



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

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

## 1. Introducción

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

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



## 2. Recomendaciones específicas

### 2.1. Antes de la visita

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

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

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

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

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





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

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

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



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

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

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

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

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

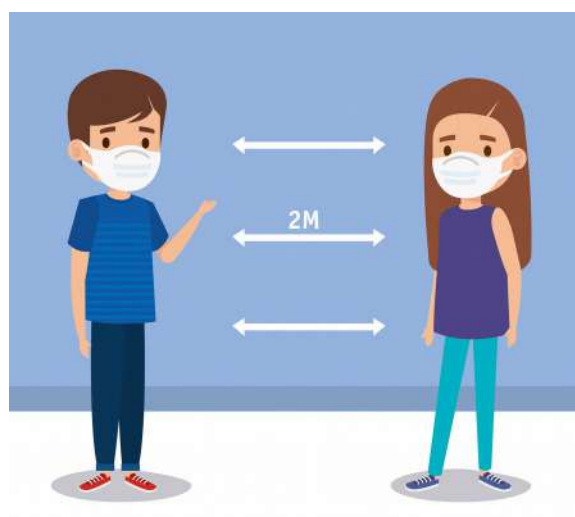
**Verificar el uso de protecciones** por parte de todos los visitantes, facilitando soluciones a quien lo necesite. Ejemplo: contar con mascarillas para las personas que no lleven.

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



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

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



### 2.3. Visita guiada a las instalaciones

**Priorizar los espacios exteriores y abiertos.**

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



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

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

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

**Prever el tiempo de limpieza y desinfección necesario entre visitas.**

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

## 2.4. Degustaciones de producto

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

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

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

**Disponer de papeleras con tapa y pedal.**

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



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

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

**Ofrecer bebidas cerradas e individuales.**

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

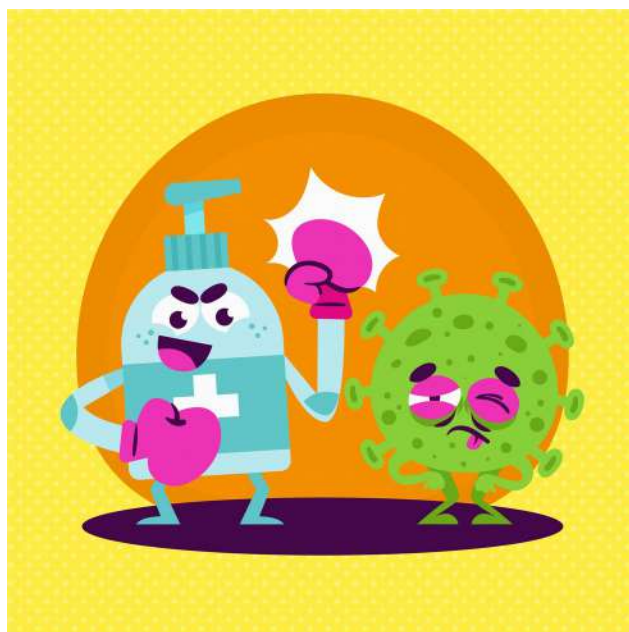
Evitar el contacto de las copas o vasos con la boca de las botellas a la hora de servir.

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



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

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





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

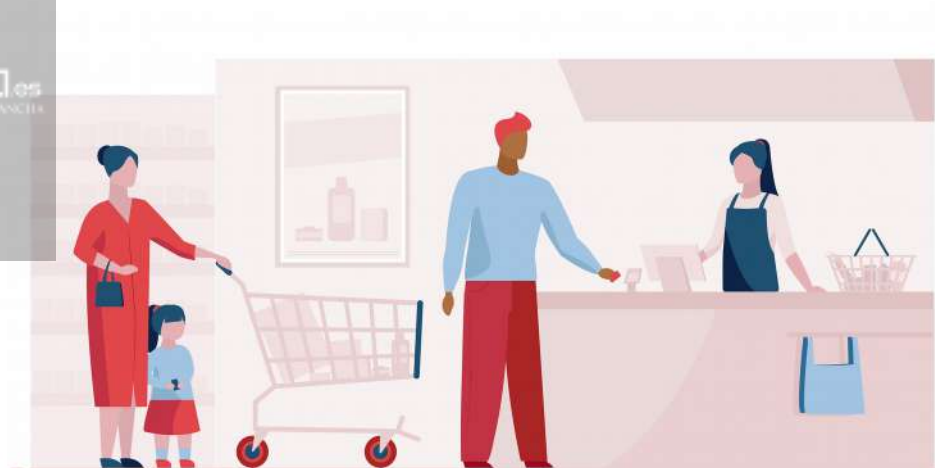
**Evitar que el visitante toque los productos** que se exponen para la venta en la tienda.

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

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

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

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



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

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

## 2.6. Despedida

**No entregar material impreso.**

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

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

**Evitar el contacto en el saludo de despedida.**



## 3. Recomendaciones generales

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

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

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



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

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

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

