


PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020




EL
TRAPICHE
tour



	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
	Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 1 de 13

Contenido

1. Presentación	2
2. Objetivo General.....	3
2.1. Objetivo Especifico	3
3. Misión	3
4. Visión.....	3
5. Higiene y Desinfección	4
5.1. Medidas de limpieza, higiene y desinfección.	4
5.2. Medidas de información para los colaboradores	5
5.3. Medidas basadas en los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud para colaboradores, proveedores y clientes	6
ANEXOS.....	8


	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
	Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 2 de 13

1. Presentación

El Trapiche Tour es una empresa pequeña de carácter familiar ubicada en Cañitas en el sector turístico de Monteverde, una finca cuyo énfasis es servir como muestra al turista de diferentes actividades agropecuarias, la idea es mostrar los procesos a seguir para lograr la obtención de diversos productos de la forma tradicional de la cultura costarricense.

El Trapiche es un lugar dedicado al turismo brindando servicios de tours guiados como una finca agronómica, en la que se le muestra al turismo, algunos de los principales medios económicos que sostienen la parte rural de nuestro país y que hasta la fecha son la esencia y la cultura que define al ser costarricense ya que por medio de ellos se cuenta toda una historia cultural. Cuenta con servicios de Tour de café, Caña de Azúcar, y Cacao, además de contar con un pequeño souvenir.

Desde su inicio El Trapiche Tour ha tenido una forma responsable de trabajar y ejecutar sus servicios de forma ambiental y socialmente sostenible. Ante la situación mundial que se presenta con el COVID 19, la empresa sigue sus políticas y refuerza las mismas para ofrecer a nuestros visitantes un espacio de visitación ameno, educativo y por supuesto de buenas prácticas de higiene, limpieza y precaución.

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020		Página 3 de 13

2. Objetivo General

El presente documento tiene como objetivo establecer una serie de requisitos a ser considerados por la empresa para llevar a cabo la implementación de las Directrices emitidas y Lineamientos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud de Costa Rica, para atender la pandemia del COVID-19.

El objetivo de este documento es establecer los lineamientos y normas a seguir que permitan brindar el servicio del tour.

2.1. Objetivo Especifico


Tener una guía a seguir para aplicar cada norma y sistemas de control que permita la correcta verificación del presente protocolo.

3. Misión

“Dar conocimiento de la cultura y tradición del costarricense de forma sostenible con el medio ambiente y la comunidad”

4. Visión


“Ser una empresa que mantiene vivas las costumbres costarricenses y a su vez fomentar y trabajar el respeto hacia el medio ambiente, de forma integral con la comunidad para lograr un equilibrio entre tradición y buenas prácticas.”

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 4 de 13	

5. Higiene y Desinfección

5.1. Medidas de limpieza, higiene y desinfección.

- ✓ El Trapiche Tour garantiza el acceso a jabón anti bacterial, alcohol en gel con una composición de al menos 60%, toallas desechables para el secado de manos, en todos los espacios comunes para uso del cliente y del personal de servicio.
- ✓ El Trapiche Tour velará por que los clientes respeten las distancias de seguridad establecidas por el Ministerio de Salud (1.80 metros).
- ✓ Los dispensadores de papel, alcohol en gel con una composición de al menos 60% y jabón se desinfectarán periódicamente, atendiendo al nivel de uso.
- ✓ El Trapiche Tour intensificó las medidas de limpieza e higiene, principalmente en superficies donde existe mayor contacto (manijas, muebles de recepción, pomos de puertas, equipo de cómputo, datafonos, controles remotos, teléfonos, llaves, dispositivos de control de marcas de horario, barandas, etc.). Mismas que se realizan después de cada contacto con clientes o proveedores.
- ✓ La limpieza y desinfección general de las busetas del transporte de clientes se realiza después de cada viaje con los clientes.
- ✓ La administración vela por las condiciones de seguridad en la limpieza de las áreas públicas.
- ✓ La empresa garantiza la utilización de productos de limpieza y desinfección de acuerdo con los indicados por el Ministerio de Salud.
- ✓ La empresa dispone de registros diarios de limpieza realizada, así como el registro de los productos utilizados. Los horarios de limpieza establecido para todas las áreas comunes son después de cada atención de visitantes en los tours, es decir de tres a cuatro veces al día, con una regularidad aproximada de tres horas entre cada limpieza general.


	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 5 de 13	

- ✓ Se tiene colocados en espacios visibles, tanto para conocimiento del turista, así como de los colaboradores; los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo, en los idiomas más comunes de atención a los turistas. (Ver anexos).
- ✓ Se estableció un control diario del estado de salud de los trabajadores y se lleva control en una bitácora diaria.
- ✓ La empresa garantiza el equipo de protección personal a todos los colaboradores de acuerdo con sus diferentes labores (guantes no quirúrgicos, mascarilla o careta acrílica, gafas), así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores. (Para las tareas de limpieza los guantes son de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón).
- ✓ Se dispone de un basurero o recipiente para el desecho de las toallas de papel, con tapa y con una apertura de accionamiento no manual evitando el contacto con las manos.

5.2. Medidas de información para los colaboradores

Sobre los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y las medidas de protección individual y colectiva que deben ser adoptadas en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio.


- ✓ Se brindará información al colaborador sobre las medidas de prevención y contención que estableció la administración para la emergencia del COVID-19.
- ✓ Se facilita el tiempo y los medios para la correcta higiene de manos.

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 6 de 13	


- ✓ Se desinfecta frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso, así como los elementos del puesto de trabajo.
- ✓ No se comparten los equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el colaborador a cargo establece pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- ✓ El colaborador debe tener diariamente la ropa de trabajo limpia, y utilizar los implementos de protección personal dados por la administración para el desarrollo de sus funciones.
- ✓ Los colaboradores desinfectarán aquellos equipos reutilizables con una solución a base de alcohol de al menos 70° y desinfectante o cualquier otro producto de limpieza que demuestre su eficacia ante el virus.

5.3. Medidas basadas en los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud para colaboradores, proveedores y clientes

- ✓ El Trapiche Tour informará al cliente antes de la confirmación de reserva, las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.
- ✓ La empresa estableció marcas en el piso para indicarle a los clientes como deben ubicarse cuando hacen fila en zona de recepción, baños, ingreso de local, área de espera en caso de que deba esperar para su atención (zona interna y externa del local).
- ✓ La empresa implementará la toma de temperatura al cliente y proveedores al momento de registrarse en las instalaciones.
- ✓ Los grupos de visitantes serán de un 50% del aforo actual, no excediendo un máximo de ocho personas por guía.

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
	Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 7 de 13

- ✓ En cada estación del tour hay disponible pilas, jabón y alcohol en gel para la correcta desinfección de los clientes y guías, mismos que recordaran a los clientes la aplicación de los protocolos de limpieza e higiene.
- ✓ El cliente no debe presentarse al tour si presenta síntomas del virus tales como tos, dolor de garganta, fiebre o dificultad para respirar.
- ✓ El Trapiche tour informará al cliente de las opciones que tiene en caso de presentar los síntomas y las opciones para reprogramar o cancelar su visita.
- ✓ La recepción de mercadería o de proveedores se llevará a cabo en espacio acordes y se atenderán en espacios separados de donde se lleva a cabo la actividad turística y en horarios diferentes a los tours.
- ✓ La empresa lleva un control mediante bitácoras de todos los roles establecidos para la limpieza y desinfección de las distintas áreas de trabajo y de acceso al público, que se ejecutan después de cada tour.
- ✓ Los colaboradores deberán de utilizar las uñas cortas y no podrán utilizar pulseras, ni anillos.
- ✓ La empresa siempre dará a conocer a todos los colaboradores el presente protocolo, sus actualizaciones y forma correcta de ejecutarlo.

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 8 de 13	

ANEXOS

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



Aplique suficiente jabón



Frote sus manos palma con palma



Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa



Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa



Enjuague abundantemente con agua




Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable




Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
	Responsable: Administración General		Versión: 01
Fecha: mayo 2020		Página 9 de 13	



	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 10 de 13	



Prevengamos la transmisión del COVID-19 en 3 pasos:



Lavémonos las manos con agua y con jabón frecuentemente.



Apliquemos el protocolo de estornudo o tosido en el antebrazo.




No nos saludemos de mano, abracemos ni besemos.



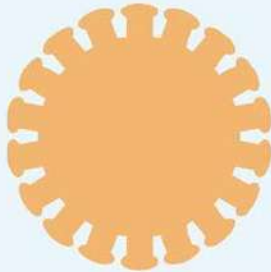
INFORMATE PRIMERO
POR MEDIOS OFICIALES
DEL MINISTERIO DE SALUD

VISITA WWW.MINISTERIODESALUD.GC.CR

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Página 11 de 13	

Las personas con factores de riesgo pueden desarrollar complicaciones de salud en caso de adquirir el COVID-19

Si sos:



- Diabético.
- Cardiópata.
- Hipertenso.
- Persona mayor.
- Tienes padecimientos pulmonares, cáncer o alguna enfermedad que comprometa tu sistema inmune.

Necesitamos cuidarte más:




Lavado de manos frecuente.



Nada de besos o abrazos.



Lejitos de personas con síntomas respiratorios.

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
	Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020	Versión: 01
			Página 12 de 13



Forma correcta de toser y estornudar



Ministerio de **Salud**



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE




DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

	PROTOCOLO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS 2020		Código: 01
			Versión: 01
Responsable: Administración General	Fecha: mayo 2020		Página 13 de 13



ESTÁ EN TUS MANOS

Desinfecte diariamente las superficies que se tocan con frecuencia



Costa Rica contra el COVID-19

