



GUÍA BÁSICA PARA UN TURISMO INDUSTRIAL SEGURO (POST COVID-19)

Con esta guía queremos proporcionar a nuestras empresas colaboradoras una serie de recomendaciones básicas que les permitan reanudar su actividad turística con mayor seguridad y confianza para los viajeros.

1. Introducción

Entendemos que la situación sobrevenida por el Covid-19 debe afrontarse como un **momento de oportunidad para revisar las prácticas habituales en turismo industrial** y hacer todos los cambios necesarios para dar la **máxima seguridad y protección tanto a trabajadores como turistas.**

Esta guía pretende ser un **material de apoyo sencillo y práctico**, que proporcione una rápida visión de buenas prácticas a implementar. Son recomendaciones en beneficio tanto de la empresa y sus trabajadores como de los propios viajeros, que deben adoptarse en la medida de las posibilidades de cada empresa.



2. Recomendaciones específicas

2.1. Antes de la visita

Formar al personal de la empresa en los nuevos protocolos de limpieza y seguridad, así como en la gestión de las visitas, aforos, espacios e itinerarios.

Establecer **procedimientos de entrada para trabajadores** que podrá incluir: desinfección de calzado, uso de uniformes exclusivos en el lugar de trabajo, lavado de manos con jabón o uso de gel hidroalcohólico.

Facilitar a los empleados una zona específica para cambiarse de ropa y prepararse para la visita, así como un lugar para guardar sus pertenencias personales.

Revisar y actualizar los recorridos turísticos para garantizar la inocuidad de los productos elaborados y la seguridad de las personas.

Limpiar y desinfectar con mayor frecuencia las zonas con mayor tránsito de personas. Así como las superficies y utensilios expuestos a una mayor manipulación.



Informar a los clientes de cuál serán las medidas de prevención vigentes en el momento de la visita, uso de mascarillas*, guantes, pantallas faciales, etc.

* El 20 de mayo de 2020, ha sido publicada en el Boletín Oficial del Estado, la **Orden SND/422/2020, de 19 de mayo**, por la que se regulan las **condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19**.

Mediante esta orden **se obliga a la población al uso de mascarillas** en vías públicas, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, **siempre que no se pueda mantener una distancia interpersonal de 2 metros**.



Gestionar ordenadamente las reservas, horarios de llegada, número de personas, duración de la actividad, etc. de forma que no se produzcan aglomeraciones. En este apartado especialmente, **saber que contáis con toda nuestra colaboración**.

Reducir el número máximo de personas por turno de visita, ajustándolo al espacio disponible teniendo en cuenta la distancia mínima de seguridad a respetar.

Ofrecer la opción de pago por adelantado para evitar el uso de efectivo o tarjetas de crédito.

2.2 . Llegada de viajeros a la empresa. Recepción de turistas.

Colocar **felpudos desinfectantes** en la entrada del establecimiento para asegurar la desinfección de las suelas del calzado.

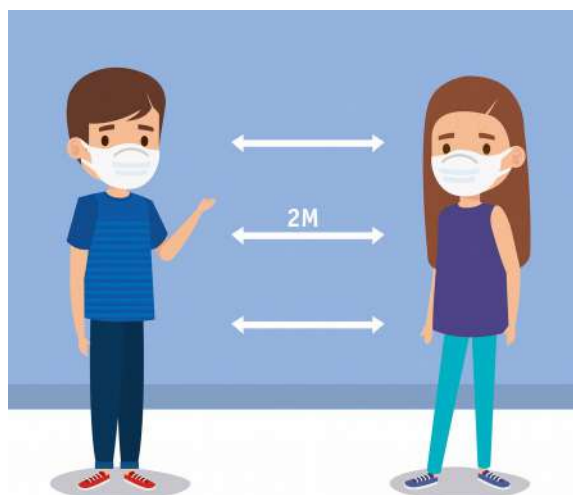
Verificar el uso de protecciones por parte de todos los visitantes, facilitando soluciones a quien lo necesite. Ejemplo: contar con mascarillas para las personas que no lleven.

Facilitar elementos de higiene y desinfección. Ejemplo: gel hidroalcohólico para las manos. La limpieza de manos es la medida más importante para la prevención y control de la infección.



Transmitir al visitante cómo se desarrollará la visita, las medidas de higiene y seguridad que se han previsto y los espacios a los que deben prestar especial atención.

Evitar el contacto físico en el saludo y en todos los momentos de la visita. **Mantener distancia mínima de seguridad (2 metros).**



2.3. Visita guiada a las instalaciones

Priorizar los espacios exteriores y abiertos.

Respetar en todo momento la distancia mínima de seguridad, evitando el contacto entre personas y estableciendo circuitos de entrada y salida.



Evitar el contacto con trabajadores de la empresa durante todo el recorrido.

Advertir a los turistas de **no manipular utensilios, maquinaria, herramientas**, etc.

Trasmitir al turista los protocolos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las instalaciones, reforzando el mensaje con cartelería específica o dejando a la vista los registros de limpieza periódica.

Prever el tiempo de limpieza y desinfección necesario entre visitas.

Evitar la utilización de elementos de uso compartido. Ejemplo: audioguías.

2.4. Degustaciones de producto

Antes y después de cada degustación, limpiar y desinfectar todas las superficies expuestas al contacto con el visitante: mesas, sillas, suelos, picaportes, etc.

Habilitar espacios al aire libre para la realización de las catas. El turista agradecerá poder disfrutar de nuestros productos en un espacio abierto, sin aglomeraciones.

Invitar a los viajeros a limpiarse las manos antes del inicio de la degustación. Importante disponer máquinas dispensadoras de jabón o gel hidroalcohólico.

Disponer de papeleras con tapa y pedal.

Limitar el aforo para respetar las distancias de seguridad recomendadas. Establecer una mayor separación entre mesas y puestos de cata.



Mantener el lugar asignado para cada persona, sin intercambiar asientos.

Preparar los **alimentos en raciones individuales** antes de la llegada de los viajeros.

Ofrecer bebidas cerradas e individuales.

Los turistas deben disponer de **copas y cubiertos individuales.**

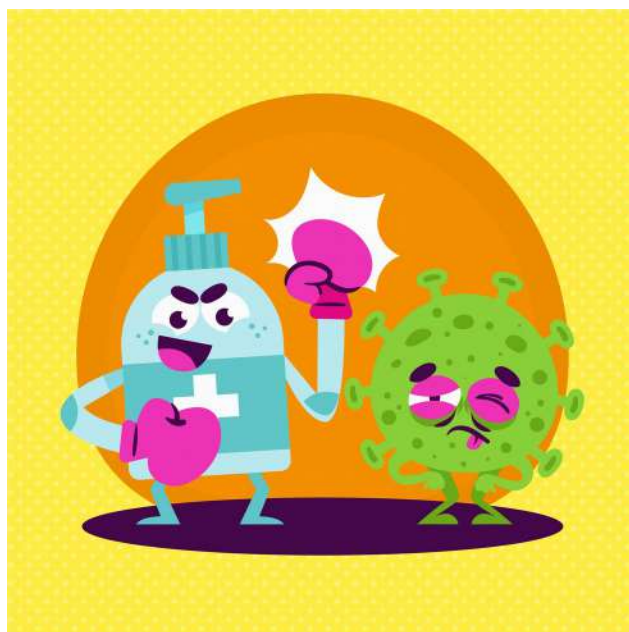
Evitar el contacto de las copas o vasos con la boca de las botellas a la hora de servir.

Utilizar los elementos de protección individual (EPIs) adecuados por parte de todo el personal que presta el servicio de catas.



Lavar las copas, platos y cubiertos a alta temperatura (más de 80°C) así como **manteles, servilletas y uniformes de trabajo** (más de 60°C).

Al finalizar la cata, limpiar y desinfectar picaportes de puertas, mesas, sillas, etc.



2.5. Tienda (venta de productos al final de la visita)

Evitar que el visitante toque los productos que se exponen para la venta en la tienda.

Colocar de forma visible y clara los precios de los productos para evitar su manipulación.

El empaquetado de las cajas debe realizarse por una sola persona, que será quien la entregue al cliente.

Evitar el uso compartido de materiales, como listas de precios, folletos promocionales, etc.

Fomentar el pago con teléfono móvil o con tarjeta, evitando en la medida de lo posible el pago en efectivo.



Garantizar la distancia mínima entre el dependiente y el turista. Atender de uno en uno para evitar aglomeraciones. Para grupos numerosos, recomendable instalar algún dispositivo para organizar turnos.

Instalar **mampara de protección** si fuese necesario.

2.6. Despedida

No entregar material impreso.

Agradecer la cumplimentación de una encuesta de satisfacción sobre la visita que será enviada en formato digital.

Reforzar la higiene de manos con soluciones hidroalcohólicas antes de marcharse.

Evitar el contacto en el saludo de despedida.



3. Recomendaciones generales

Priorizar el uso de espacios abiertos, al aire libre o con buena ventilación.

Establecer el aforo máximo de cada espacio respetando las recomendaciones sanitarias de distanciamiento social que se encuentren vigentes al momento de la apertura.

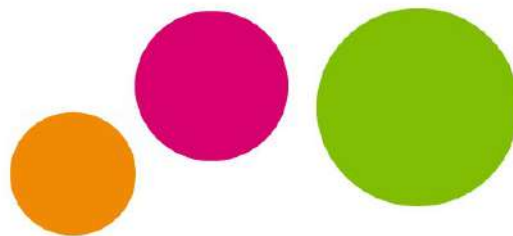
Disponer de cartelería informativa con las medidas de higiene recomendadas, en la recepción, recorrido guiado, tienda, restaurante, baños, etc.



Instalar dosificadores de jabón en todos los baños, papel secamanos y papeleras con tapa y pedal.

Realizar **limpieza y desinfección de baños entre visitas.**

Colocar dispensadores con gel hidroalcohólico en diferentes puntos del recorrido guiado por las instalaciones de la empresa, prestando especial atención a la recepción, sala de degustación y tienda.



Contacto:
+34 693 756 318
info@inturmancha.es