



PROTOCOLO COVID-19 PARA EL CAMPING LOS VURILOCHES, PAMPA LINDA

En el presente protocolo se anuncian las medidas a tomar durante esta emergencia sanitaria global para evitar la propagación del virus y garantizar la seguridad tanto de los visitantes como para el personal afectado al camping.

- Se colocará en lugares fácilmente visibles, información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, el correcto uso de tapa bocas, y la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común.
- Se ofrecerá a los clientes soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).
- Se dispondrá de un trapo de piso con lavandina en la puerta de acceso a las instalaciones.
- El establecimiento contará con lugares apropiados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, y toallas descartables).
- No se permitirá el ingreso al establecimiento a personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C (para lo cual se utilizará un termómetro infrarrojo evitando el contacto físico directo) o que presenten los síntomas propios de COVID-19.
- Se llevará el registro de visitantes detallando el nombre y apellido, número de documento de identidad o pasaporte, lugar de residencia u hospedaje y número de teléfono de contacto a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio.



En cuanto al distanciamiento social, se respetan las medidas establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, que determinan una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable.

- Se reducirá a la mitad la capacidad de comensales dentro de espacios cerrados, considerando la disposición de mesas y sillas.
- Se proveerá de elementos adecuados para la higiene personal en sanitarios (jabón, solución hidro-alcohólica y toallas de papel, asegurando su constante reposición).
- Se exhibirá la información a los visitantes en pizarras, dispuestas en el exterior y/o interior del comedor.
- Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas, adquiridas en el establecimiento.
- Los utensilios, platos, vasos, etc. se dispondrán en las mesas a demanda.
- Se ofrecerán platos a la carta, en porciones individuales.
- Donde no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, y/o atención al público se instalarán mamparas de fácil limpieza.

Se organizará un cronograma para la planificación y ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.

- Se realizará en forma intensa y constante la desinfección de superficies, ventilación de salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan.
- Los sanitarios se desinfectarán al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se reforzará la limpieza de picaportes, griferías, tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente, utilizando un desinfectante doméstico que contenga agua con hipoclorito de sodio con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.



CLUB ANDINO BARILOCHE
DESDE 1931

 **CAMPING
LOS VURILOCHES**
PAMPA LINDA - CERRO TRONADOR - ARGENTINA

- Todas las personas afectadas a la prestación de los servicios en el establecimiento deberán cumplir con las medidas de protección sanitarias y estarán organizadas en grupos de trabajo para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido.
- Se reforzará la limpieza y desinfección de las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera.
- Se intensificará el seguimiento en la preparación de productos elaborados cumpliendo con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/protocolo_prestadores.pdf

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/protocolo_covid_gastronomicos.pdf