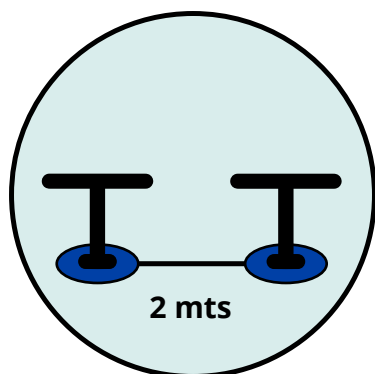


Ventilar todas las habitaciones y áreas comunes.

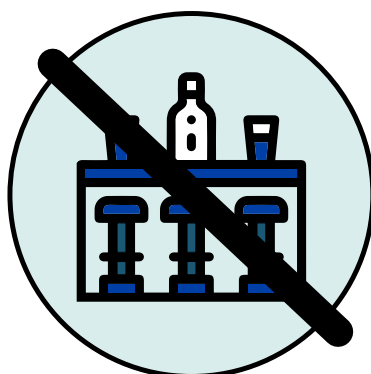


- Reforzar la limpieza de puntos críticos: escritorios, control remoto, teléfonos, picaportes, etc.
- Todos los elementos textiles deben ser sanitizados entre huéspedes.
- Incorporar productos de limpieza desinfectantes virucidas debidamente habilitados.
- Cubrir controles remotos

Gastronomía – Bar/Restaurantes/Comedor



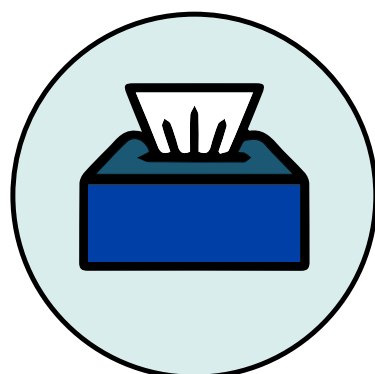
Mesas deben ubicarse a una distancia mayor a 2mts



No barras, mostradores o lugares para compartir



- Los clientes deben usar tapaboca para ingresar y circular
- Empleados usar tapaboca siempre



Utilizar manteles y servilletas descartables



Eliminar servicio de buffet



- Desinfectar mesas y sillas luego de cada servicio
- Lavar y desinfectar la vajilla con agua caliente

Si un turista/visitante/huésped tiene síntomas de COVID 19

- Seguir los reportes y consejos de MSP
- Aislar al huésped en una habitación
- Se deberá llamar a su cobertura médica o al servicio de urgencia del establecimiento

IMPORTANTE

- Cada establecimiento deberá capacitar e instruir debidamente a todo el personal.
- Informar al turista/visitante las medidas a tomar antes de llegar al establecimiento.
- Implementar cartelera indicativa en el establecimiento, para comunicar y reforzar medidas preventivas.
- “Protocolo Nacional para la Re-activación de la actividad turística” no sustituye ni deroga en forma alguna las normas dispuestas por MSP, Ministerio de trabajo, Intendencias Departamentales, relativas a la manipulación de alimentos y condiciones sanitarias.