



Protocolo RUBRO TURISMO Gastronomía



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

#CuidémonosEntreTodos

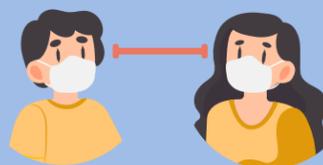
Medidas de Prevención Obligatorias:



Uso obligatorio
de mascarilla



Higiene, Limpieza
y Desinfección



Distanciamiento
Físico



Información

Recomendaciones Específicas para el Sector:



Relativas al Lugar

1. Implementar un plan de limpieza.
2. Fomentar el pago con tarjeta.



Respecto a Entradas y Salidas

1. Distanciamiento demarcado en el piso.
2. Promover sistema de reservas previas.
3. Habilitar accesos principales.
4. Establecer mecanismos de desinfección.



Respecto a Las Áreas Comunes

1. Organizar mobiliario según distanciamiento.
2. Habilitar barreras de acrílico transparente.
3. Implementar medidas para presentar la carta.
4. Cerrar/eliminar áreas infantiles.
5. Ventilar permanentemente.



Respecto a Los Servicios Sanitarios

1. Disponer inodoros y basureros con tapa.
2. Preferir elementos desechables o secador de manos de aire caliente.

Respecto a La Cocina

1. Evitar el uso de celular u objetos personales.
2. Utilizar máquinas lavavajillas a ciclo completo.



Respecto a Los Trabajadores

1. Evitar trasladarse fuera del local con uniforme.
2. Botar y reemplazar mascarillas desechables.
3. Lavar las manos con jabón cada 30 minutos.



Respecto a Los Clientes o Usuarios

1. Medir la temperatura con termómetro infrarrojo.
2. Solicitar a clientes desinfectar sus manos.
3. Solicitar a clientes guardar sus mascarillas.

Para protocolos completos y más información ingresa a: www.sernatur.cl/protocolos