

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN TURISMO RURAL

La Subsecretaría de Turismo,- en colaboración con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) dependientes del Ministerio de Agricultura, el Servicio Nacional de Turismo, la Asociación Chilena de Turismo Rural (ACHITUR) y la Ilustre Municipalidad de Castro-, han elaborado el documento “Guías de Buenas Prácticas de Manejo y Prevención ante Covid-19 en Turismo Rural”, guía de buenas prácticas para el cuidado de las personas y colaboradores vinculados al turismo rural a nivel nacional, con el objeto de prevenir y minimizar los riesgos de contagio del Covid-19, en base a las indicaciones de la autoridad sanitaria y la sectorial de turismo.




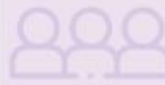
Para la elaboración de esta Guía de Buenas Prácticas se han seguido las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Salud de Chile.

Estas recomendaciones están especialmente orientadas a las empresas de turismo rural y se conciben como un complemento al protocolo general para el turismo, recientemente publicado por la Subsecretaría de Turismo, (para descargar aquí <http://www.subturismo.gob.cl/protocolos/>). Agrupa sugerencias que han compartido y publicado otros destinos de turismo rural en el mundo y se entiende como un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución y/o eventual expansión del virus, y que podrá ser mejorado en base a los aportes o ideas que compartan actores del sector.

I. OBJETIVOS

Plasmar las medidas definidas en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud, y establecer recomendaciones y sugerencias preventivas para el turismo rural, a fin de disminuir el riesgo de contagio de Covid-19, tanto en miembros de la familia campesina que trabajan en la empresa de turismo rural, como colaboradores externos y visitantes, y remitir a los lineamientos de actuación establecidos por el Ministerio de Salud frente a un posible caso de COVID-19.

II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS¹

<ul style="list-style-type: none"> • Transporte público o privado sujeto a pago. • Ascensores y funiculares. • Espacios cerrados. • Espacios comunes de condominios. • Vía pública de zonas urbanas o pobladas. <p>Uso de Mascarilla</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener un metro lineal de distancia entre cada persona. • En espacios cerrados de atención a público, no puede haber más de una persona por cada 10 m². • En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de un metro lineal. <p>Distanciamiento Físico</p> 
<p>Higiene, Limpieza y desinfección</p>  <p><i>Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugares de trabajo. • Herramientas y elementos de trabajo. • Espacios cerrados de uso comunitario. 	<p>Información</p>  <p><i>Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Información sobre el aforo máximo permitido. • Información que recuerde el distanciamiento físico mínimo que se debe respetar al interior del recinto. • Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

¹El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud y aquellas que la modifican.

¹ El detalle y excepciones de estas medidas definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23.07.2020 del Ministerio de Salud y aquellas que la modifican

III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO



IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Turismo Rural:** La Organización Mundial del Turismo (OMT), ha definido al turismo rural como un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados, por lo general, con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca deportiva y la visita a lugares de interés, entre otros. Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales), con las siguientes características: baja densidad demográfica, paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y estructuras sociales y formas de vida tradicionales.

V. RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE GESTIÓN.

RECOMENDACIONES GENERALES A LOS EQUIPOS DE TRABAJO

- **Designar un Coordinador:** Se sugiere y recomienda designar a un coordinador que defina roles y responsabilidades de cada miembro de la familia campesina que trabaja en la empresa de turismo rural y colaboradores externos, si los hubiese, para la preparación e implementación de esta Guía de Buenas Prácticas. Este coordinador tiene que garantizar que se comunique entre los miembros de la familia campesina que trabajan en la empresa de turismo rural y colaboradores externos, sin excepción, toda la información disponible relacionada con el COVID-19. Se sugiere que todas las acciones relacionadas con la gestión de la crisis sanitaria sean gestionadas por el coordinador, desde la implantación de medidas preventivas hasta las políticas de comunicación con prensa, miembros de la familia campesina, colaboradores externos, clientes, proveedores y agencias de viajes. Se sugiere que el coordinador garantice la provisión de equipos de protección personal, como, por ejemplo, mascarillas, guantes, delantales, y otros insumos como alcohol gel, papel toalla, jabón, que puedan ser requeridos. En el hipotético caso de que, de forma aislada, un miembro de la familia

campesina que trabaja en la empresa de turismo rural o un colaborador externo estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos.

- **Disponibilidad de recursos:** se recomienda asegurar el abastecimiento de materiales de limpieza e insumos de prevención, limpieza e higiene suficientes para resguardar la salud de colaboradores y clientes.
- **Registro de acciones:** se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones (ojalá electrónico) que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: capacitaciones, fumigaciones, controles externos de mantenimiento, etc.
- **Capacitaciones:** se recomienda y sugiere realizar capacitación a todos los miembros de la familia campesina que trabajan en la empresa de turismo rural y sus colaboradores externos, en que se explique en qué consiste la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y medidas de manejo. Llevar registro de las personas capacitadas.
- **Funciones:** Se sugiere asignar responsabilidades para implementar y monitorear las medidas de prevención y manejo. Por ejemplo, para controlar la entrada al establecimiento, para limpieza permanente, para asegurar que siempre haya agua limpia, alcohol u alcohol gel, contenedores de basura con tapa, que se resguarde el distanciamiento y uso de mascarillas, llevar registro de colaboradores capacitados, de implementación continua de medidas de higiene, etc.
- **Información:** Se recomienda la difusión constante y clara de las medidas de prevención y de control de acuerdo con las instrucciones impartidas por la autoridad sanitaria.
- **Operativos:** Se sugiere realizar operativos de simulación para evaluar implementación de medidas, y corregir falencias en las prácticas implementadas.
- **Comunicación:** Se sugiere mantener una comunicación permanente entre los miembros de la familia campesina que trabajan en la empresa de turismo rural y colaboradores

externos, a fin de que todos conozcan las medidas de prevención que deben seguir, sus mejoras, cómo comunicar medidas a clientes, etc. Se recomienda también establecer canales de comunicación claros para reportar incidentes que puedan surgir en la implementación de medidas de prevención y manejo e ir mejorando permanentemente los planes.

RECOMENDACIONES PARA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

Se recomienda definir la política de comunicación y flujos de información. Ante cualquier situación que afecte al sector en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, se sugiere definir, a través del coordinador una política clara y coordinada de información a los diferentes estamentos implicados, así como un portavoz único para cada estamento: medios de comunicación y sociales, autoridades sanitarias, clientes, agencias y empleados.

Sugerencias de criterios para el manejo de la información:

- **Comunicar desde el principio:** El anuncio temprano de un caso de contagio es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada día cuenta.
- **Transparencia en la entrega de la información:** En general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de clientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
- **Respetar la preocupación de la población:** Hoy en día, la comunicación eficaz de riesgos se considera como un diálogo entre expertos técnicos y el público. La comunicación de un caso de contagio funciona mejor cuando se consideran las opiniones de todos los sectores implicados.
- **Planificación:** La planificación la información debe ser parte importante de la gestión del caso de contagio desde el principio.

VI. RECOMENDACIONES DE LA DIFUSIÓN:

Se sugiere mantener en un lugar visible infografía con información, sobre:

- **Qué es el Covid –19:**
 - Síntomas:
 - ✓ Fiebre sobre los 37,8 grados o más
 - ✓ Tos
 - ✓ Dolor de garganta al comer o tragar fluidos
 - ✓ Mialgias o dolores musculares
 - ✓ Dificultad para respirar
 - ✓ Dolor torácico
 - ✓ Pérdida brusca de olfato o gusto
 - ✓ Diarrea
 - ✓ Cefalea o dolor de cabeza
 - ✓ Calofríos
- **Recomendaciones de autocuidado** (señaladas en el numeral III del presente documento)
- **Medidas de higiene:** Habilitar infografía en servicios higiénicos con el procedimiento correcto del lavado de manos.
 - Lavado frecuente de manos (lavado con agua y jabón por lo menos 20 segundos, o soluciones alcohólicas):
 - ✓ Primero mojar las manos con agua.
 - ✓ Aplicar el jabón y frotar las manos limpiando entre los dedos y bajo las uñas.
 - ✓ Aclarar con abundante agua corriente.
 - ✓ Secar las manos con una toalla de papel desechable.
 - ✓ Cerrar la llave con la propia toalla de papel desechable.
 - ✓ Tirar el papel desechable a un basurero con tapa de pedal y, si es posible, con bolsa de plástico, y cerrar el basurero.

Todas estas medidas de difusión deberán estar disponibles en las páginas web y redes sociales de los establecimientos que cuenten con ellas.

VII. RECOMENDACIONES Y ORIENTACIONES PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA EL TURISMO RURAL

RECOMENDACIONES RELATIVAS AL LUGAR

Previo a la reapertura de la empresa de turismo rural, se recomienda realizar una limpieza y desinfección exhaustiva del establecimiento, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el Protocolo de Actuación en Lugares de Trabajo Covid-19² del Ministerio de Salud de Chile.

Se sugiere que la desinfección sea de a lo menos una vez al día y cada vez que sea necesario. Además, es recomendable realizar una ventilación natural al momento de la limpieza y desinfección del establecimiento, asegurando la renovación de aire suficiente en el local.

Una vez en funcionamiento, se sugiere que el local tome en consideración lo siguiente:

Respecto de las Entradas y Salidas del Establecimiento

- Si es posible, disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- Si es posible, establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).
- Se recomienda restringir la cantidad de accesos disponibles y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- Se sugiere promover sistema de reservas previas mediante sus páginas web, redes sociales o número telefónico, a fin de evitar aglomeraciones.

² Para mayor información revisar https://cdn.digital.gob.cl/public_files/Campa%C3%B1as/Corona-Virus/documentos/paso-a-paso/Protocolo-actuacion-en-lugares-de-trabajo.pdf

- En lo posible, contar con termómetros infrarrojos para tomar la temperatura de los clientes antes de ingresar al establecimiento y/o hacer una revisión visual de su estado de salud.
- Se debe demarcar el distanciamiento físico de al menos 1 metro en el piso, mediante cinta adhesiva, pintura u otra técnica que garantice demarcación visible y permanente en la entrada a establecimiento, en pasillos, recepción, y en todo lugar que requiera un tiempo de espera para la atención del cliente o turista³.

Respecto de la Limpieza y de Desinfección General

La Administración debe definir, implementar y controlar un plan de limpieza, desinfección y sanitización, llevando a cabo una limpieza y desinfección exhaustiva del establecimiento, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el *“Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”*⁴, recomendándose a lo menos lo siguiente:

- Rutina de limpieza y desinfección para mobiliario, elementos decorativos y otros objetos ornamentales del establecimiento.
- Rutina de limpieza y desinfección diaria antes de la apertura.
- Limpieza especial en zonas de alto contacto (pasamanos, mostradores, barras, manillas de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos etc.) y limpieza y desinfección periódica de pisos y superficies de todo el establecimiento. Para esto puede utilizarse desinfectantes de uso doméstico.
- Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60° C.
- Desinfectar y limpiar los casilleros de los colaboradores con solución desinfectante.
- Mantener los espacios ventilados adecuadamente.

³ Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud

⁴ Disponible en: https://cdn.digital.gob.cl/public_files/Campa%C3%B1as/Corona-Virus/documentos/paso-a-paso/Protocolo-nacional-covid.pdf

- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Limpiar y desinfectar después de cada uso mesas, sillas, barras y cualquier accesorio que sea manipulado por los clientes.
- Implementar especialmente las siguientes recomendaciones de limpieza y desinfección de superficies:
 - Utilizar los desinfectantes certificados con los que generalmente opera el establecimiento, y/o utilizar sistemas de higienización profesional. En caso de no contar con productos certificados o una higienización profesional, utilizar siempre dilución recién preparada.
 - Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de desinfectantes comerciales:
 - Desinfectante (Cloro) comercial de 50 g/L: añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.
 - Desinfectante comercial de 40g/L: añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua. Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
 - En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizara etanol al 70%.
- Implementar especialmente las siguientes recomendaciones para la limpieza y desinfección de prendas.
 - Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes.
 - No debe sacudirse la ropa para lavar.
- Para ambos procedimientos anteriores se utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se

considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

- Se recomienda que todo servicio de lavandería externa que se preste a las empresas de turismo rural cumpla con estas mismas medidas de limpieza y desinfección, de manera de asegurar continuidad de protección en la cadena de servicios con los proveedores.
- Implementar especialmente las siguientes recomendaciones para de limpieza y desinfección de utensilios.
 - Dispensadores: Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
 - También se debe vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.

Respecto de la Cocina

- Se recomienda contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación o elaboración de alimentos, marcando en el piso la distancia mínima de distanciamiento de a lo menos un metro para los miembros de la familia, los colaboradores externos y visitantes.
- El uso de mascarillas será obligatorio y lavado de manos debe ser constante, independiente del uso de guantes si la función lo requiere. Se sugiere que la cocina esté siempre equipada con desinfectante para manos.
- Se sugiere que las personas que cocinen eviten el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, se recomienda lavar posteriormente sus manos por al menos 20 segundos.

- Se sugiere establecer un procedimiento de desinfección de la vajilla. El lavado manual deberá ser profundo cumpliendo con las temperaturas recomendadas para el correcto lavado y el secado deberá hacerse con papel absorbente desechable.
- Se recomienda limpiar y desinfectar los desagües de la cocina y elementos con grasa.
- Se sugiere llevar a cabo inspecciones diarias por parte del encargado para asegurar que el método de limpieza e higiene se realiza de manera consistente.
- Se recomienda llevar una desinfección y limpieza extrema de refrigeradores y cualquier contenedor de comidas.

Respecto de los Servicios Sanitarios

Se sugiere que todos los baños del establecimiento dispongan de:

- Inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón, papel higiénico en portarrollos.
- Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechable.
- Infografía de lavado correcto de manos en lavaderos para clientes y colaboradores.
- Potenciar sistemas de ventilación. En lo posible, contar con un sistema de ventilación o renovación del aire adecuado a las dimensiones del espacio del sanitario.
- Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A COLABORADORES EXTERNOS

Se sugieren las siguientes medidas a fin de evitar aglomeraciones y asegurar medidas de distanciamiento social de colaboradores externos:

- Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de colaboradores externos que comparten un mismo espacio⁵.
- Evaluar sistemas de turnos entre grupos de colaboradores externos evitando interacción entre grupos (ej. sistemas de trabajo 14x14).
- Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los colaboradores externos, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.⁶
- Evaluar formas de traslado de colaboradores externos que puedan maximizar medidas de prevención y entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
- Pactar otras medidas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
- Se recomienda designar un colaborador responsable del servicio durante el horario de cada turno, para informar a los turistas sobre las medidas de la prevención y asegurar que éstas se cumplan.
- Se sugiere tomar medidas necesarias para controlar el estado de salud de los colaboradores externos.
- Es recomendable evitar aglomeración en reuniones grupales del equipo. Para ello se sugiere:
 - Reducir el número de personas al mínimo posible.
 - Organizar la reunión de manera que los participantes estén al menos a un metro de distancia entre sí.
 - Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.

⁵ Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239

⁶ Medida autorizada expresamente por Dictamen N. 1.239/005 de la Dirección del Trabajo, de Fecha 19 de marzo de 2020 (en adelante, Dictamen N. 1.239).

- Evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.
- Tomar temperatura y/o consultar estado de salud a su ingreso.
- Mantener estricta higiene personal en todo momento. En especial, lavar las manos con jabón cada media hora, durante al menos 20 segundos.
- Mantener uniforme limpio y contar con uniformes de recambio en caso de que sea necesario.

Se sugiere llevar a cabo las siguientes medidas de limpieza personal de los colaboradores al ingresar al establecimiento, consistente, en lo posible:

- Si es posible, cada colaborador externo deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó.
- Se sugiere que al llegar al establecimiento el colaborador externo se lave las manos inmediatamente con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
- Las mascarillas con que lleguen los colaboradores externos, si son desechables, deberán ser descartadas en basureros con tapa, y reemplazadas por otra que usarán durante su jornada laboral. En caso de tratarse de mascarillas reutilizables, se recomienda que el colaborador la guarde en una bolsa plástica, la que se mantendrá durante toda la jornada en su casillero, debiendo utilizar una mascarilla nueva durante su jornada laboral.
- Se sugiere que los accesorios o vestimenta personal (abrigos) sean guardados durante la jornada laboral, de tal forma que no tengan contacto con la vestimenta similar de otros colaboradores externos. Se recomienda que cada colaborador pueda guardar diariamente sus pertenencias en una bolsa o casillero personal.

Se recomienda mantener estricto cuidado e higiene personal, lo que implica:

- Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.

- Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.
- Utilizar mascarillas en todo momento, antes, durante y después del término de la actividad.
- Mantener uniforme limpio.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LOS VISITANTES

Se sugiere informar a los visitantes de las prácticas que viene implementando la empresa de turismo rural para reducir posibles riesgos, para que contribuyan con éstas y así mejorar su eficacia.

- Se propone que los visitantes completen una declaración de salud por medio de cuestionarios online en el cual declaren no presentar síntomas y no encontrarse afectos a cuarentena (por viaje, espera de resultados de examen u otra causa) y deben mostrar a su ingreso a la empresa de turismo rural su cédula de identidad o pasaporte, con fines preventivos y de trazabilidad en su caso.
- Se recomienda medir la temperatura del visitante con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, se sugiere prohibir su ingreso.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LOS PROVEEDORES

- Idealmente se establecerá un punto de ingreso para proveedores, y horas de entregas escalonadas para evitar aforos. Se recomienda exigir que éstos cumplan con las medidas establecidas por la empresa de turismo rural, de lo contrario, se sugiere no permitir su ingreso. Este punto de ingreso se limpiará y desinfectará frecuentemente durante el día.
- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar que se envíe con anterioridad por vía

electrónica la declaración de estado de salud, para evitar que el proveedor entre en contacto con objetos propios del local.

- En caso de interacción con empresas externas, se recomienda que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración jurada previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes.

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA LOS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS RURALES

Se sugiere que la empresa de turismo rural que ofrece servicio de alojamiento turístico se remita al Protocolo de Manejo y Prevención ante Covid-19 en alojamientos turísticos (<http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2020/07/Protocolo-turismo.pdf>)

Además, en la presente Guía de Buenas Prácticas se entregan las siguientes recomendaciones y sugerencias para aportar a la seguridad, tanto de clientes como colaboradores externos y miembros de la familia campesina, pilares de la sustentabilidad de la actividad turística rural.

Respecto del Servicio de Recepción y Acogida

Se sugieren las siguientes recomendaciones:

- Organizar mesas, sillas y escritorios de forma en que se pueda cumplir con el debido distanciamiento social obligatorio entre personas.
- Se recomienda evitar el intercambio de material impresos (revistas, folletos, tarjetas de presentación, etc.) que faciliten la transmisión.
- Es recomendable siempre reforzar la comunicación de las medidas básicas de prevención sanitaria adoptadas por la empresa de turismo rural.
- Verificar el buen uso de mascarilla, cubriendo boca y nariz.

- Contar con mascarillas para la entrega o venta a los clientes, en caso de que lo requieran.
- Se recomienda el pago sin contacto, con tarjetas bancarias o transferencias electrónicas y la desinfección continua del POS tras cada uso.
- En el caso de que existan llaves, se sugiere que éstas se depositen en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción. En el caso de ser posible se recomienda evaluar el cambio de cerradura tradicional a una cerradura sin contacto.
- Se recomienda limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo el computador, equipo informático, teléfono, o cualquier otro elemento de uso, y no compartir artículos personales de trabajo, como por ejemplo auriculares.
- Cuando se ayude a transportar el equipaje del cliente, se recomienda hacerlo con /o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc., garantizando no dañar las superficies del equipaje con los productos que se utilicen para la desinfección, debiendo lavarse las manos una vez transportado el equipaje.
- Se recomienda colocar carteles informativos con:
 - Medidas preventivas y recomendaciones a seguir por los clientes.
 - Marcación de distancia social.
 - Teléfonos de emergencia y centros de salud y hospitales cercanos.
 - Datos relativos al destino, atractivos turísticos, etc.

Respecto de las Habitaciones

Se sugiere lo siguiente:

- Reducir objetos textiles (por ejemplo, alfombras o cojines) en la habitación y objetos de decoración.
- Que las mantas y almohadas en los armarios se encuentren protegidas por bolsas selladas.

- Que las perchas sean desinfectadas a la salida del cliente.
- Eliminar la papelerera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc., se concentre en una única papelerera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y manipulación.
- Se recomienda cuando exista cambio de visitante utilizar una cinta adhesiva que indique que la limpieza y desinfección se encuentra realizada (en la medida de lo posible). Esta es una medida que genera mayor confianza en el visitante.

Servicio de alimentación en alojamientos de turismo rural

Se sugiere que en caso de que el alojamiento turístico rural ofrezca alimentación se remita al Protocolo de Manejo y Prevención ante Covid-19 en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos

De esta manera:

- Se recomienda eliminar de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagretas, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azúcar, etc.) y cualquier elemento decorativo.
- Se sugiere evitar la manipulación de los alimentos directamente por los clientes y minimizar el autoservicio.
- Se sugiere considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto directo entre clientes.
- Recomendar a los clientes que laven sus manos o en su defecto apliquen alcohol o alcohol gel a la entrada y salida del comedor. Cuando proceda, también se debe velar por el uso obligatorio de mascarillas.
- Se recomienda ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

- Después de cada servicio, se sugiere realizar limpieza y desinfección de superficies que hayan podido ser tocada con las manos, siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

Respecto de las Zonas de uso común

- Se sugiere disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes.
- Se recomienda que las papeleras cuenten con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- Debe velarse porque los clientes respeten siempre la distancia mínima social exigida por la autoridad y cumplan las demás medidas de autocuidado.
- Se sugiere cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.

Respecto de los Servicios de Mantención

En caso de que se requiera ingresar a la habitación, a la cabaña o sitio de camping, para fines de mantención en presencia del cliente, se recomienda:

- Que el personal de mantenimiento se proteja con los mismos medios de protección del personal de aseo.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, se desecharán los elementos de protección personal y se lavará posteriormente las manos.
- Solicitar al cliente uso de mascarilla mientras el personal de mantención se encuentre en la habitación.
- Evitar cualquier contacto físico.

Recomendación de actuación ante la declaración de cuarentena/ aislamiento de un alojamiento turístico rural.

Se recomiendan las siguientes medidas respecto de huéspedes que estén cumpliendo cuarentena personal por ser caso confirmado, estar esperando resultados de un examen u otras que determine la autoridad sanitaria:

- Si se tiene sospecha fundada de que una persona alojada pueda estar afectada de Covid-19 es conveniente, en primer lugar:
 - Aislar a dicha persona en su habitación o cabaña.
 - Asesorar en el contacto con la autoridad sanitaria y/o servicio de salud.
 - Prestar asesoría en la gestión de un traslado seguro de ser necesario. En caso de que el cliente se niegue, el alojamiento turístico debe comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas correspondientes.
 - La autoridad sanitaria procederá a identificar los contactos estrechos e indicar las personas a quienes les corresponderá una cuarentena obligatoria.
 - El costo de la estadía durante el tiempo que se mantenga el aislamiento debe ser financiado por cada visitante.

Procedimientos de limpieza en un establecimiento de alojamiento turístico con un caso confirmado

- Deben revisarse los programas de limpieza y desinfección de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, manillas, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible, de acuerdo con las indicaciones ya señaladas.

- Cuando se realice el aseo de habitaciones o cabañas con casos sospechosos o confirmados, se debe utilizar utensilios exclusivos para dichas habitaciones o cabañas, a fin de evitar riesgos de contaminación cruzada.
- Medidas de protección individual desechables para los colaboradores externos que limpian cada habitación o cabaña.
- Debe disponerse de mascarillas quirúrgicas, guantes desechables, escudos faciales y cambio de uniforme para limpieza de cada habitación o cabaña de un cliente con contagio confirmado.
- Ventilar/airear espacios comunes, habitaciones y cabañas con la mayor frecuencia posible.
- Se recomienda disponer de vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y contar con gel desinfectante en las habitaciones o cabañas con clientes que sean casos confirmados.
- Todos los colaboradores externos que tengan que acceder por alguna situación excepcional a una habitación o cabaña cuando esté presente el cliente, deberán llevar mascarillas y elementos de protección personal adicionales tales como escudo facial (sobre la mascarilla), guantes y trajes de protección, lavarse o desinfectarse adecuadamente las manos al entrar y al salir y mantener una distancia de al menos un metro y medio del cliente, asegurándose que éste último lleve puesta su mascarilla, haya ventilado el lugar previamente y evitando cualquier contacto (si la habitación tiene baño, en la medida que su salud lo permita el cliente deberá permanecer en su interior).
- No se debe ingresar con el canasto de limpieza en la habitación o cabaña.
- Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa identificada y herméticamente cerrada hasta el momento de lavarlas, con manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel). Lavar a máquina a 60° – 90°C con detergente ordinario.

- El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre hermético y se desechará en basurero con tapa cerrada.
- Cuando el cliente abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.
- Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución de desinfectante. Para el caso de la desinfección, se recomienda:
- Preparar una solución de hipoclorito de sodio (cloro comercial) en una concentración de 0,1%. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de Hipoclorito de Sodio (Cloro comercial):
 - -Si se usa cloro comercial de una concentración 50g/L (5%): añadir 20 ml. de cloro en 1 litro de agua (lo anterior, también se traduce en una parte de cloro, por 49 partes de agua).
 - ✓ A modo de referencia, una “cucharada de sopa” equivale a 15mL.
 - ✓ En el caso de utilizar Hipoclorito de Sodio (cloro comercial) a otras concentraciones, se puede utilizar el siguiente documento para preparar la solución: “Formula para diluir una solución de hipoclorito de sodio para desinfección de ambiente y superficies para el cumplimiento de recomendaciones en prevención de infecciones asociadas a la atención de en salud – IAAS”. Disponible en: [https://web.minsal.cl/sites/default/files/files/dilucion%20de%20hipoclorito%20de%20sodio%20\(%20cloro\)%20.docx](https://web.minsal.cl/sites/default/files/files/dilucion%20de%20hipoclorito%20de%20sodio%20(%20cloro)%20.docx)
 - ✓ En superficies que no se pueda utilizar cloro, puede también utilizarse etanol al 70%.

- Si se decide utilizar otro tipo de desinfectante, de uso doméstico o industrial, se debe asegurar que esté registrado en ISP y se deben seguir las recomendaciones de uso definidas por el fabricante y ratificadas por el ISP en el registro otorgado, las cuales están en la etiqueta y que indican la dilución que se debe realizar para la desinfección de superficies

RECOMENDACIONES PARA SERVICIOS DE RESTAURANTES Y SIMILARES

La empresa de turismo rural en caso de ofrecer alimentación debe remitirse al Protocolo de Manejo y Prevención ante Covid-19 en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos (<http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2020/07/Protocolo-Restaurantes-Cafes-y-otros-establecimientos-analogos-1.pdf>)

Además, en este documento se establecen las siguientes recomendaciones, que si bien significan mayores esfuerzos individuales en lo inmediato, sin duda servirán para mejorar y dar seguridad tanto a clientes como colaboradores externos y miembros de la familia campesina, pilares de la sustentabilidad de la actividad turística rural.

Respecto de las Entradas y Salidas.

- Se recomienda disponer zonas segregadas de entrada y salida con señalética visible a distancia.
- Se sugiere establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel)
- Se recomienda restringir la cantidad de accesos disponible y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- En lo posible, promover sistema de reservas previas mediante sus páginas web, redes sociales o WhatsApp, a fin de evitar aglomeraciones.

- En lo posible contar con acceso independiente para proveedores. Cuando ello no sea posible, el ingreso de mercaderías debe realizarse en horarios diferentes al del servicio estableciendo horarios para dichas labores.
- Se sugiere reflejar en el exterior del restaurante la información sobre los servicios y oferta brindados, horarios de atención y cantidad máxima de clientes que puede atender de acuerdo con su capacidad de atención.
- Es recomendable diseñar un proceso para garantizar que los clientes que esperan ingresar al establecimiento se mantengan con la distancia mínima establecida, como por ejemplo entrega de números de atención o demarcación de distancia en el piso.

Respecto a las áreas comunes

- Se sugiere Indicar claramente, en lugares visibles, las siguientes recomendaciones de prevención:
 - Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar.
 - Lavado frecuente de manos con agua y jabón, por 20 segundos, o, en su defecto uso de alcohol o alcohol gel disponible.
 - Saludo sin contacto físico y con distanciamiento.
 - Uso obligado de mascarilla por parte del cliente, para desplazarse dentro del establecimiento⁷.
 - Evitar tocarse la cara.
 - En aquellos establecimientos que cuenten con página web y redes sociales también se deberá publicar dicha información.
- Se recomienda, ventilar de forma permanente los ambientes cerrados.
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.

⁷ Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud

- Si procede, redistribuir mesas, generando flujos de circulación dentro de los establecimientos que permitan reducir al máximo la interacción entre clientes.
- Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el debido distanciamiento físico exigido de a lo menos un metro entre clientes.
- Se recomienda habilitar barreras físicas en cajas.
- Se recomienda marcar en el piso el espacio a considerar entre clientes en los distintos espacios del local para asegurar el distanciamiento físico exigido.
- Si es posible, contar con las cantidades necesarias de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería limpias para cubrir las necesidades de máxima ocupación y permitir su limpieza adecuada.
- Se recomienda eliminar de la carta platos compartidos.
- Se sugiere limpiar y desinfectar alcuza entre cada servicio y evitar uso de servilleteros (las servilletas deben ir junto con los cubiertos).
- En lo posible eliminar las cartas de menú y sustituirlas por otra forma de mostrar la oferta de cada establecimiento. Se sugiere por ejemplo que el menú se encuentre escrito en una pared, en individuales, o en las redes sociales o página web del establecimiento en donde cada cliente pueda revisarlas desde su celular en forma expedita.
- Se aconseja limpiar permanentemente todos los espacios y superficies del local siguiendo las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19”.
- Se sugiere cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.

RECOMENDACIONES PARA LA VENTA DE ALIMENTOS O PRODUCTOS AGROELABORADOS

Para las empresas de turismo rural que ofrecen alimentos preparados, productos agroelaborados o productos de campo, se recomiendan las siguientes medidas:

- Lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, antes de almacenar los alimentos.
- Los productos que requieran conservar la cadena de frío se recomiendan ser almacenados a la temperatura indicada en el envase por el fabricante lo antes posible una vez adquiridos. Los alimentos que se han descongelados se sugieren no volver a congelarse.
- Se recomienda tener un registro de los alimentos almacenados, sean estos congelados, refrigerados o a temperatura ambiente, utilizando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale” (FIFO por sus siglas en inglés), para tener una correcta rotación de los alimentos.
- Se sugiere llevar registro de las temperaturas de refrigeradores y congeladores para detectar problemas.
- Se recomienda seguir las recomendaciones de almacenamiento en el empaque de los productos. Sino se puede cumplir con las condiciones de almacenamiento adecuadas, el alimento se debe usar el día de la compra.
- Se sugiere no abrir el refrigerador o congelador más de lo necesario.
- Se recomienda no llenar demasiado el refrigerador para que el aire frío pueda circular adecuadamente entre los alimentos.
- Se sugiere mantener el lugar de almacenamiento de los alimentos limpios y libres de insectos, sean estos refrigeradores, congeladores o bodegas.
- Se recomienda almacenar los alimentos perecibles o no perecibles en contenedores, recipientes o envases, que eviten posibles contaminaciones y lavarse las manos nuevamente con agua y jabón por al menos 20 segundos una vez que se haya terminado de almacenar los alimentos.
- Se sugiere almacenar los productos de limpieza y desinfección en un lugar alejado de la zona directa de manipulación y preparación de alimentos. Asimismo, los químicos a utilizar deben estar adecuadamente ordenados y etiquetados.

RECOMENDACIONES PARA USO DE SENDEROS

En el caso de disponer de senderos en el predio, se sugiere:

- Redefinir recorridos, circuitos y actividades para evitar el contacto entre los visitantes.
- Establecer frecuencia de uso de senderos, y capacidad de carga (indicar su uso con señalización)
- Diseñar propuestas que impliquen alternar los senderos cada 1 o 2 días, o no superponer recorridos con familias o grupos simultáneamente.
- Establecer el máximo de personas que ingresarán y permanecerán simultáneamente en el lugar, de acuerdo con las actividades y a los espacios disponibles para ello, respetando siempre el aforo exigido por la autoridad sanitaria.
- En función del punto anterior, establecer una agenda estricta de ingreso y egreso a cada actividad y/o propuesta, permitiendo la correcta desinfección de los espacios utilizados. Una alternativa para transitar este período con mayor tranquilidad es recibirlos con tiempo suficiente para limpiar y acondicionar entre cada uno.
- Hacer mapas de zonas permitidas de libre circulación con estaciones de descanso, exigiendo la distancia social requerida y sin superponer turistas en un mismo espacio de descanso. Señalizar con estacas de colores, o sogas recicladas, cada recorrido.

RECOMENDACIONES PARA ACTIVIDADES AGRÍCOLAS

Los establecimientos de turismo rural frecuentemente consideran actividades al aire libre y en espacios productivos silvoagropecuarios (granjas, lecherías, corrales, caballerizas, invernaderos, packing, salas de proceso, salas de extracción apícola, apiarios, bodegas, viñedos, u otros). Se sugiere:

- Establecer horario de uso de los clientes, con el fin de establecer horas para su mantención y cuidado.

- Minimizar el contacto directo con animales (tocar los animales), privilegiando el uso de barreras o corrales que limiten la distancia, de 2 metros, preferentemente.
- En caso de tocar animales, recomiende a los visitantes lavarse las manos antes y después de tocar animales de granja, teniendo en cuenta los riesgos y las medidas de protección que el establecimiento pueda aplicar. También se recomienda abstenerse de tocar mascotas de otras personas.
- Disponer para la visita de turistas un adecuado equipamiento e indumentaria sanitizado, de preferencia desechables (trajes de cosecha u ordeña (buzos u overoles), guantes (varias tallas), velos, caretas y sombreros de extracción, cubre calzado, cofias, mascarillas, entre otros), según corresponda la actividad a desarrollar e indicar con señalización que su uso es obligatorio.
- Comunicar a los clientes las áreas exteriores con acceso restringido, y que son de uso de los propietarios.
- Establecer un plan de manejo y reciclaje de basura, en la medida de lo posible. disponer de cerco perimetral en las áreas de manejo de basuras. Las zonas de uso turístico deben estar distanciadas de las áreas de manejo basura o donde haya vectores. Disponer de cerco perimetral en las áreas de manejo de basuras.
- Informar del sistema de control de plagas y vectores.
- Disponer de una adecuada red de caminos/senderos que conecta las diferentes áreas y usos.
- Informar mediante un plano esquemático las áreas delimitadas de uso turístico: zona de bienvenida, zona de merienda (en caso de que corresponda), senderos, zonas productivas y zona de seguridad, entre otros. Y su frecuencia de uso y capacidad de carga.
- Mantener en perfectas condiciones de limpieza y manejo fito y zoonosanitario los espacios y equipamientos destinados a faenas productivas (apiarios, alzas y sistemas de crías, sala de extracción apícola, sala de envasado, corrales, bodegas, foso de ordeña,

sala de ordeña, bodegas de ensilaje, salas de proceso y refrigeración, tinas y mesas de pasteurización, invernaderos, plantales y huertos, entre otros).

- Tener certificación o recomendación del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), o especialista (Médico Veterinario/Asesor PDTI/SAT/PRODESAL), que acredite el adecuado manejo pecuario.
- Mantener en buen estado y aspecto a los animales.