

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO						
QUITO TURISMO						
CHECK LIST PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN ZONAS RURALES COMO: HACIENDAS TURÍSTICAS, HOSTERÍAS, LODGES y CAMPAMENTOS TURÍSTICOS AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19						
Sección 1. Datos Generales						
Dirección de correo electrónico						
Fecha de la asesoría						
Actualmente, ¿el establecimiento brinda atención al público?						
SI NO						
La afluencia de clientes al establecimiento en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 es:						
Buena Regular Mala						
Hora de inicio de la asesoría						
Nombre del establecimiento						
RUC del establecimiento						
Número de Registro turístico						
Dirección del establecimiento						
Persona que atiende la asesoría						
Cargo						
Nombre del técnico asignado						
Horario de atención del establecimiento						
Número de habitaciones						
Número de plazas						
Número de empleados						
Distintivo Q						
SI NO						
Sección 2. Lineamientos Generales						
		Medios de verificación	SI	NO	N/A	Observación
1	No asisten al lugar de trabajo las personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc), que pudiera estar asociada con COVID-19.	Verificar proceso del establecimiento				
2	No asisten al lugar de trabajo las personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo o personas mayores a 60 años.	Podrán asistir a la jornada de trabajo presencial, si su condición no representa probabilidad de contagio de COVID-19, previa evaluación del médico ocupacional.				
3	El establecimiento da cumplimiento a los lineamientos del "Protocolo General para el uso de equipos de bioseguridad y medidas sanitarias para establecimientos de alojamiento turístico, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19".	Revisión de cumplimiento de parámetros del protocolo de bioseguridad para alojamientos.				
Sección 3. Lineamientos Específicos						
Recomendaciones para los empleadores y personal de trabajo						
4	Cada establecimiento deberá proveer la dotación al personal de los equipos de protección.	Verificar stock de EPP.				
5	El personal cumple con los siguientes parámetros: uñas cortas, ropa limpia y cabello recogido.	Observación directa. Cabello recogido con malla, cofia o champiñón.				
6	El personal no debe utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.	Observación directa.				
7	Los empleados llevan un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.	Revisión dispensadores personales.				
8	Informar al personal las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.	Verificar documentos de respaldo, fotos, videos, registros de asistencia, entre otros.				
9	El establecimiento realiza el seguimiento de cada uno de sus empleados y verifica si presenta signos o síntomas relacionados con COVID-19.	Respaldo documental del seguimiento.				
10	Dispone de filtro sanitario en el ingreso al establecimiento.	Observación directa, incluye: toma de temperatura, desinfección de manos, bandeja de desinfección de calzado).				
11	El establecimiento registra la temperatura de los empleados al inicio y finalización de la jornada laboral.	Observación directa, registros.				
12	Dispone de un área de vestuario para el personal, y cuenta con un registro de limpieza acorde a la afluencia del lugar.	Observación directa, registro de limpieza y desinfección.				
13	La alimentación del personal se realiza manteniendo una separación de un metro entre cada persona, en la medida de lo posible.	Observación directa, distribución de asientos.				
Arribo de clientes al establecimiento						
14	Informa al público y coloca información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
15	Informa al público y coloca información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre planes de preparación y respuesta.	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
16	Informa al público y coloca el número de emergencia 911 en zonas comunes del establecimiento.	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
17	Informa al público y coloca información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
18	Informa al público y coloca información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos.	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
19	Informa al público y coloca información visible en zonas comunes del establecimiento, sobre medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).	Observación directa, verificar señalética impresa y visible, sugerir material resistente.				
20	Verifica el ingreso con mascarilla de todos los huéspedes.	Verificar proceso.				
21	Coloca bandeja de desinfección de calzado antes de ingresar al establecimiento.	Verificar bandeja con solución desinfectante.				

22	El establecimiento facilita alcohol gel con concentración alcohólica al 70% a los huéspedes en la recepción, áreas de uso común y áreas de servicio de alimentos y bebidas.	Observación directa, verificar stock de solución desinfectante de manos.				
23	El establecimiento dispone de un cuestionario de sintomatología para que lo llene el pasajero.	Revisar formato disponible físico o digital, y registro de aplicación.				
24	Coloca termómetro de aproximación para toma de temperatura del huésped.	Verificar termómetro infrarrojo funcional.				
Recepción de clientes						
25	Información adicional al huésped laminada en plástico para su desinfección.	Observación directa.				
26	Coloca dispensadores de alcohol gel con concentración alcohólica al 70% en lugares estratégicos para el personal y huéspedes o clientes.	Observación directa. Verificar dispensadores con contenido.				
27	Desinfecta mostradores, escritorios y áreas de atención e información a clientes de forma frecuente.	Verificar proceso.				
28	Cuenta con bandeja con desinfectante para depositar y entregar llaves de acceso a habitaciones.	Observación directa.				
Servicio de Alimentación						
Recepción y almacenamiento de alimentos						
29	Limita el ingreso de proveedores 2 metros atrás de la puerta de recepción, se recomienda realizar este tipo de intercambio en espacios abiertos.	Verificar proceso del establecimiento. Recomendar solicitar al proveedor su protocolo.				
30	Asegura el uso de equipos de protección personal de los proveedores (uso de mascarilla).	Verificar proceso del establecimiento.				
Manipulación de alimentos						
31	Aplicar las medidas recomendadas mediante los protocolos de manipulación de alimentos de la Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria.	Observación directa. Registros de limpieza, temperaturas, etc.				
32	Dispone de informativos en áreas correspondientes sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.	Verificar señalética y recomendar material resistente.				
33	Al inicio de operaciones del día y cada dos horas, se realiza una desinfección total del ambiente.	Verificar productos y registros de desinfección.				
34	Limpiar utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.	Verificar proceso.				
35	Limpiar y desinfectar con frecuencia los desagües de la cocina y los elementos con grasa.	Registros de limpieza actualizados.				
Áreas de servicio de alimentos y bebidas						
36	Lava y desinfecta toda la vajilla, cubtería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.	Verificar proceso del establecimiento.				
37	Desinfecta los menús/cartas/esferas después de cada uso, de ser posible utilizar menú digital.	Verificar proceso del establecimiento.				
38	Lava manteles y servilletas, aumentando la frecuencia de cambio de manteles.	Verificar proceso del establecimiento.				
39	El aforo del área de servicio de alimentos y bebidas cumple con lo dispuesto en la semaforización del cantón.	Verificar si el aforo corresponde al 30% (semáforo amarillo), 50% (semáforo verde), distancia de 2 metros en espacios cerrados y 1 metro en espacios abiertos.				
5. Limpieza y desinfección						
5.1 Medidas de desinfección de ambientes						
40	Aplica nebulización ambiental o aplicación directa de agua electrolizada.	Observación directa, factura o ficha técnica del proveedor.				
41	Lava y desinfecta los paños para la limpieza con abundante agua y jabón después de su uso, o utilizar material desechable.	Verificar proceso del establecimiento.				
42	Evita elementos decorativos físicos (papelería, esferográficos, revistas). De ser el caso deberá colocar estos elementos en empaques sellados y colocar una nota indicando que fueron desinfectados.	Observación directa.				
43	Descarta amenities y elementos del huésped que fueron utilizados. Aquellos elementos que no fueron utilizados pueden ser desinfectados con solución desinfectante.	Verificar proceso del establecimiento.				
44	Promueve el uso de toallas de papel desechable.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
45	Limpiar y desinfecta cualquier superficie que este expuesta a los clientes y empleados (mantelería que no puede ser lavada, máquinas dispensadoras, picaportes, puertas, etc).	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
46	El personal de limpieza lava sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.	Verificar protocolo interno.				
47	Aísla los sistemas de ventilación y conexiones entre habitaciones y pisos de habitaciones con casos sospechosos, los filtros deben ser desechados en bolsas plásticas.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
48	Limpiar y desinfecta por aspersión fina las habitaciones después de su uso.	Verificar protocolo interno.				
49	Lava la mantelería, ropa de cama y toallas por separado con abundante agua caliente 60-90 grados centígrados y detergente comercial, uso de secadora o planchado a vapor o en configuración caliente (coloca instructivo en área de lavandería)	Observación directa. Verificar protocolo interno, Señalética en material resistente.				
50	Limpiar, desinfecta y filtra el agua spa, piscinas y gimnasios según el PROTOCOLO GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
5.2 Manejo de Residuos						
51	Las personas que manipulan los desechos usan EPP.	Observación directa.				
52	Cuenta con fundas y recipientes suficientes para residuos.	Observación directa, verificar stock.				

53	Los desechos que se generen como pañuelos, mascarillas, se eliminan en tres fundas de plástico acorde al protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19.	Cada funda se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua). Cerrar funda 3 con doble nudo y desechar en los horarios y puntos de recolección autorizados.				
54	Coloca basurero con tapa y pedal en las áreas de uso común, recepción, áreas de camping, etc.	Observación directa, verificar stock.				
55	Deposita los residuos reciclables, mascarillas, pañuelos, residuos orgánicos e inorgánicos en fundas diferentes.	Observación directa, verificar stock.				
6. Actividades de trabajo en zonas rurales						
56	Asegura el uso de EPP para quienes realicen actividades recreacionales con huéspedes (traje de bioseguridad, mascarilla).	Observación directa, verificar stock.				
57	Establece y delimita zonas de trabajo por grupos de trabajadores.	Observación directa.				
58	Coloca dispensadores de alcohol en gel en cada zona de trabajo.	Observación directa, verificar stock.				
59	Cuenta con un diagrama de reemplazo de tareas en caso de enfermedad de algún trabajador.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
60	Respetar el distanciamiento social (2 metros en espacios cerrados y 1 metro en espacios abiertos).	Observación directa.				
61	Ventila los espacios cerrados (natural o artificial).	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
62	Evita el intercambio de herramientas de trabajo personal.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
7. Realización de actividades recreacionales						
63	Actividades en espacios abiertos como: recorridos guiados a caballo, clases de equitación, volting, viajes a caballo, paseos en carreta, actividades agrícolas, cosecha de frutos, visitas a plantaciones de rosas, visita guiada de cría y manejo de ganado equino bovino y otros, visitas al ordeño, alimentación de terneras, conservación de la biodiversidad, trekking, caminatas por senderos, escalada, rapel, ascensión a volcanes, caminatas nocturnas, avistamiento de aves, actividades de agricultura, canotaje, paseos en bote, pesca deportiva, camping, áreas de picnic, reforestación, vistas a parques nacionales, etc. Serán permitidas.	Observación directa.				
64	Ejecuta actividades solamente con un grupo de llegada.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
65	Cuenta con equipo de seguridad específico para cada actividad, limpiar y desinfectar cada equipo después del uso (seguir instrucciones del fabricante).	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
66	Cuenta con un plan de limpieza de los equipos de seguridad.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
67	Prohíbe el uso compartido de equipos de seguridad.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
68	Asegura la higiene de manos antes y después del uso de los equipos de seguridad.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
8. Manejo de Indumentaria, Equipos en Actividades Equestres						
8.1. Acceso a Instalaciones						
69	Restringe el acceso al personal esencial (veterinarios, cuidadores, propietarios) y prohíbe el acceso al personal no esencial (estudiantes, amigos, familiares).	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
70	Limita la cantidad de personas en las caballerizas (distanciamiento social).	Observación directa.				
71	Coloca dispensadores de alcohol en gel para las personas que entren y salgan de las instalaciones.	Observación directa, verificar stock.				
72	Limita la actividad en las acciones a los caballos para mantener su salud y bienestar.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
73	Las actividades se manejan con reservas previas (evitar aglomeraciones).	Observación directa. Reservas.				
8.2. Medidas de bioseguridad en las instalaciones						
74	Las personas encargadas del cuidado de los animales usan su propio equipo y suministros para la ejecución de sus actividades.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
75	Los equipos de uso de los turistas deberán limpiarse antes y después de las tareas realizadas.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
76	Mantiene los bebederos y comederos de caballos en una sola ubicación.	Observación directa.				
77	Cuenta con alimento suficiente para los animales.	Observación directa.				
8.3. Medidas de limpieza y desinfección						
78	Limpia y desinfecta diariamente los guarnes y otros equipos utilizados.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
79	Limpia y desinfecta continuamente los pestillos, puertas, manijas, interruptores, mangueras, carretillas etc.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
80	Limpia los utensilios de limpieza del caballo.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
81	Limpia las superficies del suelo de cuadras con agua a presión.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				
82	Si algún animal presenta síntomas como tos, diarrea o secreción nasal debe aislarlo inmediatamente.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
9. Recomendaciones para la utilización de las áreas de camping						
83	Reduce la producción de desechos utilizando bolsas que se puedan volver a sellar para la comida.	Observación directa, verificar en stock.				
84	Utiliza estufas en lugar de fogatas para la preparación de alimentos.	Observación directa, verificar en stock.				
85	Mantiene una limpieza y desinfección constante de los baños de uso común.	Observación directa, cartilla de control de limpieza.				

86	En el área de camping se respeta el distanciamiento social (2 metros en espacios cerrados y 1 metro en espacios abiertos).	Observación directa.				
10. Recepción de productos y materia prima						
87	Comunica a los proveedores de las medidas necesarias para su ingreso al establecimiento.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
88	Los proveedores han socializado su protocolo sanitario de productos y/o producción antes del ingreso al establecimiento.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
89	Solicita EEP a los proveedores.	Verificar proceso del establecimiento.				
90	Coloca señalización de distanciamiento social en la entrada de proveedores. (2 metros).	Observación directa.				
91	Coloca dispensadores de alcohol en gel en la entrada de proveedores.	Observación directa.				
92	Dispone de un área destinada para la recepción de productos (solo el proveedor podrá tener contacto con el producto descargado, debe desinfectar la misma por aspersión fina).	Observación directa.				
93	Cuenta con parqueadero para proveedores y visitas. (Debe situarse en áreas externas al establecimiento).	Observación directa.				
94	Toma la temperatura a los proveedores que necesariamente deban ingresar a las instalaciones.	Observación directa. Verificar en stock el termómetro infrarrojo.				
11. Gerencia y manejo organizacional						
95	Cuenta con un protocolo de bioseguridad interno del establecimiento.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
96	Gestiona cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
97	Socializa con el personal las medidas de prevención del COVID-19.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
98	Solicita el retorno a casa de personas con síntomas como fiebre, dificultad respiratoria y tos seca.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
99	Inspecciona las instalaciones del establecimiento diariamente verificando el cumplimiento del protocolo.	Observación directa. Verificar protocolo interno.				
100	Cuenta en stock con todos los insumos suficientes para la sanitización del establecimiento.	Observación directa. Verificar protocolo interno. Verificar en stock.				
Hora de finalización de la asesoría						