

SERIE Recomendaciones para Minimizar el Riesgo de Transmisión
de COVID-19 en el Sector Turístico de América Latina y el Caribe

Check list para la evaluación de medidas de prevención



EO2.2



<https://www.shutterstock.com/es/image-photo/close-hand-holding-pen-on-check-705724939>

Con la participación de



OEA









Más derechos
para más gente


Con el apoyo de









Complete este check list según cumpla, no cumpla o no apliquen las Recomendaciones para Minimizar el Riesgo de Transmisión de COVID-19 en el Sector Turístico de América Latina y el Caribe. Identifique sus puntos débiles y defina un plan de mejora.

R03. RECOMENDACIONES PARA LA GESTIÓN DE PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN DE COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS Y ESPACIOS TURÍSTICOS

		N/A	Cumple	No cumple
	PLAN DE PREVENCIÓN			
1	Se cuenta con un Plan de Prevención documentado que establece las medidas para la minimización del riesgo de contagio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE CONTINGENCIA	N/A	Cumple	No cumple
2	Se cuenta con un Plan de Contingencia documentado que establece las pautas a seguir en caso de detección de contagio de un empleado o un cliente, de acuerdo al punto 3.1.5 del documento R03 .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	RESPONSABILIDADES	N/A	Cumple	No cumple
3	Se han definido qué personas son las responsables de definir, implementar, comunicar y controlar el Plan de Prevención y el Plan de Contingencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	El personal conoce las medidas de prevención que le son de aplicación y que deben aplicar a los clientes. El personal está informado y capacitado cuando las medidas se implementan por primera vez, se actualizan, o no se están cumpliendo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	GESTIÓN DE PERSONAL	N/A	Cumple	No cumple
5	En caso necesario, se han reorganizado las actividades y procesos del trabajo . Esto incluye medidas a seguir por el personal al ingreso a su puesto de trabajo, durante su jornada laboral y a su finalización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	GESTIÓN DE PROVEEDORES	N/A	Cumple	No cumple
6	Se cuenta con una política de entrega/prestación de servicios segura. Se trabaja con proveedores que cuentan con un Plan de Prevención y Plan de Contingencia y se supervisa que cumplen con las medidas establecidas mientras se encuentran en la organización turística.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	GESTIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	N/A	Cumple	No cumple
7	Se cuenta con un Plan de Limpieza y Desinfección adecuado a la frecuencia de uso de las instalaciones y equipamientos, y necesidades detectadas. Las instalaciones y equipamientos se encuentran limpios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Los textiles se lavan o, en caso de que no acepten agua, se desinfectan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Se utilizan productos de efecto viricida en la limpieza de superficies y de los equipos de protección (EPP) adecuados: mascarilla (FFP2, KN95, N95), bata, gafas de protección y guantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Se evita la contaminación cruzada a través de la desinfección de enseres de limpieza o descarte, según corresponde.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Se mantienen los espacios ventilados durante la limpieza .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	GESTIÓN DE RESIDUOS	N/A	Cumple	No cumple
12	Se cuenta con papeleras con tapa, bolsa interior y de accionamiento no manual. Las bolsas se recogen al menos una vez al día, debidamente cerradas, hasta el punto de recogida de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	COMUNICACIÓN	N/A	Cumple	No cumple
13	La organización informa a su personal de las medidas de prevención y otras cuestiones relacionadas, antes y durante la prestación del servicio, así como en el caso de que se detecten posibles casos de COVID-19 . (Figura 5 del documento R03).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	La organización informa a sus proveedores de las medidas de prevención y otras cuestiones relacionadas, antes y durante la prestación del servicio, así como en el caso de que se detecten posibles casos de COVID-19 . (Figura 6 del documento R03).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	La organización informa a sus clientes de las medidas de prevención y otras cuestiones relacionadas, antes y durante la prestación del servicio, así como en el caso de que se detecten posibles casos de COVID-19 . (Figura 7 del documento R03).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	La organización informa a las autoridades sanitarias antes de la reapertura total o parcial del establecimiento, mientras esté operativo de las medidas de prevención y contingencia implementadas o ante posibles casos de COVID-19 . (Figura 8 del documento R03).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 CONTROL	N/A	Cumple	No cumple
17 Se han establecido mecanismos para el control de las medidas implementadas (indicadores, chequeos internos, eficacia de los planes, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18 Se han establecido mecanismos para obtener retroalimentación de clientes, empleados y proveedores (quejas, sugerencias, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 La información obtenida a partir de los mecanismos de control implementados se utiliza para actualizar (y mejorar) el Plan de Prevención y el Plan de Contingencia .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

R01. RECOMENDACIONES GENERALES PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS Y ESPACIOS TURÍSTICOS

 VENTILACIÓN	N/A	Cumple	No cumple
20 Se han definido los aforos para los distintos espacios y actividades, evidenciándose que estos aforos son adecuados para la capacidad de renovación de aire con la que se cuenta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21 En todos los espacios y para todas las actividades en los que es posible, se prioriza y utiliza la ventilación natural y cruzada .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 Si se hace uso de ventilación mecánica, se reduce al máximo la recirculación del aire (preferiblemente, modo 100% extracción) y se incrementa la entrada de aire limpio del exterior todo lo posible (al menos, a 5-6 ACH). Se combina con ventilación natural si es posible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23 Si existe recirculación de aire, se cuenta con filtros de alta eficiencia (tipo HEPA o MERV), de acuerdo a las necesidades del espacio (m³).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 Se realizan las tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos de ventilación y sistemas de filtración antes de la puesta en marcha y durante el tiempo en que se utilizan. El personal que realiza estas tareas va adecuadamente protegido con su EPP (mascarilla FFP2, KN95 o N95, gafas, guantes y ropa de uso exclusivo para esta tarea). Se registran las tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección de estos equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 DISTANCIA DE SEGURIDAD	N/A	Cumple	No cumple
25 Se respeta la distancia mínima de seguridad recomendada de 2m. en los distintos espacios y actividades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26 Al determinar los aforos se tiene en cuenta dicha distancia de seguridad, así como la ventilación existente y el tipo de actividad que se está realizando.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 MASCARILLA	N/A	Cumple	No cumple
27 Se utiliza mascarilla en exteriores e interiores según corresponde (R01) , por empleados, clientes y proveedores. Si se utiliza pantalla facial, se hace conjuntamente con la mascarilla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 Las mascarillas se descartan en las papelería o cubos habilitados, de acuerdo a su vida útil, establecida por el fabricante. El personal conoce y aplica los pasos para retirarse la mascarilla , incluido el lavado de manos final.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29 La organización turística cuenta con provisión de mascarillas para empleados y, en caso necesario, para clientes y proveedores (en este último caso, ante olvido, rotura, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 TIEMPO DE EXPOSICIÓN	N/A	Cumple	No cumple
30 La organización turística ha reorganizado sus espacios y actividades para reducir el tiempo de exposición a posibles partículas infectivas de empleados, clientes y proveedores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 HUMEDAD RELATIVA (HR)	N/A	Cumple	No cumple
31 Los espacios interiores mantienen una HR entre 40°C y 60°C .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 PAUTAS BÁSICAS DE HIGIENE	N/A	Cumple	No cumple
32 Se insta a personal, proveedores y clientes a cumplir con la etiqueta respiratoria (p.e. a través de cartelera, formación).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33 Se insta a personal, proveedores y clientes a evitar tocarse ojos, nariz y boca durante las diferentes tareas que realiza (p.e. a través de cartelera, formación).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34 Se insta al personal, proveedores y clientes a llevar una adecuada y frecuente higiene de manos . La organización turística facilita medios para ello (i.e. agua y jabón, solución hidroalcohólica).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N/A: No aplica.

**Documento preparado para el Banco Interamericano de Desarrollo (BID)
por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)**

Agosto 2021

Imágenes: www.shutterstock.com

Copyright © 2021 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-No-Comercial-SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode> y puede ser reproducida para cualquier uso no-comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas.

Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID, no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional.

Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, de su Directorio Ejecutivo ni de los países que representa.

