
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 PARA EMPRENDIMIENTOS DE TURISMO COMUNITARIO



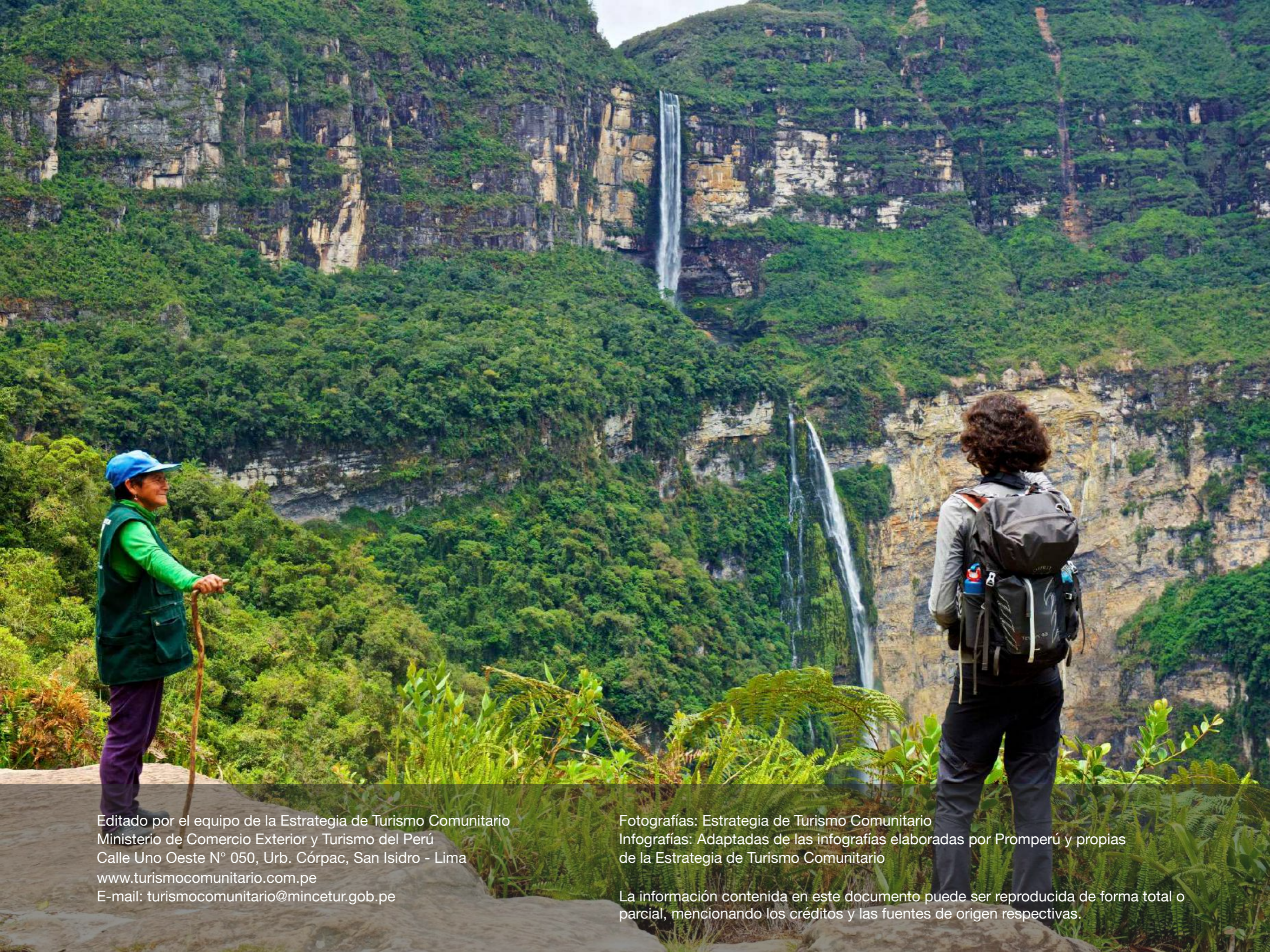
**TURISMO
COMUNITARIO**

Experiencias que trascienden



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



Editado por el equipo de la Estrategia de Turismo Comunitario
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú
Calle Uno Oeste N° 050, Urb. Córpac, San Isidro - Lima
www.turismocomunitario.com.pe
E-mail: turismocomunitario@mincetur.gob.pe

Fotografías: Estrategia de Turismo Comunitario
Infografías: Adaptadas de las infografías elaboradas por Promperú y propias
de la Estrategia de Turismo Comunitario

La información contenida en este documento puede ser reproducida de forma total o
parcial, mencionando los créditos y las fuentes de origen respectivas.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

OBJETIVO

ALCANCE

RESPONSABILIDADES

I. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES.....06

- 1.1. Medidas para los emprendedores
- 1.2. Equipos de Protección Personal (EPP)
- 1.3. Medidas para la limpieza y desinfección
- 1.4. Adecuación de infraestructuras e instalaciones
- 1.5. Medidas para la disposición de residuos sólidos
- 1.6. Medidas para los visitantes

II. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA SERVICIOS.....17

- 2.1. Servicio de alojamiento
- 2.2. Servicio de alimentación
- 2.3. Servicio de orientación turística

III. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ACTIVIDADES.....27

- 3.1. Actividades turísticas

IV. GLOSARIO.....37

V. ANEXOS.....39





INTRODUCCIÓN

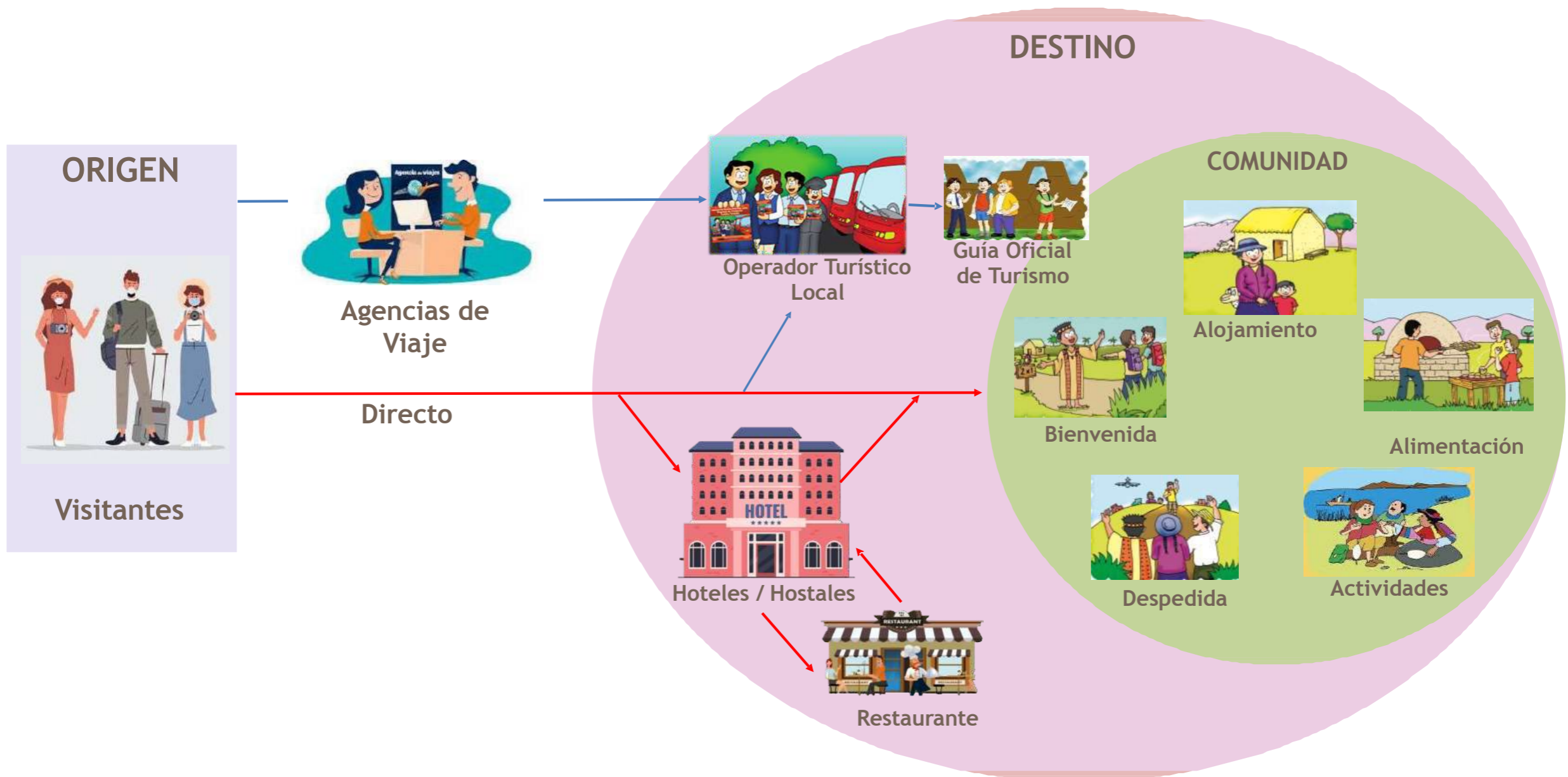
La pandemia de la enfermedad por Coronavirus (COVID-19) ha generado una crisis sanitaria, humana y económica sin precedentes en el último siglo, la cual evoluciona continuamente planteando grandes desafíos para todas las economías del mundo. Este contexto ha generado la paralización de diversas actividades económicas, siendo el turismo una de las más afectadas debido a su naturaleza. Los emprendimientos de turismo comunitario no han sido ajenos a la crisis actual, puesto que juegan un rol principal dentro de la cadena turística, contribuyendo al desarrollo y a la diversificación de los principales destinos turísticos del Perú, siendo una fuente importante de ingresos económicos para las comunidades. Por tanto, la pandemia ha impactado directamente en el bienestar de las familias de dichas poblaciones.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, a través de la Estrategia de Turismo Comunitario, viene acompañando hace trece años a los emprendimientos de turismo comunitario mediante procesos de fortalecimiento de competencias, consolidación de la oferta turística y posicionamiento en el mercado. Es por ello, que en respuesta a dicha labor y en cumplimiento a los objetivos establecidos por los “Lineamientos para el Desarrollo del Turismo Comunitario en el Perú”, aprobados mediante Resolución Ministerial N°752-2019-MINCETUR/DGET, se ha elaborado el presente documento que contiene las medidas sanitarias ante el COVID-19 adaptadas al contexto de los emprendimientos de turismo comunitario, las cuales se basan en los protocolos sectoriales aprobado por el MINCETUR, con la finalidad de reducir la propagación del COVID-19 durante el desarrollo de las actividades y servicios turísticos en los emprendimientos de turismo comunitario.

CONSIDERACIONES PREVIAS

Los emprendimientos de turismo comunitario son parte importante de la cadena turística de los principales destinos turísticos del país. Debido a la naturaleza de los emprendimientos ofrecen una diversidad de servicios y actividades turísticas, las cuales están gestionadas por emprendedores que pertenecen a organizaciones de base comunitaria. Por tanto, la oferta tiene una mirada integral y se caracteriza por la cercanía de los servicios y actividades. Siendo así, el presente documento se adapta a dicha realidad y se basa en los protocolos sanitarios sectoriales emitidos por el MINCETUR y otros sectores.

¿Cómo funciona la cadena de valor del Turismo Comunitario?



OBJETIVO

Prevenir la transmisión y propagación del COVID-19 mediante la aplicación de medidas preventivas sanitarias adaptadas a los emprendimientos de turismo comunitario, garantizando la seguridad de la comunidad y de los visitantes.

ALCANCE

El presente documento está dirigido a los diversos emprendimientos de turismo comunitario que ofrecen servicios y actividades turísticas a nivel nacional, y a los gestores públicos y privados que pueden emplear el presente documento como herramienta para la capacitación y asistencia técnica a las comunidades.



Es preciso indicar que las medidas sanitarias han sido adaptadas teniendo en cuenta los protocolos sectoriales aprobados por el MINCETUR y la normativa establecida por el MINSA. Asimismo, se ha empleado una adaptación de la información gráfica elaborada por Promperú.



¿Qué debemos hacer Antes de reactivar nuestras actividades?

Informarnos sobre el Coronavirus y su implicancia con datos actualizados emitidos por medios oficiales del Gobierno.

Participar en procesos de capacitación para la aplicación de medidas de prevención ante el COVID-19 de manera adecuada.

Coordinar con las autoridades locales, regionales y nacionales el proceso de reactivación de las actividades turísticas.

Coordinar con las autoridades de la comunidad, el reinicio de actividades turísticas del emprendimiento bajo el estricto cumplimiento de las medidas de prevención ante el COVID-19.

Planificar y organizar la operación de las actividades y servicios turísticos con los miembros de la organización que desean participar en la reactivación. Firma de Acta de Compromiso de los miembros.

Coordinar con cada representante de los establecimientos de alojamiento y/o alimentación la elaboración y presentación de la “Lista de chequeo de vigilancia de la covid-19 en empresas o el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N°448-2020/MINSA; y según los protocolos oficiales sectoriales publicados.



La reactivación se dará mediante procesos graduales, en los cuales siempre estará por delante la salud de las comunidades y los visitantes.

El turismo comunitario se caracteriza por la gestión colectiva y el liderazgo de las Organizaciones de Base Comunitaria (OBC), por tanto, existen responsabilidades colectivas para la prevención frente al COVID-19:

Los miembros de la OBC deben cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas. **Designar un responsable o supervisor por OBC.**

Evitar que los emprendedores considerados como grupo vulnerables de alto riesgo frente al COVID-19 participen en las actividades.

Gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución de las medidas de bioseguridad, en coordinación con las autoridades locales, comunales y otros gestores.

Comunicar las medidas sanitarias adoptadas ante el COVID-19 a los operadores de viajes y a los visitantes, a través de las redes sociales, páginas web y otros canales de información.

Realizar el mantenimiento de la infraestructura e instalaciones turísticas antes del reinicio de la operación turística en el emprendimiento.

Se recomienda que cada OBC debe **contar por lo menos con un termómetro clínico infrarrojo para la toma de temperatura**, para su uso correcto revisar el instructivo del **Anexo N°02**.

Registrar y reportar cualquier incumplimiento de las medidas de bioseguridad por las agencias de viaje, guías oficiales de turismo, visitantes, emprendedores u otros.

Verificar y controlar la sintomatología del COVID-19 en los emprendedores. Para ello deben llenar una Declaración Jurada antes del inicio de actividades (**ver Anexo N°01**). Asimismo, debe indicar si dentro del núcleo familiar existen síntomas del COVID-19, de ser el caso, la persona no realizará ninguna actividad turística.



I. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

1.1. Medidas para los emprendedores

A nivel individual cada emprendedor deberá cumplir con las siguientes medidas sanitarias al momento de desarrollar las actividades o brindar servicios turísticos.



ADEMÁS:

- Mantener su higiene personal, ropa limpia, uñas cortas, cabello recogido y evitar el uso de anillos, aretes, collares, pulseras, entre otros.
- Evitar compartir vasos, cubiertos y platos con otras personas. Si se va a realizar, es preferible que primero sea lavado y desinfectado profundamente.
- Cumplir todas las medidas sanitarias establecidas en los protocolos oficiales de manera obligatoria y en todo el desarrollo de la actividad turística.



INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA

1.2. Equipos de Protección Personal (EPP)

Los tipos de actividades realizadas por los emprendedores de turismo comunitario son considerados de **riesgo mediano de exposición a COVID-19** según R.M. N 448-2020/MINSA. Por tanto, deben cumplir con el uso obligatorio de **mascarillas quirúrgicas descartables** o **mascarillas comunitarias** más **una careta o protector facial**, estas últimas pueden rehusarse previo lavado y desinfección.

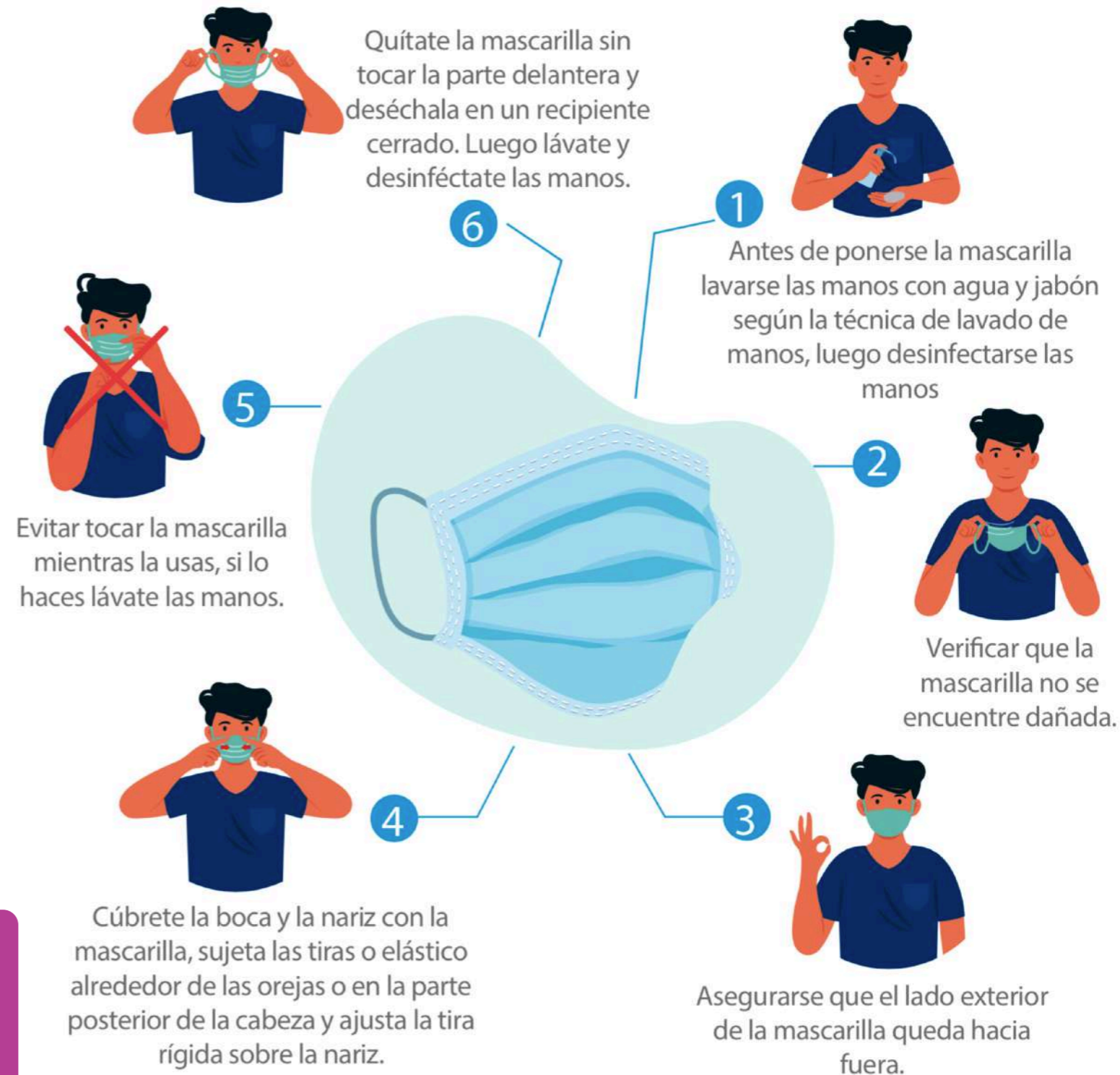


Mascarilla quirúrgica



Mascarilla comunitaria más careta facial

- Las mascarillas deben ser usadas de manera adecuada tapando nariz y boca. Instructivo en el Anexo N° 03.
- Las mascarillas deben cambiarse cuando estén húmedas o presenten rotura. Realizar el correcto lavado y desinfección de las mascarillas comunitarias (de tela).
- Para elaborar las mascarillas comunitarias se debe considerar las "Especificaciones Técnicas para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de Uso Comunitario" establecidas en la Resolución Ministerial N°135-2020-MINSA.



1.3. Medidas para la limpieza y desinfección

Puntos de sanitizado

Establecer puntos para el lavado y desinfección de manos, los mismos deberán ubicarse como mínimo en la zona de recepción en la comunidad y al ingreso de cada establecimiento de alojamiento o alimentación. De ser posible en cada punto se debe incluir un cartel con el procedimiento de lavado de manos en la parte superior (Anexo N° 04). La cantidad y ubicación de los puntos de sanitizado se establecerán tomando en consideración las características de la comunidad. Los mismos deben contener:



Puntos

1. Lavadero con manija a pedal
2. Jabón líquido
3. Instructivo de lavado de manos
4. Desinfectante
5. Papel toalla
6. Tacho con tapa
7. Pediluvio o similar para desinfección de calzados

Si el contexto del emprendimiento no permite contar con dichas características, se puede habilitar un espacio con un recipiente con caño con agua corriente y contar con los insumos básicos: jabón líquido, desinfectante, papel toalla y tacho con tapa



PROCEDIMIENTO INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS



Utiliza papel toalla o papel higiénico para proteger las manos al cerrar el grifo.

6



1 Remángate las mangas hasta la altura del codo.

1



1

Lavarse las manos con agua y jabón, siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.



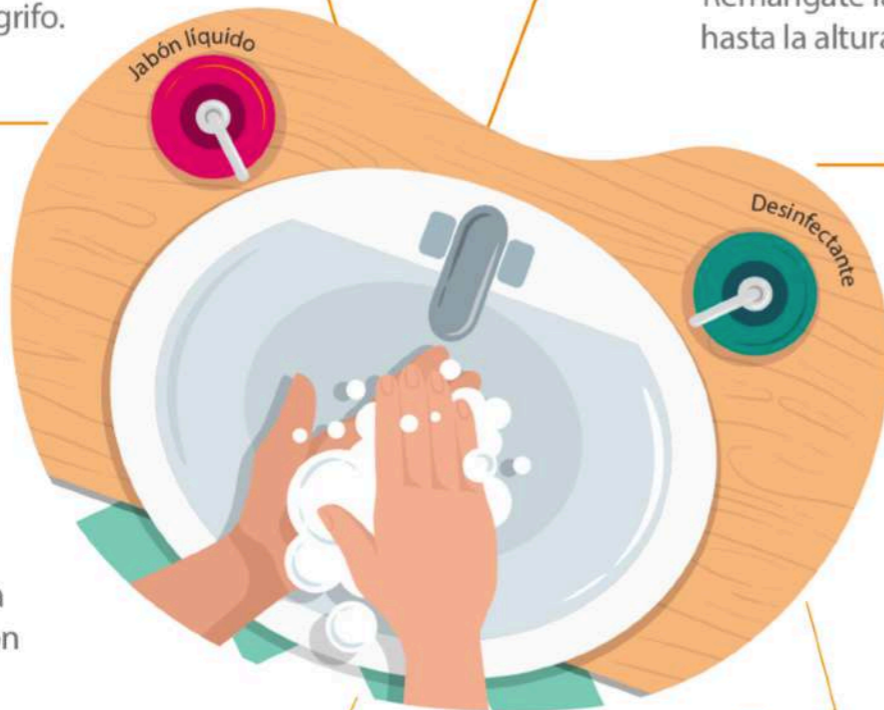
2

Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.



5

Seca las manos completamente con toalla limpia, preferentemente con papel desechable.



2



Moja tus manos y el antebrazo hasta los codos con agua corriente.



3

Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.



4

Lávate hasta los codos para obtener una limpieza integral.

LÁVATE LAS MANOS:



1

Después de haber estado en un lugar público.



2

Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.



3

Antes de preparar o manipular alimentos.



4

Enjuaga tus manos con agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



3

Usa jabón y frótate 20 segundos como mínimo para lavar toda la superficie de tus manos hasta el codo, incluido los espacios entre los dedos, las muñecas, las palmas y las uñas.

1.4. Medidas para la limpieza y desinfección general



- Limpiar y desinfectar las superficies inertes (manijas, caños, puertas, espejos, ventanas, paneles informativos, barandas, asientos, mesas, sillas, tachos para residuos sólidos, entre otros.) de todas las instalaciones, haciendo uso de un paño limpio con desinfectante. En el caso que la superficie (pared y pisos) sea de barro, arcilla, u otros solo rociar el desinfectante, evitar barrer.
- Verificar la correcta disposición de residuos sólidos.

Productos de desinfección

Para la preparación de desinfectantes puede revisar los siguientes instructivos:

- Procedimiento para la desinfección de superficies inertes (**Anexo N°05**)
- Procedimiento para la desinfección de superficies vivas no higienizadas (**Anexo N°06**)





TENER EN CUENTA:

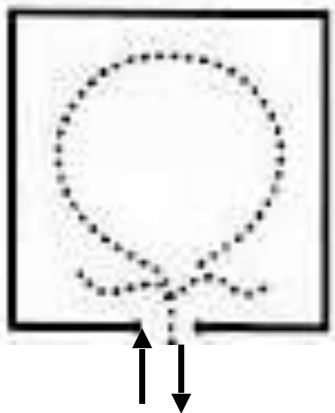
En los emprendimientos de turismo comunitario las zonas de recepción son diversas de acuerdo al tipo de actividad y al contexto. Por tanto, las medidas sanitarias generales se deben adaptar a la realidad de las comunidades manteniendo siempre:

- Distancia física (señalización)
- Limpieza y desinfección
- Establecer horarios de atención (aforo)
- Reducir al máximo los focos de contaminación
- Adecuar las instalaciones

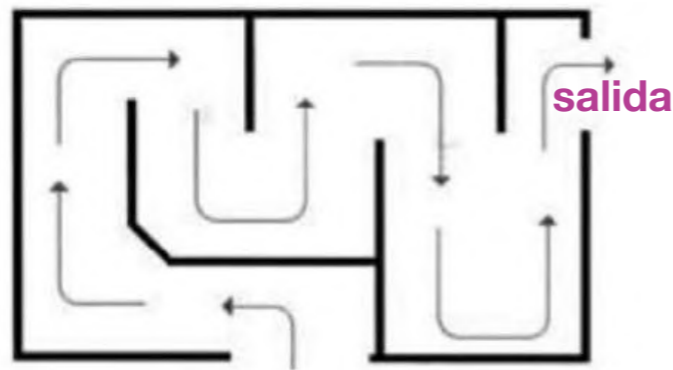
Ver el instructivo de pago en efectivo o con tarjeta en el Anexo N° 07.

b) Centros de interpretación y/o centros de visitantes

- Establecer las condiciones de aforo actual, manteniendo el distanciamiento físico.
- Se recomienda rediseñar el recorrido al interior del centro o sala de interpretación en un solo sentido a fin de evitar las aglomeraciones. Asimismo, se deben definir los puntos de información relevantes y el tiempo de explicación.



Ingreso y salida



Ingreso

salida

- Se recomienda que el ingreso debe realizarse en grupos de 08 personas como máximo, controlando el tiempo de ingreso entre grupo y grupo.
- Restringir el uso de equipos audiovisuales como micrófonos, audífonos, pantallas y todo aquello que pueda ser manipulado directamente por los visitantes.

c) Zonas de venta de artesanía y snacks



Desinfectante de manos en cada puesto.

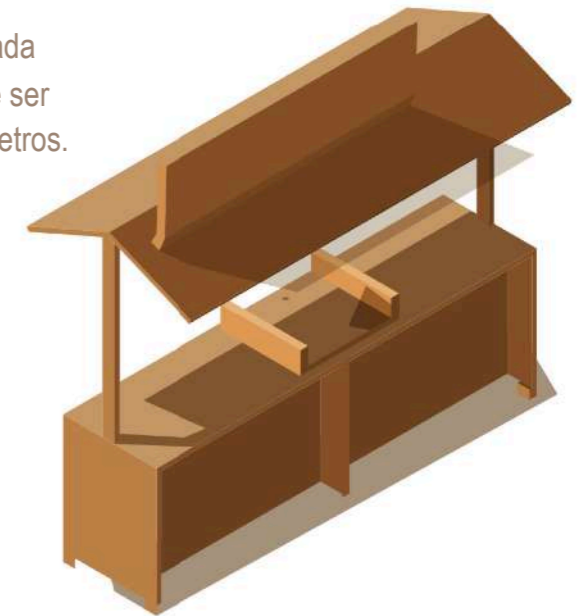
Todos los productos deberán estar cubiertos para facilitar su desinfección antes de entregarlos a los clientes.



Los productos de artesanía y/o snack deben estar protegidos y colocados de manera ordenada en una superficie fácil de desinfectar (stands, mesas sin manteles, vitrinas, entre otros).

Para el pago (efectivo o mediante el uso de tarjetas) se debe tomar en consideración las medidas establecidas en el instructivo del Anexo N° 07.

La distancia entre cada puesto de venta debe ser mínimamente de 1.5 metros.



Verificar el uso de EPP y respetar el distanciamiento físico entre los visitantes y emprendedores de 1 metro como mínimo.

d) Servicios higiénicos



Contar con tachos para residuos sólidos con tapa (de ser posible vaiven o accionado con pedal) y bolsas.

Los ambientes deben mantenerse ventilados, en buen estado de higiene y operatividad.

✓ Debe no contar con servicio de agua potable, habilitar tanques y/o recipientes limpios y desinfectados con caño y agua corriente.



Los cuales deben ser rotulados de acuerdo con el uso (lavado de manos o uso para inodoros).

e) Zonas de estacionamiento

- El estacionamiento debe estar ubicado en un espacio amplio evitando obstaculizar las principales calles de la comunidad y la aglomeración de visitantes.
- Los vehículos deben estar ubicados a cierta distancia uno del otro, de ser posible marcar los espacios para su fácil ubicación y tránsito de los visitantes.
- Las colas para subir a los buses deben mantener la distancia física obligatoria ente personas con EPP, la cual es de 01 metro.



1.5. Medidas para la disposición de residuos sólidos

Se deben reforzar las medidas preventivas para la disposición de los residuos sólidos en la comunidad, principalmente para el manejo de los EPP, para lo cual se deberá coordinar con las autoridades locales.

1

El personal que manipule los residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar un correcto lavado y desinfección de manos. Se recomienda el uso de mascarillas y guantes.



La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278 y R.M. N° 099-2020-MINAM.

2

Implementar tachos y/o recipientes debidamente rotulados para desechar los EPP (mascarillas, guantes, entre otros) utilizados. De preferencia con tapa vaivén o accionado con pedal.



3

Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociadas con una solución desinfectante para su posterior disposición final en el contenedor. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.



1.6. Medidas sanitarias para los visitantes

Las medidas aplican para todos los visitantes que lleguen a los emprendimientos de turismo comunitario y deberán ser comunicadas a los mismos anticipadamente.



ADEMÁS:

- Respetar el distanciamiento físico establecido en cada área y todas las medidas sanitarias del emprendimiento.
- El visitante debe velar por el cuidado y cambios de sus respectivos EPP.
- Se recomienda que el visitante cuente con desinfectante, el cual puede ser alcohol (líquido o gel) para uso personal en todo momento.
- Llenar la ficha de sintomatología del visitante que el emprendedor le entregará al ingreso (Anexo N° 08)



Recordar que se está visitando la casa de una familia y no solo un establecimiento de turismo.



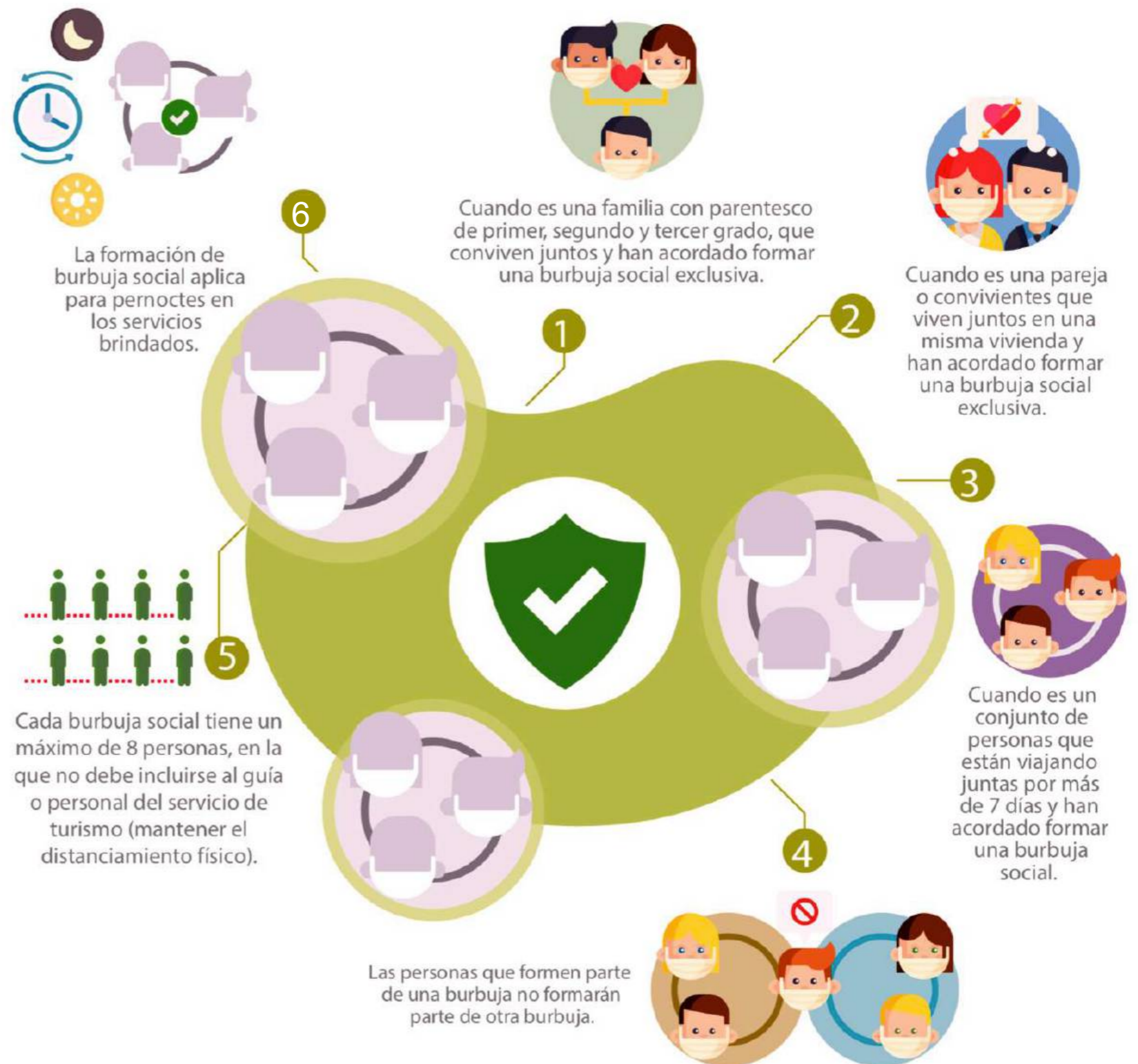
CONSIDERACIÓN:

Para la atención de grupos (tanto en servicios como en actividades) tener en cuenta la definición de burbuja social:

Grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar. También, se podría formar una burbuja con personas que están viajando por más de 7 días juntos y deciden ser parte de una burbuja social. Asimismo, las personas que forman parte de una burbuja no pueden formar parte de otra.

Por tanto, dentro de una burbuja social los visitantes sí podrán tener contacto directo entre ellos.

R.M. N°171-2020/MINCETUR, "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminatas".



II. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA LOS SERVICIOS

2.1. Medidas para el servicio de alojamiento

ANTES DEL SERVICIO

Acondicionamiento de las habitaciones

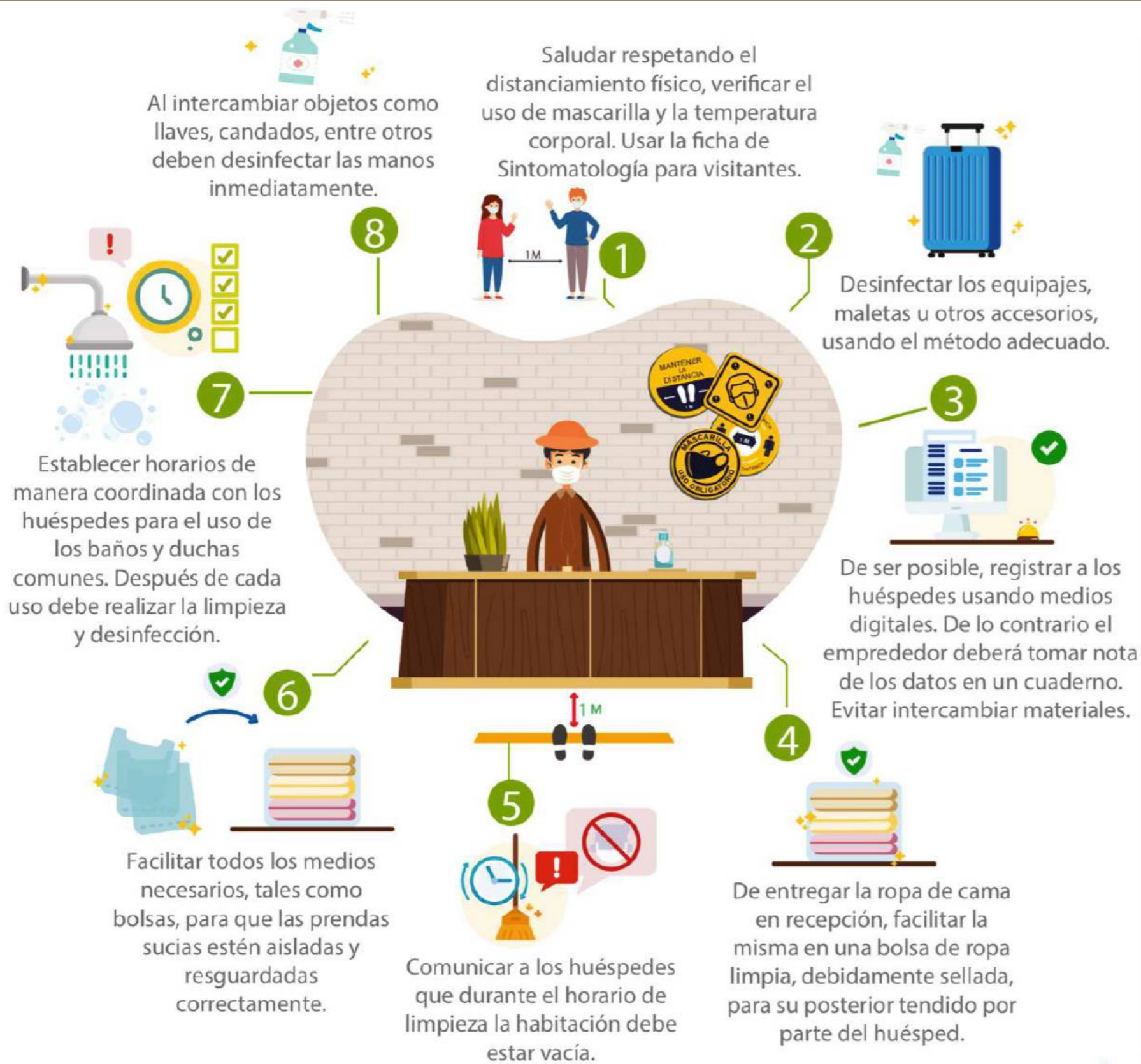
- Considerar la distribución y/o agrupación de los visitantes de acuerdo con el sistema de burbujas sociales para compartir habitaciones. Si son huéspedes independientes se recomienda no compartir las habitaciones.

Acondicionamiento de los espacios comunes

- Implementar medios de desinfección en puntos relevantes como la recepción y pasadizos.
- Todos los ambientes del establecimiento deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Implementar señalizaciones de distanciamiento físico y aforos.

R.M N°122-2020/MINCETUR, "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada".





DURANTE EL SERVICIO

En las habitaciones

- Mostrar al visitante la habitación indicando claramente cuáles son los protocolos establecidos para el correcto uso de la habitación.
- Antes de ingresar a las habitaciones desinfectar los calzados (suela) y los artículos personales cada vez que sea necesario.
- En caso de que los visitantes lleguen mediante una agencia de viajes, el responsable deberá entregar la lista de los pasajeros con todos sus datos personales y su ficha de monitoreo de sintomatología y temperatura.

En los espacios comunes

- Desinfectar el piso de manera constante (dependiendo la naturaleza de este) y mantener en buenas condiciones de limpieza los accesorios y ambientes.
- Las escaleras deben estar libres para el tránsito, limpiar y desinfectar los peldaños y las barandas constantemente.
- Limpiar y desinfectar todas las paredes y pisos de los pasillos que sean de mayor tránsito o de contacto con el visitante.

DESPUÉS DEL SERVICIO

- Evitar el uso del cuaderno de comentarios, se recomienda optar por una modalidad digital.
- En la despedida evitar cualquier contacto directo con el visitante, respetar el distanciamiento físico.



2.2. Medidas para el servicio de alimentación

TENER EN CUENTA que existen emprendimientos de turismo comunitario que ofrecen el servicio de alimentación en las propias casas de las familias, teniendo condiciones diferentes a la de un restaurante tradicional, siendo así, las medidas se adaptarán a dichos contextos en los que generalmente el comedor y cocina ocupan un mismo espacio.



1. COCINA Y COMEDOR EN EL MISMO ESPACIO
Generalmente es la misma casa de la familia emprendedora por lo que los espacios son reducidos. Se recomienda establecer horarios para el uso del comedor.



2. COMEDOR Y COCINA EN DIFERENTES ESPACIOS
Generalmente las instalaciones corresponden a un restaurante con mayor capacidad de atención. Distancia física obligatoria y establecer horarios para el servicio.



Distancia

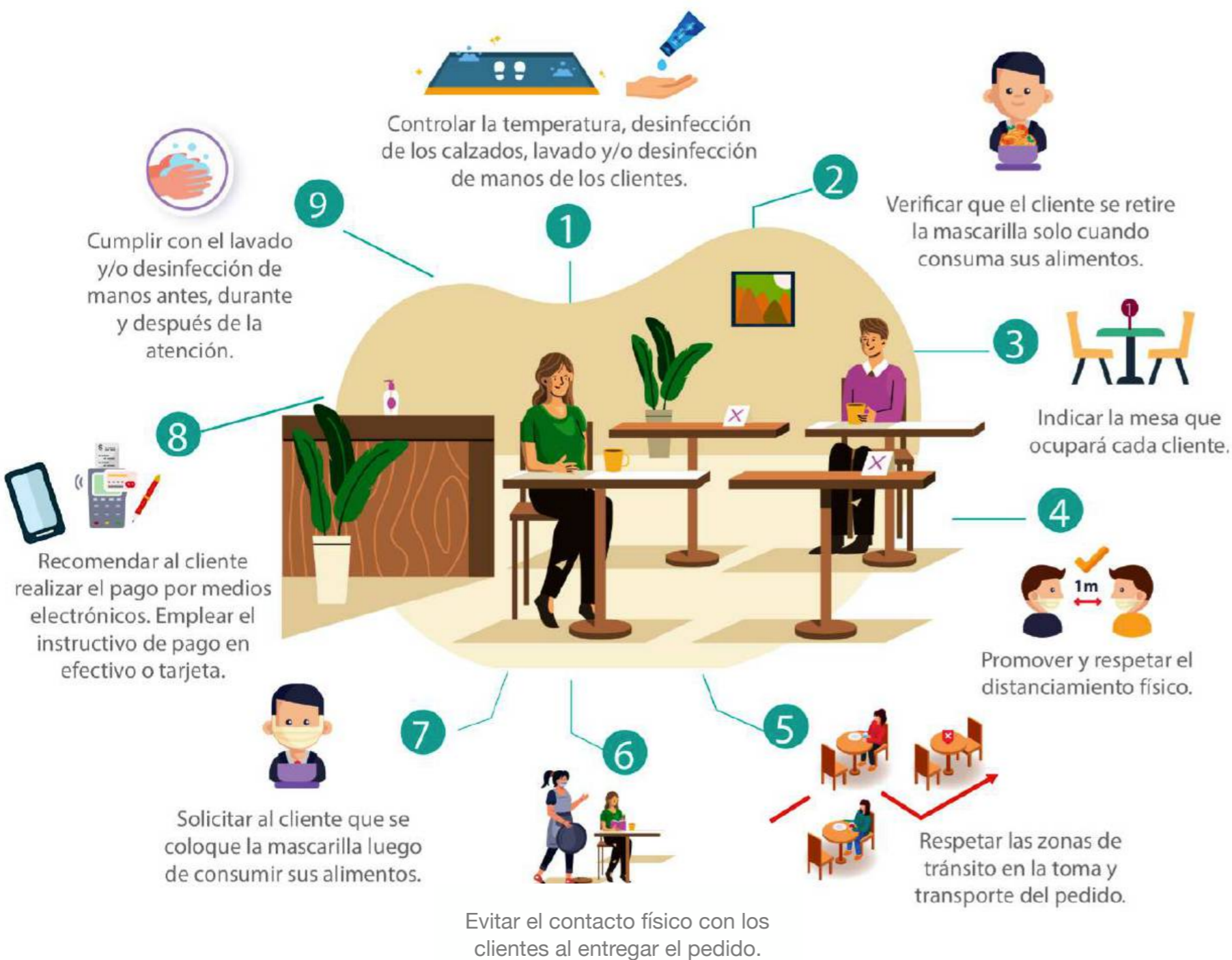
Si las condiciones lo permiten se recomienda usar espacios al aire libre para el servicio de alimentación, manteniendo la distancia física obligatoria.

ANTES DEL SERVICIO



R.M N° 208-2020-PRODUCE “Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 para Restaurantes y Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón”

DURANTE EL SERVICIO



- Establecer horarios para el servicio de alimentación, de acuerdo al aforo actual. Si las condiciones lo permiten usar espacios al aire libre para el servicio de comedor.
- Cada visitante tendrá un juego propio de cubiertos, previamente desinfectados. Entregar servilletas de papel no de tela.
- El servicio de comedor puede ser compartido entre los visitantes y la familia receptora respetando el distanciamiento físico.
- Indicar la información del menú y/o precios en el mismo comedor (en pizarras o en una muestra impresa la cual debe estar protegida por una mica para su desinfección).
- Para situaciones especiales como la atención a personas con discapacidad, el visitante acompañante deberá realizar la atención directa de los mismos con la asistencia de los emprendedores.

DESPUÉS DEL SERVICIO



2.3. Medidas para el servicio orientación turística

ANTES DEL SERVICIO

Comprendida como aquella actividad que desarrolla el emprendedor como intérprete y/o acompañante de los visitantes, dentro del ámbito de intervención de su emprendimiento y comunidad.

El emprendedor deberá informarse sobre los protocolos y las medidas sanitarias adoptadas por las administraciones de los sitios turísticos culturales o naturales a visitar, asimismo, sobre las responsabilidades de los otros agentes que intervienen en la operación turística.

R.M N°113-2020/MINCETUR "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para el guiado turístico".
R.M N°171-2020/MINCETUR "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminatas".





DURANTE DEL SERVICIO

ADEMÁS:

Evitar el reparto de material impreso tales como mapas, folletos, entre otros. Se recomienda contar con una sola muestra y usarla como parte de la explicación que ofrecerá en la ruta. Este material debe estar protegido por una mica, la cual posibilitará su adecuada desinfección.

Cumplir con la política de no contacto durante toda la operación turística, excepto en situaciones de emergencia que ameriten la aplicación de primeros auxilios, tomando las medidas preventivas sanitarias del caso.

DESPUÉS DEL SERVICIO



Nota: si algún visitante presenta la sintomatología COVID-19 se deberá: reforzar la protección, usar el EPP de contingencia, aislar al caso sospechoso, implementar barrera física o aplicar en lo posible el distanciamiento de 2 metros como mínimo, aplicar la Ficha de Sintomatología al pasajero, coordinar con el supervisor del emprendimiento o con el operador de viajes para proseguir de acuerdo a lo indicado.



1

Registrar los síntomas en la ficha de evaluación. Reportar a la organización comunitaria cualquier incidencia del recorrido.



Lavar y desinfectar las manos al culminar el servicio. Asimismo, desinfectar todo el material empleado.

2

3



Desechar todas las bolsas con residuos sólidos de acuerdo a lo establecido en el presente manual.



III. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ACTIVIDADES

Las medidas aplican a las actividades turísticas priorizadas por el emprendimiento como parte de su oferta turística y dentro de su ámbito de intervención territorial.

Se han tomado en cuenta las principales actividades turísticas que se desarrollan en los emprendimientos de Turismo Comunitario. Sin embargo, no son las únicas, otras actividades no mencionadas en el presente documento deben aplicar las medidas de prevención que se adapten al tipo y a la naturaleza de las actividades.

Cabe resaltar que, si el emprendimiento ofrece actividades turísticas especializadas (como turismo de aventura) debe adecuarse a las medidas establecidas por las autoridades competentes.



R.M N°113-2020/MINCETUR “Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para el guiado turístico”.

R.M N°171-2020/MINCETUR “Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminatas”.

3.1. Caminatas

La organización, en coordinación con la comunidad y las instituciones competentes, debe realizar una evaluación previa de la ruta y/o circuito turístico a fin de identificar los puntos críticos que podrían afectar el desplazamiento de los visitantes.

Los caminos y las instalaciones turísticas deberán estar acondicionadas y tener señalética para el distanciamiento físico.

Se realizará con el acompañamiento de un guía oficial de turismo y/o un emprendedor de la comunidad, en grupos de 08 personas como máximo.

Establecer tiempos: salida de cada grupo cada 10 minutos como mínimo, permanencia en sitios visitados, entre otros. Evitar aglomeración.

Cada visitante debe guardar sus propios residuos sólidos en bolsas cerradas y retornarlos a la comunidad para su respectivo manejo.

Contar con un punto de sanitizado al inicio: limpieza y desinfección de manos.



1 metro



1 metro



3.2. Paseo en botes

Antes de realizar la operación turística la embarcación y los implementos deben limpiarse y desinfectarse. Repetir el proceso al culminar cada paseo.

El conductor y los visitantes deben usar adecuadamente las mascarillas. El uso de chalecos salvavidas es obligatorio y se entregarán debidamente desinfectados.

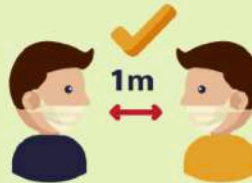
En la embarcación debe existir una distancia mínima de 01 metro entre personas, si el grupo es una burbuja social podrían ir juntos hasta un máximo de 08 personas.

En la zona de embarque se deberá habilitar un punto lavado y desinfección de manos. Cada embarcación debe tener productos para la desinfección de manos como alcohol en gel o líquido.

En el bote no se debe almacenar residuos sólidos, deben ser guardados por los visitantes para depositarlos en los tachos habilitados en la comunidad o sitio visitado.



Se recomienda establecer un horario y el tiempo y/o duración del recorrido a fin de evitar aglomeraciones en la zona de embarque



3.3. Paseo en caballos



Antes y después del paseo: limpiar y desinfectar todos los accesorios necesarios (cuerdas, silla, alforjas, entre otros). Repetir cada vez que se desarrolle la actividad.



Residuos sólidos: cada visitante deberá guardar sus residuos en bolsas desinfectadas y depositarlos en los tachos habilitados por la comunidad.



Punto de sanitizado al inicio
Limpieza y desinfección de manos



Solo está permitido una persona por caballo o acémila



Verificar el uso correcto de las mascarillas y distanciamiento físico



1 metro

3.4. Zona de Camping

Solo se considerará la operación de aquellas zonas de camping cercanas al emprendimiento. En el caso de que el camping se desarrolle juntamente con actividades especializadas (turismo de aventura) se tomará consideración los protocolos aprobados por la autoridad competente.



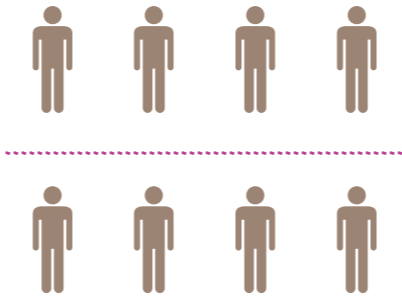
3.5. Actividades participativas comunitarias



Recordemos que las medidas sanitarias son temporales ¡Pronto regresaremos a la cercanía de las actividades tradicionales! Primero nuestra salud.

La esencia del turismo comunitario radica en el intercambio de experiencias entre la comunidad y los visitantes, en la cercanía y la inmersión en actividades tradicionales (agricultura, ganadería, artesanía, gastronomías, entre otros). Por ello, se deben intensificar las medidas sanitarias frente al COVID-19 y seguir una política de no contacto.

Las actividades grupales como danzas, fogatas, bienvenidas y otras deben realizarse de manera representativa, en espacios abiertos, con distanciamiento físico y como máximo con 8 personas.



Por ahora no está permitido:



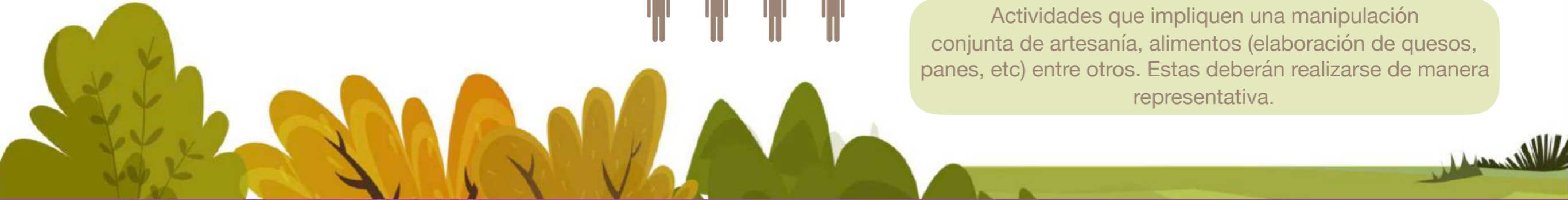
El intercambio de trajes típicos y entrega regalos u otros objetos



Contacto físico en los bailes, saludos y otros.



Actividades que impliquen una manipulación conjunta de artesanía, alimentos (elaboración de quesos, panes, etc) entre otros. Estas deberán realizarse de manera representativa.



Considerar que si los visitantes conforman una burbuja social sí podrán tener contacto entre ellos.



Distancia física



Uso obligatorio de mascarillas



Para todas las actividades en el campo como la cosecha y siembra de productos agrícolas y actividades ganaderas se deberán considerar las siguientes medidas.

Solo representativo



Distancia



Puntos de sanitizado



Actividades en grupos pequeños



Considerar que si los visitantes conforman una burbuja social sí podrán tener contacto entre ellos



Fogatas Cuenta cuentos

Espacios al aire libre



Danzas típicas



Distancia física entre visitantes y emprendedores



Para todas las actividades culturales y artísticas como: cuenta cuentos, danzas típicas, música y fogatas bailables, gastronomía, artesanía, entre otros, se deberán considerar las siguientes medidas.



Música y baile

Los emprendedores que se encarguen de tocar algún instrumento de viento (zampoña, pututo, entre otros) deben mantener una distancia mínima de dos (02) metros entre sus compañeros y los visitantes.



No contacto



Actividades gastronómicas

Preparar los alimentos tomando en cuenta los procesos de desinfección (Ver anexo N°05), desinfectar los utensilios y demás herramientas que se vayan a usar.



CONSIDERACIONES FINALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS

Considerar la normativa vigente al momento de aplicar los protocolos y realizar el trámite para la reactivación del emprendimiento. Actualmente de acuerdo Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" solo las personas jurídicas requieren solicitar la autorización al Ministerio de Salud:



PERSONAS JURÍDICAS
DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL
448-2020-MINSA



DE 1 A 4 TRABAJADORES

EMPLEARÁN UN SISTEMA SIMPLIFICADO DEL PLAN
ANEXO 6 R.M 448-2020-MINSA

Ver modelo en el Anexo N° 09.



PERSONAS NATURALES
DE ACUERDO AL DECRETO SUPREMO N° 101-2020-
PCM.

No REQUIEREN presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", ni el registro en el Ministerio de Salud.

DE 5 A MÁS TRABAJADORES

EMPLEAR LA ESTRUCTURA DEL PLAN PARA LA
VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN
EL TRABAJO
ANEXO 5 R.M 448-2020-MINSA

CONSIDERACIONES FINALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS

1 CAPACITACIÓN EN PROTOCOLOS

Revisar el presente documento y la normativa vigente, participar en las capacitaciones y asistencias técnicas.

2 ELABORAR EL PLAN

Adaptar los protocolos establecidos y de acuerdo a las especificaciones del MINSA. Ver el modelo en el Anexo N° 09.

IMPORTANTE: los planes están sujetos a fiscalización posterior.

3 ENVIAR EL PLAN AL MINSA

A la fecha, el proceso consiste en enviar un correo electrónico a empresa@minsa.gob.pe. Revisar la normativa vigente.

ETAPA ÚNICA ANTE EL MINSA, verificar normativa vigente

4 INICIO DE OPERACIONES

Implementar el plan e iniciar las operaciones de manera segura, responsable y en coordinación con la comunidad y las autoridades competentes.

La organización deberá presentar al MINCETUR y a la DIRCETUR un acta de compromiso. Anexo N°10.

IV GLOSARIO

Términos	Definición
Actividad turística	a destinada a prestar a los turistas los servicios de alojamiento, intermediación, alimentación, traslado, información, asistencia o cualquier otro servicio relacionado directamente con el turismo. Ley N°29408, Ley General de Turismo
Burbujas Sociales	Grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar o comparten de forma cercana porque conviven. También se podría formar una burbuja con personas que están viajando por más de 7 días juntos y deciden ser parte de una burbuja social. Asimismo, las personas que forman parte de una burbuja no pueden formar parte de otra.
Desinfectante	Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
Distanciamiento Físico	Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
Emprendimiento de Turismo Comunitario	Conjunto de iniciativas turísticas asentadas en un territorio con vocación turística y articuladas a una ruta turística, impulsadas por emprendedores y con participación de gestores que, bajo un modelo de gestión colaborativa, promueven el desarrollo de productos de Turismo Comunitario, a fin de generar experiencias de viaje auténticas, de calidad y significativas, que aporten a la sostenibilidad y al bienestar integral de las poblaciones locales. Resolución Ministerial N°402-2019-MINCETUR, aprueba Los Lineamientos para el Desarrollo del Turismo Comunitario en el Perú
Emprendedor	Poblador de una localidad o comunidad que promueve y dirige un negocio o actividad productiva vinculada con servicios y/o actividades turísticas (alimentación, hospedaje, orientación turística, arrieraje, artesanía, entre otros), y que lucha constantemente por alcanzar objetivos propios y comunes, convirtiéndose en gestor de la actividad turística en su territorio y en agente de cambio para su comunidad, bajo un principio de ética y valores comunitarios. Resolución Ministerial N°402-2019-MINCETUR, aprueba Los Lineamientos para el Desarrollo del Turismo Comunitario en el Perú
Grupos de riesgo	Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por el COVID-19; para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por el COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Sanitaria Nacional a las luces de futuras evidencias.
Higiene	Acción constante de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
Limpieza	Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.
Mascarilla Comunitaria	Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N°135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades
Mascarilla quirúrgica descartable	Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
Prestadores de Servicios Turísticos	Personas naturales o jurídicas que participan en la actividad turística, con el objeto principal de proporcionar servicios turísticos directos de utilidad básica e indispensable para el desarrollo de las actividades de los turistas. Son prestadores de servicios turísticos los servicios de hospedaje, agencias de viajes y turismo, agencias operadoras de viajes y turismo, transporte turístico, guías oficiales de turismo, servicios de organización de congresos, convenciones y eventos, servicios de restaurantes, servicios de centro de turismo termal y/o similares, servicios de turismo de aventura, ecoturismo o similares, y servicios de juegos de casino y máquinas tragamonedas Ley N°29408, Ley General de Turismo.

Términos	Definición
Residuos sólidos	Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o producto.
Riesgo bajo de exposición	Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; o en el que, se puedan usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
Riesgo mediano de exposición	Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.
Riesgo alto de exposición	Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
Sitios Turísticos	Son los atractivos físicos que constituyen el núcleo de los productos turísticos, así como los espacios donde se desarrollan manifestaciones de atracción turística, que cuentan con instalaciones, equipamiento y servicios gestionados por entidades públicas y privadas para facilitar la experiencia del visitante, que responden a motivaciones de visita y definen fundamentalmente la decisión de viaje y la satisfacción. R.M N° 465-2017-MINCETUR, aprueba el Plan Nacional de Calidad Turística del Perú.
Sintomatología COVID-19	Signos y síntomas relacionados al diagnóstico de COVID-19, tales como: sensación de alza térmica o fiebre, dolor de garganta, tos seca, congestión nasal o rinorrea (secreción nasal), puede haber anosmia (pérdida del olfato), disgeusia (pérdida del gusto), dolor abdominal, náuseas y diarrea; en los casos moderados o graves puede presentarse falta de aire o dificultad para respirar, desorientación o confusión, dolor de pecho, coloración azul en los labios (cianosis), entre otros.
Superficies Inertes	Son aquellas como utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie. Resolución Directoral n°003-2020-INACAL/DN, aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies – Instituto Nacional de Calidad.
Superficies Vivas	Superficies de los organismos vivos, de materia orgánica como los alimentos, incluyendo las partes del cuerpo humano como las manos. Resolución Directoral n°003-2020-INACAL/DN, aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies – Instituto Nacional de Calidad.
Turismo Comunitario	El Turismo Comunitario es toda actividad turística que se desarrolla en un medio rural, de manera planificada y sostenible, a través de modelos de gestión con participación y el liderazgo de las poblaciones locales, representadas por organizaciones de base comunitaria. El Turismo Comunitario se integra de manera armoniosa a las actividades económicas tradicionales locales, para contribuir al desarrollo de la comunidad, siendo su cultura y el entorno natural los componentes clave y diferenciadores que conforman su producto turístico.
Unidad de Gestión	En el contexto de sitio turístico, la unidad de gestión son los administradores o responsables de la gestión del sitio, quienes cuentan con determinadas competencias y facultades para cumplir con la operación y buen funcionamiento del sitio turístico. Los sitios turísticos pueden gestionarse bajo diferentes modelos (a cargo de instituciones públicas, asociaciones público/privada, organizaciones privadas, organizaciones comunitarias, entre otros). “Manual de Implementación del Sistema de Calidad para la Gestión de Sitios Turísticos – Plan CALTUR”
Visitante	Es una persona que viaja a un destino principal distinto al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, con cualquier finalidad principal (ocio, negocios u otro motivo personal) que no sea la de ser empleado por una entidad residente en el país o lugar visitados.



V

ANEXOS INSTRUCTIVOS

ANEXO N°01: DECLARACIÓN JURADA – INICIO DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS

FICHA DE EVALUACIÓN DE SINTOMATOLOGÍAS COVID-19			
Mediante el presente declaro haber recibido explicación del objeto de la evaluación y me comprometo a responder con la verdad			
I. Datos Generales			
Nombre de la Organización de Base Comunitaria			
Nombre(s) y apellidos			
Dirección:			
N° del Documento de Identidad Nacional (DNI)		N° de Celular	
Función que desempeñará en la OBC			
II. Datos De Salud			
En los últimos 14 días calendarios ha tenido alguno de los síntomas siguientes:			
SINTOMAS	SÍ	NO	
a) Sensación de fiebre.			
b) Toz, estornudos o dificultades para respirar			
c) Expectoración o flema amarilla o verdosa			
d) Contacto con persona (s) con un caso confirmado de COVID-19			
e) Está tomando alguna medicación (detallar cuáles)			
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o falsear información, puedo perjudicar la salud de mis compañeros, de sus familias y la mía propia, lo cual, de constituir una falta muy grave a la salud pública, asumo las consecuencias del caso.			
Firma /Fecha			
Fuente: R.M N°448-2020-MINSA “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19” – Anexo N° 02.			

ANEXO N°02: USO CORRECTO DE TERMÓMETRO CLÍNICO INFRARROJO

INSTRUCTIVO DE USO CORRECTO DE TERMÓMETRO CLÍNICO INFRARROJO	
Objetivo:	Describir los pasos que se realizaran para tomar la temperatura como medida de control.
Alcance:	Este procedimiento tiene como alcance a todos los emprendedores, terceros, clientes y otros.
Frecuencia:	Al inicio, al final y cuando el caso lo amerita.
Procedimiento:	
<p>Recomendaciones previas al uso</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.✓ El sensor no debe ser tocado ni soplado.✓ Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).✓ No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición. <p>Durante la toma de temperatura</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.▪ Accionar el botón para medir temperatura.▪ Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.▪ Si presenta un valor mayor a 38°C o más, prohibir el ingreso. <p>Si va a realizar una nueva medición, puede repetir los pasos previos.</p> <p>Al finalizar la actividad</p> <ul style="list-style-type: none">△ Se desinfecta y se guarda en el estuche.	
Importante: Seguir los instructivos de uso del termómetro clínico infrarrojo de acuerdo a la marca y modelo.	

ANEXO N°03: PASOS PARA UN CORRECTO USO DE LAS MASCARILLAS

INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA	
Objetivo	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas
Referencia	https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcances	Todas las personas involucradas o no en la actividad turística de la OBC.
Frecuencia	Uso obligatorio
Procedimiento	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de ponerte la mascarilla, lávate con agua y jabón y/o desinfectate las manos según la técnica establecida 2. Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada. 3. Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera. 4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz. 5. Evita tocar la mascarilla mientras la usas, si lo haces lávate las manos con agua y jabón. 6. Quitate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate con agua y jabón y/o desinfectate las manos. 	
¿Cuándo cambiar de mascarilla?	
<ul style="list-style-type: none"> - Cuando está húmeda o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan preferentemente con plancha. 	
Acciones correctivas	
Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar	

ANEXO N°04: INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

Objetivo:	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
Referencia:	OMS: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
Procedimiento:	

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

ⓐ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

ⓐ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Además:

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.
- ✓ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.
- ✓ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- ✓ Lávate con agua y jabón hasta los codos para obtener una limpieza integral.

Lávate las manos con agua y jabón:

- ✓ Después de haber estado en un lugar público.
- ✓ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- ✓ Antes de preparar o manipular alimentos.

Acciones correctivas: Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos, debe realizarse el lavado de manos correctivamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.

ANEXO N°05: PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES

DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES

Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies – INACAL

Las superficies inertes importantes para desinfectar con solución de hipoclorito al 0,1 % o alcohol al 70 % o peróxido al 0,5 % aplicando preferentemente a través de un paño húmedo por frotación son:

- a) Superficie de los mesones de la cocina;
- b) Superficies de las mesas donde se ingieren los alimentos;
- c) Manteles o individuales;
- d) Superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos;
- e) Superficies de los empaques de alimentos;
- f) Pisos;
- g) Manijas de las puertas;
- h) Interruptores de luz;
- i) Barandas;
- j) Teléfonos;
- k) Teclados; y
- l) Cestas de ropa de una persona con evidencia de infección, preferible para evitar desinfectarlas, considerar el colocar una bolsa desechable que se pueda tirar o se pueda lavar.

Formula de Preparación

I. Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

- El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

II. Preparación de un (01) litro de Hipoclorito de Sodio al 0,1%

- Medir 20 mililitros (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 % y complementar con agua el resto del envase de un (01) Litro.

III. Indicaciones de Uso

- Hacer la dilución en un lugar ventilado.
- Tomar la precaución de no inhalar la solución.
- Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación.
- Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido.
- Nunca se debe mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.
- La lejía que no esté vencida será eficaz contra los coronavirus si se lo diluye adecuadamente.
- Dado que la concentración de 0,1 % de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.

Implementos para aplicar la fórmula

El personal encargado de realizar la limpieza y desinfección debe usar los siguientes equipos de protección mínimamente:

- Guantes
- Gafas o protectores faciales
- Mascarillas
- Paños Limpios Rociadores



ANEXO N°06: PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES VIVAS NO HIGIENIZADAS

DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES VIVAS NO HIGIENIZADAS

Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies – INACAL

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Formula de Preparación

- I. Preparación de un (01) litro de Hipoclorito de Sodio a 50 ppm
 - Medir 01 mililitro de lejía comercial al 5% (una gota) y complementar el resto del envase de un (01) litro con agua.

- II. Indicaciones de Uso
 - Hacer la dilución en un lugar ventilado.
 - Tomar la precaución de no inhalar la solución.
 - Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido.

Modo de Aplicación

- I. Modo de empleo
 - Lavar las hortalizas y frutos previamente a chorro con agua potable;
 - Colocar el fruto / hortaliza a desinfectar por inmersión durante 2 minutos;
 - Desechar el agua;
 - No se requiere enjuagar, sin embargo, podría hacerse el enjuague con agua potable; y
 - También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.

ANEXO N°07: INSTRUCTIVO PARA EL PAGO CON EFECTIVO CON TARJETA

INSTRUCTIVO PARA EL PAGO CON TARJETA O EFECTIVO	
Objetivo:	Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago con efectivo o tarjeta de crédito o débito
Alcance:	A todos los miembros que están a cargo
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
<p>Pago con tarjeta</p> <ol style="list-style-type: none">1. Solicitar al cliente colocar el medio de pago en el lugar designado por el establecimiento.2. Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en el lugar designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento físico.3. Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento físico.4. Coger el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre el lugar designado por el establecimiento.5. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción. <p>Pago con efectivo</p> <ol style="list-style-type: none">1. Solicitar al cliente colocar el efectivo en el lugar designado por el establecimiento.2. Recoger el dinero y colocar el vuelto.3. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción.	
Importante: Informar al cliente que la desinfección de manos es una medida preventiva para la transacción.	

ANEXO N°08: FICHA DE EVALUACIÓN PARA LOS VISITANTES

CONDICIONES DE SALUD DE LOS VISITANTES			
Nombres y apellidos		N° DNI/CE/ Pasaporte	
Medio de transporte en el que llegó		Tiempo de estadía en el país	
País de origen		Lugar de estadía	
Dirección			
Teléfono		Número (celular)	
Control de Temperatura			
Signos de alarma por COVID-19	SI	NO	
1. Sensación de fiebre.			
2. Tos, estornudos o dificultades para respirar			
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa			
4. Contacto con persona (s) con un caso confirmado de COVID-19			
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuáles)			
6. Sensación de fiebre.			
Fecha: / /			
Firma del pasajero:			
Caso sospechoso: personas con infección respiratoria aguda, que presenta tos o dolor de garganta y al menos uno o más de los síntomas del numeral 2 al 6			

ANEXO N°09

ESTRUCTURA DE LA LISTA DE CHEQUEO DE VIGILANCIA DE LA COVID-19 EN EMPRESAS DE 1 A 4 TRABAJADORES

(Adaptado del Anexo N° 06 de la R.M N°448-2020-MINSA)

I. DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE TURISMO COMUNITARIO

Razón social					
Número de RUC					
Sector	Turismo				
Correo electrónico de la persona jurídica o del titular					
Nombre del Representante legal	DNI: Nombres: Apellido Paterno: Apellido Materno: Fecha de Nacimiento: Teléfono / celular: Email:				
Ubicación del local de su emprendimiento					
Región					
Provincia					
Distrito					
Centro poblado / Comunidad					
Servicios y actividades principales que desarrolla (marcar y/o registrar otros)					
Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Alimentación	<input type="checkbox"/>	Orientación turística	<input type="checkbox"/>
Caminatas	<input type="checkbox"/>	Interpretación artesanal	<input type="checkbox"/>	Danzas y Música	<input type="checkbox"/>
Camping	<input type="checkbox"/>	Paseos de bote	<input type="checkbox"/>	Talleres culturales	<input type="checkbox"/>
Observación de aves	<input type="checkbox"/>	Paseos a caballo	<input type="checkbox"/>	Gastronomía local	<input type="checkbox"/>

II. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Nº	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	Nº DE DNI	FECHA DE NACIMIENTO	MODALIDAD DE TRABAJO	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19 (bajo/medio/alto)
1								
2								
3								
4								

III. LISTA DE CHEQUEOS – COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (SI/NO)	DETALLES/PENDIENTES/POR MEJORAR
Limpieza del Centro de labores		
Desinfección del Centro de labores		
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla		
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos		
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales		
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.		
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre el Coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.		
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.		
Todos los trabajadores utilizan la mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.		
MEIDAS PREVENTIVAS		
Cumple con el distanciamiento físico de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.		

Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas.		
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.		
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: talleres online sobre primeros auxilios, difusión sobre la COVID-19, entre otros)		
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se interroga diariamente a los trabajadores sobre la presencia de sintomatología compatible con casos sospechosos de la COVID-19.		

Nota: Los planes se elaborarán por familias (unidades productivas) no por asociaciones, para establecimientos (por familia) en los cuales trabajan más de 5 personas se deberá emplear el formato del Anexo N° 05 de la de la R.M N°448-2020-MINSA. Plan Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el trabajo. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/903763/RM_448-2020-MINSA.pdf.

Solo requieren presentar los planes indicados los emprendimientos que tengan establecimientos ya sea de alojamiento, alimentación u otros que operen como personas jurídicas. Las asociaciones cuyos miembros solo ofrecen orientación turística u otros servicios como personas naturales no requieren realizar este proceso ante el MINSA.

ANEXO N° 10
MODELO DE ACTA DE COMPROMISO DE LA ORGANIZACIÓN

Siendo las..... del día.... del mes de del 2020 en la (nombre de la organización).....ubicada en de la región, los socios de la organización, se reunieron en Asamblea General convocada por la Junta Directiva de la asociación, previa verificación de la concurrencia de los socios y quórum reglamentario para dar inicio a la Asamblea.

El Sr/Sra. en su calidad presidente de la asociación, declaró abierta la Asamblea General quien luego de pronunciar las palabras de saludo a los asistentes dio lectura a la agenda y motivo de la asamblea, siendo esta la siguiente: **COMPROMISOS Y REINICIO DE ACTIVIDADES DE TURISMO COMUNITARIO.**

El presidente de la asociación Sr.socializa a los socios asistentes los requisitos, procesos y responsabilidades para el reinicio de actividades de turismo comunitario de la organización "nombre". Dando a conocer las siguientes responsabilidades:

ORGANIZACIÓN DE BASE COMUNITARIA (OBC)

Es aquella que gestiona la operación turística de manera colectiva y organizada, la cual está integrada por diversos establecimientos de alojamiento y alimentación administrados los miembros de dicha organización. En ese sentido, la responsabilidad de cumplir con los protocolos oficiales recae en las OBC y en los representantes de cada establecimiento (Unidad Productiva). Por tanto, la organización se comprometa a:

- Coordinar con las autoridades de la comunidad, el reinicio de actividades turísticas del emprendimiento bajo el estricto cumplimiento de las medidas de prevención ante el COVID-19.
- Planificar y organizar la operación de las actividades y servicios turísticos con los miembros que desean participar en la reactivación de las actividades y designar un supervisor por organización.
- Coordinar con cada representante de los establecimientos, Unidades Productivas como alojamiento y/o alimentación la elaboración y presentación de:

Requisito a presentar ante el MINSA	Dirigido a
LISTA DE CHEQUEO DE VIGILANCIA DE LA COVID-19 EN EMPRESAS.	Pequeñas empresas de 1 a 4 trabajadores
PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO.	Empresas de 5 a más trabajadores
De acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N°448-2020/MINSA	

Al inicio de actividades, todas las unidades productivas deben de haber presentado el plan al MINSA. La responsabilidad de la elaboración y cumplimiento de dichas herramientas estará a cargo de cada uno de los emprendedores, bajo apercibimiento de considerarse falta grave su incumplimiento. La vigilancia y seguimiento estará a cargo del supervisor designado por la Organización.

Nota: Los planes a presentar al MINSA, se elaborarán por familias (unidades productivas) no por asociaciones. Es decir, solo requieren presentar los planes indicados los emprendimientos que tengan establecimientos ya sea de alojamiento, alimentación u otros que operen como personas jurídicas. Las asociaciones cuyos miembros solo ofrecen orientación turística u otros servicios como personas naturales no requieren realizar este proceso ante el MINSA.

- Gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución de las medidas de bioseguridad, en coordinación con las autoridades locales, comunales y otros gestores.

- Asegurar que todos los miembros de la OBC cumplan con las medidas de bioseguridad establecidas; para ello debe designar un responsable o supervisor por organización.
- Registrar y reportar cualquier incumplimiento de las medidas de prevención ante el COVID-19 por las agencias de viaje, guías oficiales de turismo y/o visitantes, en caso que los emprendedores incumplan se deberá sancionar de acuerdo al reglamento interno.
- Evitar que los emprendedores considerados como grupo vulnerables de alto riesgo frente al COVID-19 participen del desarrollo de estas actividades.
- Monitorear constantemente, el control preventivo de sintomatología del COVID-19 a los miembros de la OBC y a los visitantes. Para ello se debe tomar los datos correspondientes de evaluación y llenar una Declaración Jurada. Asimismo, debe indicar si dentro del núcleo familiar de los emprendedores existe alguna persona con síntomas del COVID-19, de ser el caso, la persona no realizará ninguna actividad turística.
- Participar del proceso de fortalecimiento de capacidades para la correcta aplicación de las medidas de prevención ante el COVID-19.
- Comunicar a los operadores de viajes y a los visitantes, las medidas sanitarias adoptadas ante el COVID-19, a través de las redes sociales, páginas web y otros canales de información.
- Realizar el mantenimiento de la infraestructura e instalaciones turísticas antes del reinicio de la operación turística en el emprendimiento.
- Se recomienda que cada OBC debe contar por lo menos con un termómetro clínico infrarrojo para la toma de temperatura.
- Promover la sensibilización de la prevención del contagio dentro del emprendimiento.

Representante del Establecimiento o Unidad Productiva

- Cumplir las medidas de bioseguridad establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Hacer uso adecuado de los EPP, y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de la jornada laboral.
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.), a la OBC a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19 y aplicar los conocimientos en la actividad laboral.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
- Realizar demás actividades necesarias que son de competencia para evitar el contagio del COVID-19.

Luego de un amplio debate la asamblea general acuerda por unanimidad:

- 1. COMPROMETERSE AL CUMPLIMIENTO DE LAS RESPONSABILIDADES ANTERIORMENTE DESCRITAS.**
- 2. REINICIAR LAS ACTIVIDADES DE TURISMO COMUNITARIO DEL EMPRENDIMIENTO CON FECHA /..... /.....**
- 3. COMUNICAR DICHO ACUERDO A LAS AUTORIDADES COMPETENTES.**

No habiendo otro asunto que tratar se dio por finalizada la Asamblea, siendo las..... horas del mismo día, proceden a firmar los miembros de la organización en señal de conformidad y aprobación. Firman la presente acta indicando: Apellidos y nombres completos, N° de DNI y nombre del establecimiento al que representan. Asimismo firma la junta directiva correspondiente.

Nota: el modelo es referencial podrá ser adaptado a cada contexto de los emprendimientos siempre y cuando cumpla los objetivos del compromiso.

EL PERÚ PRIMERO

www.turismocomunitario.com.pe

