



PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

SECTOR TURÍSTICO

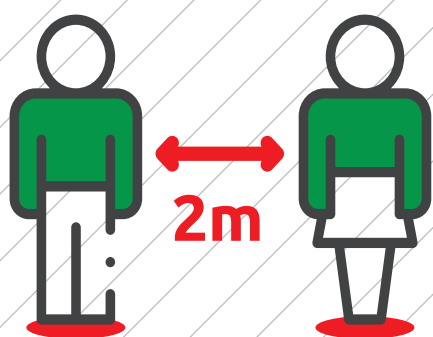
- RESTAURANTES
- CAFETERÍAS
- HOTELES
- HOSTERÍAS
- HOSTALES



Contar con los **permisos de funcionamiento** correspondientes actualizados al 2019.



Uso obligatorio de mascarillas para el personal y clientes.



Establecer un área de espera para los clientes con distanciamiento físico **de al menos 2 metros** entre personas.



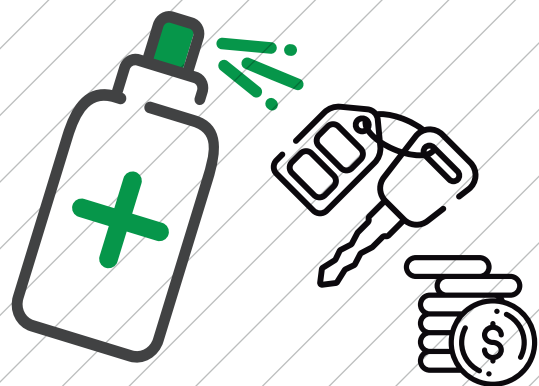
Instalación de procedimiento para **desinfectar el calzado** al ingreso que puede ser bandeja (3 pasos) o atomizador.



Uso obligatorio de gel o alcohol al ingreso del establecimiento para clientes y trabajadores, se usará dispensador o atomizador.



El proceso de desinfección debe ser permanente en mobiliario, computadores y enseres de los establecimientos.



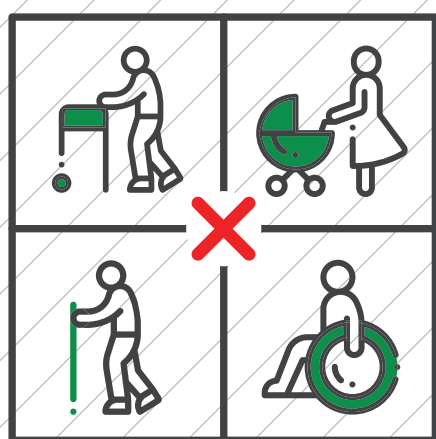
Disponer de un espacio de al menos 30 centímetros cuadrados para la desinfección de los artículos e implementos de uso diario.



Establecer un rótulo en un lugar visible para incentivar y promover el adecuado distanciamiento social y las buenas prácticas de bioseguridad.



Tener marcado las áreas por donde el cliente debe transitar, tanto para entrada y salida.



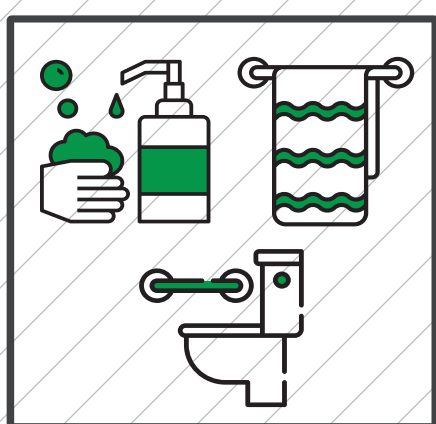
Evitar el ingreso a los centros de comercialización, de personas vulnerables como son gente de la tercera edad, con problemas respiratorios o mujeres embarazadas.



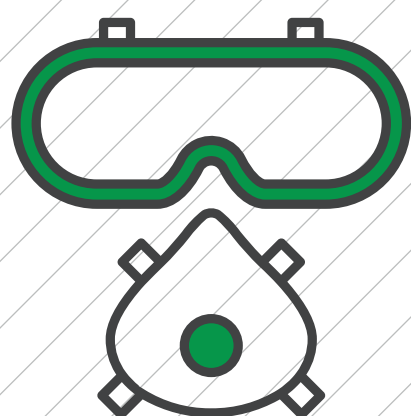
El personal debe lavarse las manos al menos cada hora y en el local se deberá contar con señalética de lavado de manos. El lavado de manos debe finalizarse con uso de alcohol gel.



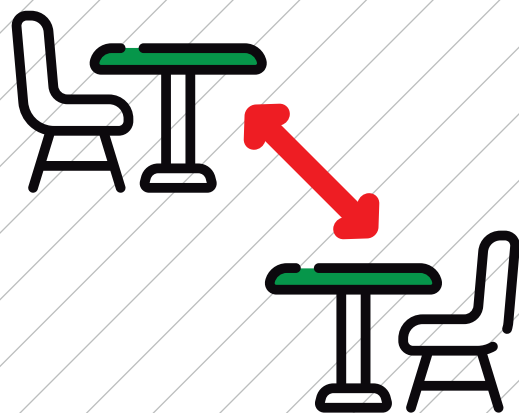
Trabajadores no deben utilizar valijas joyas anillos, aretes, collares, pulseras, reloj, etc. No podrán llevar las uñas largas, postizas, no deberán utilizar maquillaje ni pestañas postizas.



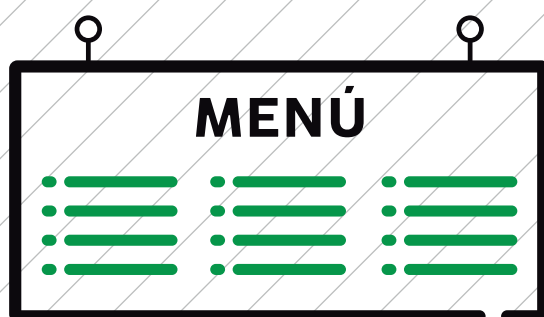
Disponer de un servicio higiénico con **jabón líquido, dispensador de alcohol desinfectante y toallas desechables.**



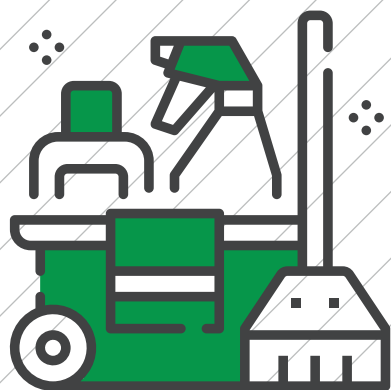
El personal que labore y manipule alimentos en el establecimiento debe contar con mascarilla guantes y gafas de seguridad, mallas de cabello, indumentaria adecuada.



Establecer el espacio de **distanciamiento social** entre mesas de al menos 2 metros.



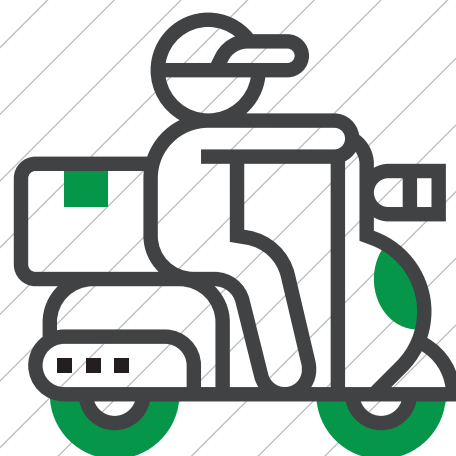
Colocación de una carta, cartelera o menú general visible para promocionar los productos.
Se prohíbe el uso de menús individuales



Deben disponer de un espacio de 1 metro cuadrado destinado exclusivamente para la **desinfección y esterilización de los equipos y herramientas UTENSILLOS** después de cada cliente.



Las actividades comerciales en locales **podrán funcionar con un aforo del 30% de su capacidad.**



Promover mecanismos de **entrega a domicilio o para llevar.**