

PROTOCOLOS COVID 19 OBSERVATORIO ALARKAPIN



Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Joao Pizarro de Brito	César Anza Gerente Observatorio	
Asesor Coordinador Turístico		
.....
.../.../.....	.../.../.....	.../.../.....

ÍNDICE

- 1. Introducción a los Protocolos**
- 2. Limpieza y de La Desinfección general del observatorio**
- 3. Respetto del Espacio de Trabajo**
- 4. Respetto de los Servicios Sanitarios**
- 5. Respetto de la Cocina**
- 6. Recomendaciones respecto de los trabajadores**
 - 6.1. Capacitaciones**
 - 6.2. Operativos**
 - 6.3. Comunicación**
- 7. Recomendaciones acerca del transporte de personal**
- 8. Recomendaciones respecto a los visitantes**
- 9. Orden de acción en sesión de astro-turismo en el observatorio**

1. Introducción a los Protocolos

Los protocolos han sido desarrollados con el fin de servir como una guía de apoyo para los guardaparques y demás profesionales del turismo, cubriendo, en la medida de lo posible, medidas de higiene y seguridad, conocidas al día de hoy, con motivo de la pandemia ocasionada por el covid-19.

Estamos conscientes de que la situación sanitaria puede cambiar de manera poco predecible, y dado el hecho que puedan surgir nuevas informaciones que puedan o no contradecir o modificarse las pautas recomendadas en el protocolo, nuestros autores, colaboradores y editores, se declaran eximidos de cualquier responsabilidad o cargo por daños o lesiones a las personas, u objetos en que se incurra como consecuencia de la aplicación directa o indirecta de los contenidos de estos protocolos.

El lector se declara responsable de informarse y verificar las normas sanitarias en el momento de aplicación de las pautas de estos protocolos en cada actividad que lleve a cabo, siendo consciente de las circunstancias sanitarias y desarrollando la actividad siempre acorde a las medidas oficiales promovidas por las autoridades competentes.

Dada la inestabilidad de la situación sanitaria, puede darse el caso de que las normas o recomendaciones sobre el distanciamiento social y medidas de higiene varíen posteriormente a la publicación de los protocolos. No obstante, a lo largo de este punto se exponen las medidas básicas, que llevamos poniendo en práctica desde el principio de la pandemia, y que, por su sencillez, son de fácil aplicación, tal y como se puede comprobar en los enlaces de la información difundida por el Ministerio de salud.

2. Respetto de la Limpieza y de La Desinfección general del observatorio.

La administración del observatorio debe ordenar, aplicar y controlar el plan de limpieza, desinfección y sanitización, extremando las medidas y/o prácticas de limpieza, 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, debiendo contemplar a lo menos lo siguiente:

Rutina de limpieza y desinfección diaria antes de la apertura.

Limpieza especial en zonas de mucho contacto como pasamanos, muros, mostradores, barras, manillas de las puertas, muebles, baños, suelos, teléfonos etc., y limpieza y desinfección periódica de pisos y superficies de todo el establecimiento. Para esto puede utilizarse desinfectantes de uso doméstico.

Desinfectar y limpiar los casilleros de los trabajadores con solución desinfectante.

Mantener los espacios ventilados adecuadamente antes y después de su utilización.

Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo.

Limpieza 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.

Implementar especialmente las siguientes recomendaciones para la limpieza y desinfección de aire acondicionado.

Si ocupa aire acondicionado, preocuparse de su mantenimiento.

Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

Se indica el sistema HEPA.

Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.

3. Respetto del Espacio de Trabajo

Se recomienda que en cada puesto de trabajo sólo estén los materiales necesarios para ejecutar la actividad laboral.

Se sugiere evitar que los trabajadores compartan su equipo de trabajo. En el caso de compartir el equipo de trabajo, este debe ser desinfectado antes y después de su uso.

Se debe disponer los espacios de forma que se cumpla con el debido distanciamiento social de 2 metros entre personas.

La entrada hacia la boletería o acceso principal tiene que contar con pediluvios

Se sugiere colocar barreras físicas (cuando sea posible) que impidan el paso de gotitas, como láminas de plástico entre el personal que atiende y los clientes fuera el caso.

4. Respetto de los Servicios Sanitarios

Se debe verificar un buen funcionamiento de sanitarios y llaves de los servicios higiénicos que el local disponga. Lo ideal es separar el baño de personal del baño de visitantes.

Se recomienda que todos los baños del establecimiento dispongan de:

Inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, iluminación, jabón, papel higiénico en su sitio.

Evitar uso de toallas, preferir secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechable.

Implementar infografía de lavado correcto de manos y demás información relevante en el idioma de sus clientes 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 sanitario.

Que se realice una 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

”<https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>).

Implementar especialmente las siguientes recomendaciones para la limpieza y desinfección de utensilios.

Dispensadores de alcohol gel: Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten fallas por uso.

5. Respecto de la Cocina

En el caso de que el observatorio cuente con cocina para sus trabajadores, 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 un metro para los trabajadores.

El uso de mascarillas será obligatorio y el lavado de manos debe ser constante, independiente del uso de guantes si la función lo requiere.

La cocina debe estar siempre equipada con desinfectante para manos. Se sugiere limpiar y desinfectar los desagües de la cocina y elementos con grasa.

Se recomienda la realización de inspecciones diarias por parte del encargado para asegurar que el método de limpieza e higiene se realiza de manera consistente. Se sugiere la desinfección y limpieza extrema de refrigeradores y cualquier contenedor de comidas.

Contratar sistema de catering con empresa certificada que cumpla la norma.

6.Recomendaciones respecto de los trabajadores

Es de gran importancia cuidar y respaldar todo el personal que opera en el observatorio, por esta razón se sugieren las siguientes recomendaciones a fin de evitar aglomeraciones y asegurar medidas y/o prácticas de distanciamiento social de trabajadores: Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.

Evaluar sistemas de turnos entre grupos de trabajadores evitando interacción entre grupos, flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte.

Pactar otras prácticas 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 y prácticas de prevención y asegurar que éstas se cumplan.

Se sugiere tomar medidas necesarias para controlar el estado de salud del personal.

Es recomendable evitar aglomeración en reuniones grupales del equipo. Para ello se recomienda:

Reducir el número de personas al mínimo posible.

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

Evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.

Tomar temperatura y/o consultar estado de salud a su ingreso.

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)

6.1 Capacitaciones

Realizar capacitación acerca de los protocolos para la pandemia a todos los trabajadores, en el cual se explique en qué consiste la enfermedad COVID-19, sus formas de transmisión, síntomas, como operar en caso de encontrar una persona con covid-19.

6.2 Operativos

Es necesario realizar operativos de simulación para evaluar implementación de buenas prácticas de manejo y prevención en los equipos de trabajo, y corregir falencias en las prácticas implementadas.

6.3 Comunicación

Mantener una comunicación permanente entre la administración y los trabajadores, a fin de que todos conozcan las prácticas de manejo y prevención que deben seguir, sus mejoras, cómo comunicar prácticas de manejo y prevención a los visitantes. así como establecer canales de comunicación claros para reportar incidentes que puedan surgir en la implementación de prácticas de manejo y prevención e ir mejorando permanentemente los planes.

La retroalimentación en marcha blanca es muy importante para generar el protocolo final, añadiendo situaciones antes no contempladas.

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 un procedimiento de limpieza personal de trabajadores al ingresar al establecimiento, consistente en lo siguiente: Si es posible, cada trabajador 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 trabajador se lave las manos inmediatamente con agua y jabón por al menos 20 segundos.

Las mascarillas con que lleguen los trabajadores, 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 re utilizables, el trabajador deberá guardarla 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 trabajadores.

Se recomienda que cada trabajador pueda guardar diariamente sus pertenencias en una bolsa o casillero personal.

Se sugiere 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.

El personal utilizará mascarillas en todo momento, siempre que sea necesario bajar la mascarilla para ventilar, encontrarse a más de un metro de distancia de las demás personas.

El personal de boletería deberá encontrarse tras una barrera divisoria transparente limitando su interacción con el visitante.

7.Recomendación acerca de los transportes del personal

Los servicios de transporte de personal suponen un contacto frecuente y/o cercano entre personas por las características propias de la prestación del servicio y los parajes donde este se realiza. Se debe enfatizar que la propagación del Covid-19 se transmite principalmente de persona a persona a través de la vía respiratoria. Cabe indicar, también existen fuentes de contagio a través de superficies donde puede estar alojado el virus. En este sentido, se hace totalmente necesario que la administración genere conciencia sobre los focos de contagio, e implementen buenas prácticas de manejo y prevención para reducir la propagación del virus, resguardando la salud de los trabajadores, así como los turistas que ingresen a la reserva.

El presente anexo enfatiza y refuerza aquellas buenas prácticas de manejo y prevención y además identifica otras prácticas adicionales que puedan ser necesarias de implementar dada la naturaleza de los servicios de transporte de pasajeros en el turismo.

Por lo anterior, se han definido tres etapas esenciales en el traslado de personal

- Abordaje (subida) de personal
- Traslado de personal
- Descenso (bajada) de personal.

Los procesos se repiten ya que es un servicio ida y vuelta.

Cabe indicar, en las tres etapas indicadas el uso del elemento de protección personal como es el uso de las mascarillas debe ser obligatorio tanto para los trabajadores (Será responsabilidad de la reserva proveer de estos insumos, al menos, a los trabajadores).

Se indica las siguientes medidas de prevención son de carácter obligatorio de cumplimiento definidas así por el Ministerio de Salud del Gobierno de Chile:

- Uso obligatorio de mascarillas
- Distanciamiento físico
- Higiene, Limpieza y Desinfección
- Información

Tenemos dos opciones a considerar para cuidar el transporte del personal:

- 1.Aislar al conductor de los demás y tener un asistente para facilitar el ingreso del personal.
- 2.Instalar un filtro HEPA en el vehículo.

8.Recomendaciones respecto a los visitantes

Se sugiere informar a los clientes de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que contribuyan con éstas y así mejorar su eficacia.

Aun antes del proceso de llegada del visitante, es de suma importancia informarle de las reglas generales del Parque y los protocolos actuales.

El visitante al adquirir su boleto virtual el visitante acepta las reglas del parque, el contrato virtual tiene que mencionar todo relativo a conductas, y que malas conductas invalidarán su ticket.

A LOS VISITANTES QUE TENGAN ENFERMEDAD RESPIRATORIA, RECOMENDAMOS HABLAR CON SU MÉDICO ANTES DE VIAJAR.

Se recomienda que los clientes agenden de manera previa su atención por medios electrónicos o telefónicos.

Se exigirá el uso obligatorio de mascarillas a todos los clientes que ingresen al establecimiento.

Se sugiere proporcionar de forma digital folletos o material gráfico de los productos que se ofrecen en sitios web que el cliente pueda visitar directamente desde su teléfono celular.

Se sugiere fomentar la utilización de medios de pago sin contacto como transferencia electrónica, tarjetas bancarias, u otros.

Se debe desinfectar el POS antes y después de cada uso.

En caso de recibir pagos en efectivo, todo aquel que tome contacto con el dinero debe lavarse las manos después del contacto con éste.

Es aconsejable preparar un documento o plantilla tipo “Formulario de Bienvenida” en PDF para los visitantes, que podemos enviar vía e-mail, donde les damos la bienvenida, explicamos la actividad y les recordamos las medidas de seguridad.

También es aconsejable el uso de una plantilla tipo de “Declaración de responsabilidad”. En ella se pide a los visitantes que registren su estado de salud previo a la actividad.

Hemos de recordar que deberemos contar con una cantidad suficiente de lápices para cumplimentar los formularios; el número mínimo será el de 1 lápiz por unidad familiar/grupo, debiendo desinfectar los mismos antes de su siguiente uso.

También podemos hacer uso de un logo de “Reserva segura”, para que nuestros visitantes tengan la certeza y garantía de que seguimos y cumplimos con todas las medidas de seguridad e higiene oficiales.

9.Orden de acción en sesión de astro-turismo Observatorio Alarkapin.

Aquí describimos el paso a paso de una sesión de Astro-turismo en el observatorio.

Los transportes, una vez que desembarcaron los turistas, se van a ir hacia un área de estacionamiento y sanitización.

Los turistas antes de Ingresar a la entrada del observatorio pasarán por un chequeo de temperatura y lavarse las manos con alcohol gel

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 y aplicarle alcohol gel en la mano.

Al ingresar al observatorio, las boleterías contarán con material transparente (vidrio, mica, policarbonato u otros). Además, deberá haber al menos un metro entre un visitante y otro en la fila.

Al ingresar al observatorio, el turista concuerda con todas las reglas del observatorio, entre ellas las regulaciones del ministerio de salud relativo a los protocolos covid-19 y que el no cumplimiento de esas les invalide su ticket.

Tener un documento de trazabilidad o similar, que tuviera el logo del gobierno de Chile y el logo del ministerio de Salud.

Todos los turistas deberán participar en una charla sobre la seguridad al interior del observatorio.

El equipo que recibe el grupo será el mismo que los acompañará. Cuenta con un Guía y un asistente.

El máximo de turistas por sesión es de 10 personas.

La sesión de astro-turismo consta de una charla inicial a simple vista donde se explicará acerca del punto de vista local de la cosmovisión Andina y Lickan-antay, luego el punto de vista de otras culturas y también la mirada científica y de navegación.

Cuenta con plataformas con telescopios de circuito abierto en el cual cada telescopio se encuentra a más de 2 metros de distancia. De esta manera, cada vez que un visitante termina de observar el objeto esté avanza hacia el siguiente telescopio.

El circuito tiene puntos de entrada, salida e iluminación de baja intensidad, evitando así que los visitantes o personal se crucen.

Los telescopios estarán apuntados fijamente hacia distintos objetos, que se cambiarán una vez terminada la primera vuelta de los visitantes.

Se ocupará un adaptador por persona o anteojos de seguridad transparentes. Para no tener contacto directo con el ocular de los telescopio.

Se observarán objetos cercanos y luego de cielo profundo, terminando con planetas (si es que se encuentran visibles).

Al final de la sesión sacaremos una foto de los visitantes junto al cielo.

Si su excursión contempla comida se deberá considerar lo siguiente:

Al momento de servir la comida, esta tiene que venir sellada con los cubiertos y demás elementos desechables en una bolsa, que posteriormente será utilizada para los desechos.

Si existe cocktail, deberá ser entregado al visitante en bolsas individuales.

Las mesas y sillas deberán encontrarse estratégicamente distribuidas bajo el parámetro de distanciamiento vigente.

Terminando la sesión de astro-turismo, para los visitantes nuevamente aplicamos el protocolo de transporte; abordaje, traslado y descenso en su sitio original o acordado acompañado del guía.

Para el cierre del sitio donde fue realizada la actividad, aplicaremos las directrices de limpieza detalladas en el párrafo 2.