



Resolución Ministerial

N° 171 -2020-MINCETUR

Lima, 19 AGO 2020

Visto, el Oficio N° 138-2020-CENFOTUR/DN, el Informe Técnico N° 0148-2020-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-MRN, el Informe N° 0116-2020-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-RGC emitidos por la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico y el Memorandum N° 825-2020-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 080-2020-PCM se aprueba la Reanudación de Actividades, conforme a la estrategia elaborada por el Grupo de Trabajo Multisectorial conformado mediante la Resolución Ministerial N° 144-2020-EF/15 y modificatoria, la cual consta de cuatro (4) fases para su implementación, las que se evalúan permanentemente de conformidad con las recomendaciones de la Autoridad Nacional de Salud;

Que, mediante Decreto Supremo N° 117-2020-PCM se aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades detalladas en el Anexo que forma parte del mismo Decreto Supremo, a nivel nacional, con excepción de las actividades que se desarrollan en las zonas urbanas de Arequipa, Ica, Junín, Huánuco, San Martín, Madre de Dios y Ancash. La reanudación de las actividades en estas zonas puede ser autorizada mediante Resolución Ministerial del Sector competente;

Que, conforme al numeral 1 de la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, las entidades, empresas, personas jurídicas o núcleos ejecutores deben observar el Documento Técnico denominado "*Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19*", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, así como los Protocolos Sectoriales cuando el sector los haya emitido, debiendo asimismo elaborar su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", el cual debe estar a disposición de los clientes y trabajadores, así como de las autoridades competentes para su fiscalización;

Que, asimismo, de acuerdo al numeral 3 de la referida Primera Disposición Complementaria Final, los sectores competentes pueden aprobar mediante Resolución Ministerial y publicar en su portal web institucional, los Protocolos Sanitarios Sectoriales, conforme a lo que disponga la norma que apruebe la respectiva fase de la Reanudación de Actividades;





Que, conforme al Anexo del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo es competente para aprobar el Protocolo Sanitario Sectorial aplicable a las actividades de operadores turísticos, entre otros;

Que, a través de los informes de visto, se propone y sustenta, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA que aprueba los citados lineamientos, la necesidad de aprobar mediante Resolución Ministerial el Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminata, el cual cuenta además con la opinión del Ministerio de Salud a través de la Nota Informativa N° 200-2020-DEMYPT-CENSOPAS/INS, por lo que resulta pertinente emitir el acto resolutorio correspondiente; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y sus modificatorias; el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002-MINCETUR y sus modificatorias; así como el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Objeto

Aprobar el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminata", el cual como Anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Alcances

El "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para turismo de aventura, canotaje y caminata" aprobado por el artículo anterior de la presente Resolución Ministerial es de aplicación complementaria a los "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.

Artículo 3.- Publicación

Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano" y del Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 y su Anexo, en el Portal Web Institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (www.gob.pe/mincetur).

Regístrese, comuníquese y publíquese



ROCIO BARRIOS ALVARADO
Ministra de Comercio Exterior y Turismo



ANEXO



“PROTOCOLO SANITARIO SECTORIAL ANTE EL COVID-19 PARA TURISMO DE AVENTURA, CANOTAJE Y CAMINATA”



Perú 2020



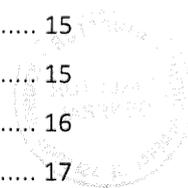
Firmado digitalmente por MARAVI VEGA CENTENO Daniel FAU 20504774288 soft Motivo: Documento Electrónico Fecha: 2020/08/13 11:02:26-0500



Visado digitalmente por CORTES LANCELEN Luis Guillermo Tamistocles FAU 20504774288 soft Motivo: Doy visto bueno Fecha: 2020/08/14 10:57:13-0500

ÍNDICE

1.	OBJETIVO	5
2.	ALCANCE	5
3.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	5
4.	LISTA DE ACRÓNIMOS	9
5.	MARCO NORMATIVO	9
6.	RESPONSABILIDADES	12
6.1.	Empleadores.....	12
6.2.	Personal	12
7.	ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO	13
8.	MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS.....	15
8.1.	Equipos de protección de personal (EPP)	15
8.2.	Instalaciones y servicios.....	15
8.2.1.	Requisitos básicos	15
8.2.2.	Limpieza y desinfección.....	15
8.2.3.	Disposición de residuos sólidos	16
8.2.4.	Servicios higiénicos y vestuario	17
8.2.5.	Equipamiento para turismo de aventura, canotaje y caminata	17
8.3.	Personal	18
8.4.	Formación de la burbuja social para la prestación del servicio	19
8.4.1.	Criterios para su formación	19
8.4.2.	Aplicación de la burbuja social en el servicio	19
8.5.	Sensibilización y capacitación	19
8.5.1.	Para el personal:	19
8.5.2.	Para el cliente:	20
8.6.	Terceros	20
8.7.	Cliente y pasajero	20
8.7.1.	Consideraciones.....	20
8.7.2.	Medios de pago	21
8.8.	Actividades operativas.....	21
8.8.1.	Información y asesoría	21
8.8.2.	Ventas	21
8.8.3.	Reservas	22



8.8.4.	Prestación del servicio (operación turística)	22
8.8.5.	Post Venta	23
9.	IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA.....	24
10.	SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN	24
11.	ANEXOS	25
	Anexo N° 1 - Instructivo de uso de mascarilla	25
	Anexo N° 2 - Instructivo de lavado y desinfección de manos	26
	Anexo N° 3 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo	27
	Anexo N° 4 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo	28
	Anexo N° 5 - Ficha de sintomatología de la COVID-19	29
	Anexo N° 6 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal.....	30
	Anexo N° 7 - Ficha sintomatológica del pasajero	31
	Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies	32
	Anexo N° 9 – Ficha de trazabilidad del equipamiento	37



INTRODUCCIÓN

El SARS-CoV-2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional¹. El nuevo nombre del padecimiento es la enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a “disease” (“enfermedad”)².

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el doctor Tedros Adhanom Ghebreyesus, anunció el 11 de marzo de 2020 que la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) puede caracterizarse como una pandemia. La caracterización de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, afectando a millones de personas.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a algún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causa la muerte³.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegan a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

El turismo de aventura, canotaje y caminata, debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno tuvo que detener sus actividades ya que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

¹ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

² <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

³ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protégerte>

1. OBJETIVO

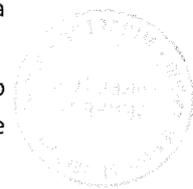
Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los prestadores de servicio de turismo de aventura, canotaje y caminata, con el fin de prevenir la transmisión y propagación del COVID-19.

2. ALCANCE

El presente protocolo aplica a todos los prestadores de servicio de turismo de aventura, canotaje y caminata a nivel nacional.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Agencia de viajes y turismo:** Persona natural o jurídica que realiza actividades de organización, mediación, coordinación, promoción, asesoría, venta y operación de servicios turísticos, de acuerdo a su clasificación, pudiendo utilizar medios propios o contratados para la prestación de los mismos.
- **Barrera física para el trabajo:** Son los elementos que disminuyen el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión.
- **Burbujas sociales:** Grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar o comparten de forma cercana porque conviven juntos. Sin embargo, se podrá formar una burbuja con personas que estén viajando juntas por más de 7 días y que de manera informada y voluntaria decidan formar una burbuja social. Asimismo, las personas que forman parte de una burbuja no pueden formar parte de otra.
- **Caminata (Trekking):** Actividad cuyo fin es recorrer a pie, durante algunas horas o incluso durante varios días, un terreno natural de condiciones geográficas y meteorológicas diversas que pueden o no incluir, entre otros, el ascenso a colinas o pasos de montaña y que no requieran el uso de equipo especializado de montaña.
- **Canotaje turístico:** Tours de uno o varios días que incluyen el descenso en ríos en embarcaciones inflables dotadas de remos, realizado por los turistas utilizando equipos especializados, con la asistencia obligatoria de conductores de canotaje turístico y cumpliendo con las disposiciones establecidas en el reglamento de canotaje turístico.
- **Check List:** Documento utilizado para verificar el cumplimiento de los procedimientos y lineamientos previamente descritos en el protocolo o instructivo.
- **Cliente/Consumidor:** Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de una persona o empresa.
- **Conductor de Canotaje Turístico:** Persona capacitada y especializada en la conducción de embarcaciones destinadas a la práctica del canotaje turístico, que cuenta con la autorización del Órgano Competente. Es responsable de asistir a los turistas que practican esta actividad bajo su conducción. Los conductores de canotaje turístico pueden ser básicos y avanzados.



- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Desinfectante:** Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
- **Distanciamiento físico:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
- **Empleador/a:** Toda persona natural o jurídica, privada o pública, que emplea a uno o varios trabajadores.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Especialista en Turismo de Aventura:** Persona natural responsable de la conducción y asistencia a los turistas, que cumple con las normas vigentes a su respectiva especialidad y cuenta con conocimientos certificados de primeros auxilios y de acuerdo a la modalidad que presta.
- **Grupos de riesgo:** Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19; para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.
- **Guía de Montaña:** Persona natural que ostenta el título de Guía de Montaña expedido por Centros de Formación Superior o Institutos Superiores oficialmente reconocidos que certifica que cuenta con la capacidad técnica y profesional necesaria para desempeñarse como Guía de Montaña.
- **Guía Oficial de Turismo:** Persona natural acreditada con el título de Guía Oficial de Turismo otorgado a nombre de la Nación, por institutos de educación superior tecnológica (IEST), institutos de educación superior (IES), escuelas educación superior tecnológica (EEST) y centros de formación superior oficialmente reconocidos, asimismo debe estar inscrito en el Registro Nacional del MINCETUR.
- **Higiene:** Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
- **Información documentada:** Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.
- **Licenciado en Turismo:** Persona natural que ostenta el título de Licenciado en Turismo, o carreras/ programas afines, expedido por las universidades del país, o revalidado conforme



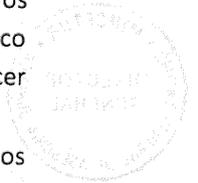
a ley, si el título hubiera sido otorgado por una universidad extranjera e inscrito en el Colegio de Licenciados en Turismo.

- **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente o sustancia química.
- **Mascarilla comunitaria:** Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.
- **Mascarilla quirúrgica descartable:** Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- **Mayorista:** Agencia de viajes y turismo que proyecta, elabora, diseña, contrata y organiza todo tipo de servicios turísticos, paquetes turísticos y viajes para ser ofrecidos por otras agencias de viajes y turismo, no pudiendo ofrecerlos ni venderlos directamente al turista.
- **Minorista:** Agencia de viajes y turismo que ofrece y vende directamente al turista paquetes turísticos organizados. También puede ofrecer y vender directamente al turista servicios turísticos no organizados. No opera los servicios turísticos organizados.
- **Modalidad de turismo de aventura:** Son modalidades de turismo de aventura, Ala Delta, Barranquismo, Buceo, Cabalgata, Canopy o Zipline, Ciclismo, Esquí, Escalada, Espeleología o exploración de cuevas, Kayak, Kite surf, Parapente, Puentismo, Rapél, Sandboard y Tabla a vela. Y otras modalidades que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo apruebe mediante normativa.
- **Operador de Turismo:** Agencia de viajes y turismo que proyecta, elabora, diseña, contrata, organiza y opera programas y servicios turísticos dentro del territorio nacional, para ser ofrecidos y vendidos a través de las agencias de viajes y turismo del Perú y el extranjero, pudiendo también ofrecerlos y venderlos directamente al turista.
- **Orientador Turístico:** Persona natural, residente en el departamento donde se ubica el ámbito circunscrito, que cuenta con las competencias necesarias para orientar y asistir al turista durante el desarrollo del servicio de las actividades especializadas de guiado señaladas en el presente Reglamento. Presta servicios de información y orientación turística en el caso de no contarse con Guías Oficiales de Turismo o Licenciados en Turismo en determinado ámbito circunscrito. En los demás casos éstos podrán prestar servicios de manera conjunta.
- **Registro Nacional del MINCETUR:** Registro Nacional de Guías Oficiales de Turismo y Licenciados en Turismo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, en el que se deberá consolidar la información de los Registros de Prestadores de Servicios de Turismo de los Gobiernos Regionales y de la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- **Residuos sólidos:** Residuo sólido es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final.



Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida. También se considera residuos aquellos que siendo líquido o gas se encuentran contenidos en recipientes o depósitos que van a ser desechados, así como los líquidos o gases, que por sus características fisicoquímicas no puedan ser ingresados en los sistemas de tratamiento de emisiones y efluentes y por ello no pueden ser vertidos al ambiente. En estos casos los gases o líquidos deben ser acondicionados de forma segura para su adecuada disposición final.

- **Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores:** Profesional de la Salud u otros, que cumple la función de gestionar o realizar el Plan para la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco de la Ley N° 29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tiene entre sus funciones prevenir, vigilar y controlar el riesgo de COVID-19.
- **Riesgo bajo de exposición:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; o en el que, se puedan usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- **Riesgo mediano de exposición:** Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.
- **Riesgo alto de exposición:** Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- **Termómetro clínico infrarrojo:** Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.
- **Trabajador:** Este concepto incluye: a) A los trabajadores de la empresa; b) Al personal de las contratadas, sub contratadas, o de cualquier tercero, destacado o desplazado a la empresa principal; c) A las personas que, sin vínculo laboral, prestan servicios dentro del centro de trabajo. En el caso del inciso a), la empresa remite la información que ha registrado en la Planilla Mensual - PLAME. El término trabajador, usado para el objeto del presente lineamiento, comprende situaciones no laborales -los incisos b) y c) únicamente para el objeto del presente lineamiento.
- **Trazabilidad:** Proceso por el cual se puede realizar el seguimiento, registrar e identificar cada bien o servicio, desde su origen hasta su destino final.
- **Turismo de aventura:** Actividad realizada por los turistas para explorar nuevas experiencias en espacios naturales o escenarios al aire libre, que implica un cierto grado de riesgo, así como de destreza y esfuerzo físico.
- **Turismo egresivo/emisor:** Comprende a los nacionales que viajan al exterior por un periodo determinado.
- **Turismo interno:** Comprende a los viajes realizados, con fines turísticos, por los residentes de un país, sean nacionales o extranjeros dentro del territorio nacional.



- **Turismo receptivo/receptor:** Se refiere a la afluencia de turistas extranjeros que ingresan al país.
- **Turista:** Es toda persona que se desplaza a un lugar distinto al de su entorno habitual y cuya finalidad principal de viaje no es la de ejercer una actividad remunerativa.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

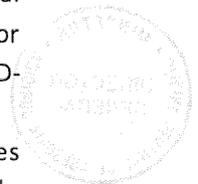
- AGVT: Agencia de Viajes y Turismo
- CCT: Conductor de Canotaje Turístico
- DIRCETUR: Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo
- EH: Establecimientos de hospedaje
- EPP: Equipos de Protección Personal
- ETA: Especialista en Turismo de Aventura
- GERCETUR: Gerencia Regional de Comercio Exterior y Turismo
- GM: Guía de Montaña
- GOT: Guía oficial de turismo y licenciado en turismo inscrito en el Registro Nacional del MINCETUR.
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- MINAM: Ministerio del Ambiente
- MINSAL: Ministerio de Salud
- OT: Orientador Turístico
- REST: Restaurantes y Servicios afines
- SERNANP: Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado.
- TTA: Transporte Turístico Acuático
- TTT: Transporte Turístico Terrestre



5. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 29408, Ley General de Turismo.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 28529, Ley del Guía del Turismo.
- Ley N° 27314, Ley General de Residuos Sólidos.
- Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y su modificatoria.
- Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales.
- Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- Decreto Supremo N° 004-2010-MINCETUR, Aprueban el Reglamento de la Ley del Guía de Turismo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Aprueba el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19
- Decreto Supremo N° 003-2013-JUS, Aprueban Reglamento de la Ley 29733, Ley de Protección de Datos Personales.
- Decreto Supremo N° 011-2017-MINCETUR, Decreto supremo que dispone la modificación de diversos artículos de los reglamentos de canotaje turístico y agencias de viajes y turismo.
- Decreto Supremo N° 005-2016-MINCETUR, Reglamento de Seguridad para la Prestación del Servicio Turístico de Aventura.
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINCETUR, Reglamento de Canotaje Turístico.
- Decreto Supremo N° 001-2019-MINCETUR, Dispone la modificación de diversos artículos de los Reglamentos de Seguridad para la Prestación del Servicio Turístico de Aventura y de Canotaje Turístico.
- Decreto Supremo N° 004-2019-MINCETUR, Aprueban Reglamento de las Actividades Especializadas de Guiado y Modifican el Reglamento de la Ley del Guía de Turismo.
- Decreto Supremo N° 005-2020-MINCETUR. Aprueban Reglamento de Agencias de Viajes y Turismo.
- Decreto Supremo N° 028-2004-MINCETUR. Aprueban el Reglamento de Guías de Montaña.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en "Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Decreto Supremo N° 005-2016-MINCETUR Aprueban el Reglamento de Seguridad para la Prestación del Servicio Turístico de Aventura.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-MINAM "Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas,



locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.

- Resolución Ministerial N° 773-2012-MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueba Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, apruébese el documento denominado “declaración jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución ministerial.
- Resolución Vice Ministerial N° 28-2019-MINCETUR/VMT, Aprueban formatos del “Carné de Guía Oficial de Turismo”, del “Carné de Guía Oficial de Turismo Especializado” y de la “Credencial del Orientador Turístico”, señalados en el Reglamento de la Ley del Guía de Turismo.
- Resolución Vice Ministerial N° 05-2019-MINCETUR/VMT, Adecuar los formatos y los documentos mencionados en el Reglamento de Canotaje Turístico mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINCETUR, a las disposiciones contenidas en el Decreto Supremo N° 001-2019-MINCETUR, conforme a los anexos que forman parte integrante de la presente Resolución Viceministerial.
- Resolución Vice Ministerial N° 055-2016-MINCETUR/VMT, Aprobar los formatos y los documentos señalados en el Reglamento de Canotaje Turístico.
- Resolución Vice Ministerial N° 03-2018-MINCETUR/VMT, Aprobar los formatos y los documentos señalados en el Reglamento de Seguridad para la Prestación de Servicio Turístico de Aventura, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2016-MINCETUR, que en anexos del 1 al 9 forman parte integrante de la presente Resolución Viceministerial.
- Resolución Vice Ministerial N° 04-2019-MINCETUR/VMT, Adecuar los formatos y los documentos mencionados en el Reglamento de Seguridad para la Prestación del Servicio Turístico de Aventura aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2016-MINCETUR, a las disposiciones contenidas en el Decreto Supremo N° 001-2019-MINCETUR, conforme a los anexos que forman parte integrante de la presente Resolución Ministerial.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, Aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies”.
- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19” y deroga a la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA.



- Resolución Ministerial N° 484-2020-MINSA, Precisan la R.M. N° 448-2020-MINSA, que aprobó documento técnico: “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19” y modificó la R.M. N° 377-2020/MINSA.
- “Guía para la selección y uso de termómetros de radiación infrarroja para piel humana”. INACAL, Edición 1 – Mayo 2020.

6. RESPONSABILIDADES

Cada prestador de servicio de turismo de aventura y/o canotaje y/o caminata define la estructura organizacional según el tamaño del negocio; las responsabilidades descritas son cubiertas por los puestos que defina.

6.1. Empleadores

- Gestionar y planificar en las diferentes actividades propias de la empresa y aplicar obligatoriamente los lineamientos establecidos en el presente documento, y dentro de su competencia elaborar el organigrama empresarial y designar las responsabilidades de cada puesto considerando el contexto de la pandemia, las normativas vigentes u otras responsabilidades necesarias para la prevención y control ante el COVID-19.

6.2. Personal

Comprende al personal administrativo, logístico (almacenero o encargado de almacén) y personal de campo (GOT, ETA y CCT).

- Conocer y cumplir con los protocolos establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de su labor.
- Reportar cualquier indicio correspondiente a la sintomatología COVID-19 al jefe inmediato o Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores, a través de medios de comunicación eficiente según el contexto.
- Asistir a las actividades de sensibilización y capacitación para prevenir el contagio de COVID-19.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
Nota: Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla; además, no tocar los ojos nariz y boca sin lavarse las manos previamente.
- Consultar al empleador sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.
- Informar al empleador o Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones en que el personal que no cumple el presente protocolo.
- Cumplir con el control preventivo de sintomatología de COVID-19.
- Mantener la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de



las personas.⁴

- Utilizar adecuadamente los recursos para salvaguardar la salud de los compañeros de trabajo, clientes, pasajeros y terceros.
- Mantener en lugar visible y en buen estado las señaléticas de medidas de prevención sanitaria, en los lugares donde se han colocado.
- Informar a los clientes, pasajeros y terceros sobre las medidas preventivas sanitarias adoptadas en el establecimiento.
- Informar al empleador sobre el pasajero o tercero que incumplan el presente protocolo sanitario.
- Efectuar todas las medidas preventivas y necesarias que son de competencia, para evitar el contagio del COVID-19.
- Informar a los clientes y pasajeros sobre los protocolos de sus proveedores y atractivos turísticos para su cumplimiento.
- El personal de campo, además debe:
 - Vigilar por el cumplimiento del protocolo correspondiente al servicio turístico.
 - Reportar cualquier sospecha de infección respiratoria del pasajero al número de emergencia asignado por el empleador.
 - Registrar y reportar al empleador el check list de cumplimiento de las indicaciones del protocolo sanitario ante el COVID-19.



7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

- Lo establecido en el presente protocolo no exime a cumplir con las normativas establecidas, obligatorias y vigentes dadas para el sector.
- Cumplir el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, sus modificatorias y ampliaciones.
- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 448-2020/MINSA; así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial.
- Determinar el nivel del riesgo de los puestos de trabajo generados en sus actividades.
- La aplicación de pruebas serológicas o moleculares se realizará de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- Antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).
- El empleador, a través del profesional de la salud o quien haga sus veces, es responsable de la toma de la temperatura y del seguimiento de cada trabajador con temperatura mayor a 37.5°C.

⁴ De acuerdo a la Ley 29733.



- Se indicará la evaluación médica de síntomas de la COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38°C o con síntomas respiratorios; deberá retornar a su domicilio (para el aislamiento domiciliario).
- En caso, que la empresa presente dentro de sus operaciones el servicio de alimentación para los pasajeros y/o trabajadores, debe elaborar e implementar un protocolo con las medidas sanitarias, conforme a las disposiciones vigentes establecidas frente al COVID-19 en la R.M. N° 448-2020/MINSA: *en el caso de los comedores (en razón al no uso de mascarillas) debe incrementarse el distanciamiento (mínimo de 2 metros) y/o hacer turnos para el personal.*
- Elaborar e implementar un plan de contingencia donde se determine la actuación en caso de que el personal, cliente, pasajero o terceros muestre sintomatología compatible con COVID-19, siguiendo los lineamientos de prevención de riesgos laborales para el personal y del MINSA, y considerando la limpieza y desinfección de las superficies contaminadas.
Nota: Se puede considerar para el plan de contingencia los formatos de referencia del Anexo N° 6 y Anexo N° 7.
- Elaborar e implementar un plan de contingencia a aplicar en caso de accidente (por ejemplo: caída de un pasajero) donde se indique las medidas sanitarias de prevención frente al COVID-19 que adoptaría el personal en relación al pasajero accidentado.
- Establecer procedimiento sancionador para el personal, cliente, pasajero y terceros que no cumplan las medidas sanitarias de prevención ante el COVID-19.
- Verificar que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Cumplir con las medidas de no contacto durante el servicio.
- Entregar al cliente y pasajero las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con las medidas de no contacto establecidas.
- Publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen sus servicios y las medidas preventivas sanitarias que se adoptan.
- Registrar la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio.
Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros) para que el responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores realicen el reporte temprano de sintomatología COVID-19.
- Contar con termómetro clínico infrarrojo en buen estado de conservación, operatividad e higiene para la medición de la temperatura corporal del personal, pasajeros y terceros.
Nota: Cada vez que se realice el servicio, el empleador deberá proveer al personal de campo que lidera el grupo el termómetro clínico infrarrojo.
Nota: Para la correcta selección y uso del termómetro clínico infrarrojo tomar como referencia la "Guía para la selección y uso de termómetros de radiación infrarroja para piel humana" publicado por el INACAL.
- Contar con equipo de primeros auxilios, conforme a la normativa vigente.
- Considerar el teletrabajo y/o reprogramar horarios de trabajo por turnos, si el caso lo amerite.
- Reorganizar en el ambiente laboral la distribución de las zonas para los puestos de trabajo.
- Se recomienda que el Libro de Reclamaciones sea virtual.
- Cumplir con los protocolos de los proveedores, conforme a las disposiciones establecidas frente al COVID-19, de acuerdo al rubro.



8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS

8.1. Equipos de protección de personal (EPP)

- Se debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su nivel de riesgo (Anexo 3 de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA).

Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

- Realizar el cambio de los EPP descartables diariamente o cada vez que sea necesario.
- Entregar al personal operativo EPP de contingencia para casos sospechosos durante la operación y situaciones que lo ameriten.

8.2. Instalaciones y servicios

8.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos, se debe definir el aforo de todas las áreas del establecimiento con la finalidad de cumplir con el distanciamiento físico entre el mismo personal, clientes, pasajeros y terceros de acuerdo a lo establecido en la norma vigente.
- Establecer las zonas a las que tendrá acceso el cliente y/o pasajero y/o terceros, según sea el caso.
- Las zonas de atención al cliente y/o pasajero y/o terceros deben contar con señalizaciones y/o barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.
- Acondicionar ambientes ventilados, considerando las características de cada área.
- Implementar dispositivos con soluciones desinfectantes de alcohol gel para manos en puntos estratégicos del establecimiento para que se encuentre a disposición del personal, cliente y pasajero. Las mismas que deberán encontrarse en buenas condiciones de conservación, operatividad e higiene.

Nota: Se recomienda un espacio exclusivo y debidamente protegido para los insumos y materiales de limpieza, asimismo, para los EPP, con el fin de evitar la contaminación (directa o indirecta).

- Asignar al personal útiles de oficina y equipos o dispositivos electrónicos para uso personal. En caso de alternancia, determinar las pautas de limpieza y desinfección entre turnos.
- Si los centros de trabajo cuentan con comedores, ascensores, vestidores, cafetines, medios de transporte y otros, estos deberán mantener el distanciamiento físico de al menos 1 metro, respectivo entre los usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos.

8.2.2. Limpieza y desinfección

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) y puntos de alcohol (gel o líquido), para el uso libre de lavado y desinfección de los



trabajadores.

- Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser debidamente almacenados e identificados.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas.

Nota: El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

- Garantizar un punto de lavado con agua y jabón o desinfección con alcohol gel de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito, que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado de manos o desinfección de manos, ubicado en la parte superior.
- Colocar bandejas de desinfección con solución de agua con lejía en los ingresos, para las suelas de los zapatos.
- La periodicidad de la desinfección de los lugares de trabajo, la frecuencia diaria de limpieza del lugar de trabajo, las medidas de protección de los trabajadores y capacitación necesarias para el personal que realiza la limpieza y desinfección de los ambientes y superficie de trabajo; así como la disponibilidad de las sustancias a emplear para tal fin, según las características del lugar de trabajo y tipo de actividad que se realiza, debe ser determinado por el responsable del servicio de seguridad y salud en el trabajo o el que haga sus veces.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal, clientes, pasajeros y terceros) con la mayor frecuencia posible.

Nota: De tercerizar el servicio de limpieza y desinfección, el proveedor debe presentar su constancia de registro de reanudación de actividades, la cual debe ser verificada.

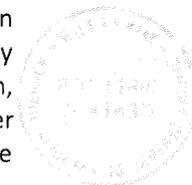
- Desinfectar las áreas de trabajo, equipos, materiales y otros accesorios necesarios, antes, durante y final del desarrollo de sus actividades.

Nota: Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 8.

- Acondicionar una zona exclusiva para la limpieza y desinfección de las herramientas de limpieza u otros materiales, debiendo mantenerse en buen estado de conservación, operatividad e higiene.
- Acondicionar una zona de recepción de productos, pertenencias de los pasajeros y contar con todos los equipos y materiales para la desinfección de las superficies.
- Se debe contar con un programa de limpieza y desinfección de todas las áreas, equipos, medios de transporte (si lo tuviera) y otras superficies empleadas para las distintas actividades operativas.

8.2.3. Disposición de residuos sólidos

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y R.M N° 099-2020-MINAM "Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de



comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.

- Implementar en las áreas del establecimiento tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas, guantes, entre otros), deben contener una bolsa de plástico para ser retirada al llenarse cerrándola firmemente, etiquetándola y colocándola en lugar seguro destinado para ese fin. Excepcionalmente, en lugares donde no es posible contar con tachos o recipientes, se podrá utilizar bolsas plásticas diferenciadas para el descarte de los mencionados EPP.
- Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociadas con una solución desinfectante para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.
- El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

8.2.4. Servicios higiénicos y vestuario

- Mantener los ambientes en buen estado de higiene y operatividad.
- Los servicios higiénicos deben ser limpiados y desinfectados con la mayor frecuencia posible.
- Contar con lavatorios para el lavado y desinfección de manos con sus respectivos accesorios (jabón líquido, desinfectantes, papel toalla y otros).
- Contar un espacio exclusivo para el personal que permita guardar sus artículos personales y acondicionados de tal forma que evite la contaminación, asegurando el distanciamiento físico y el aforo máximo.
- En caso, que el personal de campo se encuentre realizando el servicio y no tenga acceso a un espacio exclusivo para guardar sus artículos personales, podrá disponerlos en bolsas (que pueden ser de material reutilizable debidamente higienizada y de uso exclusivo) tomando las medidas necesarias para evitar la contaminación.

8.2.5. Equipamiento para turismo de aventura, canotaje y caminata

- Elaborar e implementar un instructivo para la limpieza y desinfección del equipamiento utilizado en la modalidad, que forma parte del programa de limpieza y desinfección.
- Personal logístico desinfecta por completo el equipamiento de aventura a ser utilizado de acuerdo a la modalidad a desarrollar, luego de cada servicio y al iniciar un nuevo servicio.
- Realizar un control de mantenimiento y desinfección del equipamiento entregado a las burbujas sociales y pasajeros (ver Anexo N° 9).
- Realizar la limpieza y desinfección del equipamiento después del uso y guardarlo protegido.
Nota: En caso que el servicio dure más de un día, el equipamiento es rotulado con el número asignado al pasajero o burbuja social o utilizar precintos, para que no sea cambiado hasta finalizar el tour.
- Verificar que se asigne de forma exclusiva el equipamiento de turismo de aventura por cada pasajero o burbuja social.
- Velar que se mantenga el distanciamiento físico a la hora del uso del equipamiento (del trabajador y pasajeros).



- Para el servicio, el personal de campo deberá contar con bolsas plásticas de contingencia y diferenciadas para separar el equipamiento utilizado por el pasajero o personal en el que se haya determinado como caso sospechoso al COVID-19. Las bolsas deberán ser amarradas con doble nudo y rociadas con una solución desinfectante para que posteriormente este equipamiento siga un tratamiento profundo de limpieza y desinfección, y quede operativo.

8.3. Personal

- Solicitar los EPP, utilizar y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de las actividades.
- Acceder al control de la temperatura corporal al momento de ingresar y al finalizar la jornada laboral con un termómetro clínico infrarrojo.
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso de la empresa.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Aplicar la R.M. N° 448-2020/MINSA para el regreso o reincorporación al trabajo de los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19.
- Los trabajadores que presenten factores de riesgo en coordinación con el empleador deben cumplir lo establecido en la R.M. N° 448-2020/MINSA, en el D.S. N° 083-2020-PCM y en la R.M. N° 099-2020-TR.
 - En caso de las mujeres gestantes, se recomienda no diferir el descanso pre-natal correspondiente, por la posibilidad de que se presenten mayores complicaciones en este periodo.
 - Las mujeres gestantes y mujeres que den lactancia materna de preferencia deben realizar trabajo remoto, en caso no sea posible, no deberán estar ubicadas en áreas de exposición al público.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, clientes, pasajeros y terceros.
- Hacer uso del celular en momentos que no distraigan las tareas y es de uso personal. Este debe mantenerse en buenas condiciones de limpieza y desinfección con alcohol isopropílico o alcohol al 70%.
- Guardar los artículos personales en el espacio asignado por el empleador.
- Respetar el distanciamiento físico en los ambientes de trabajo.
- Respetar la distribución de las zonas establecidas por la empresa para los puestos de trabajo.
- Retirarse la mascarilla solo para el consumo de alimentos.
- No compartir alimentos ni cubiertos durante las comidas.
- Limpiar y desinfectar el espacio empleado para ingerir alimentos, antes y después de consumir los alimentos, de ser el caso.
- El personal que atiende a los pasajeros y terceros de manera presencial en oficina, además debe:
 - Informar sobre los protocolos de atención en la oficina, tales como: uso obligatorio de mascarilla, desinfección del calzado (suela), lavado o desinfección de manos, la toma de temperatura corporal al llegar (más de 38°C no se permite el ingreso), desinfección de objetos personales, manejo de objetos (entrega y/o recepción de materiales, pagos, otros) y tránsito por las instalaciones (según el motivo de visita a la oficina).



- Abstenerse de brindar o recibir alimentos o bebidas durante la atención.
- Efectuar todas las medidas preventivas y necesarias que son de su competencia, para evitar el contagio del COVID-19.

8.4. Formación de la burbuja social para la prestación del servicio

8.4.1. Criterios para su formación

- Cuando la reserva la realiza una familia cuyo parentesco es de primer grado (padres e hijo(s)) o segundo grado (abuelo(s), nieto(s) y hermano(s)) o tercer grado (tío(s), sobrino(s), bisabuelo(s), bisnieto(s)), y que además conviven juntos (es decir, en una misma vivienda) y han acordado formar una burbuja social exclusiva.
- Cuando la reserva la realiza una pareja o convivientes que viven juntos en una misma vivienda y han acordado formar una burbuja social exclusiva.
- Cuando la reserva la realiza un conjunto de personas que están viajando juntas por más de 7 días y que de manera informada y voluntaria han decidido formar una burbuja social.
- El contacto entre este grupo de personas que ha formado la burbuja social debe ser exclusivo, es decir, las personas que forman parte de una burbuja no pueden formar parte de otra burbuja.
- Se considera un límite máximo de 8 personas por burbuja social (no incluye al guía o personal del servicio de turismo que deberá mantener el distanciamiento físico).
- El personal que brinda el servicio de turismo de aventura y/o canotaje y/o caminata no formará parte de la burbuja social de los pasajeros y tampoco se formará burbujas entre el mismo personal.

8.4.2. Aplicación de la burbuja social en el servicio

- La formación de la burbuja social aplica para pernoctes en los servicios brindados.

8.5. Sensibilización y capacitación

8.5.1. Para el personal:

- Realizar programa de capacitación a todo el personal sobre el COVID-19, medidas de prevención y su importancia, clínica y complicaciones.
- Elaborar carteles o avisos de sensibilización respecto al COVID-19 e implementarlos en lugares visibles del establecimiento o difundirlos a través de medios de comunicación eficiente.
- Mantener información documentada que evidencie la ejecución de la sensibilización y capacitación.

Nota: Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud. De ser necesarias reuniones de trabajo presencial, se deberá respetar el distanciamiento respectivo y uso obligatorio de mascarillas; este tipo de reuniones se programarán de manera excepcional.

- Brindar al personal de campo capacitación previa a sus labores, respecto a la importancia



y uso correcto de los elementos de protección personal que se utilizarán en las actividades de aventura, canotaje y caminata.

8.5.2. Para el cliente:

- Difundir las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.
- Informar al cliente lo siguiente:
 - ✓ Uso obligatorio de la mascarilla durante su permanencia, debiendo ser usada en forma correcta y encontrarse en buen estado.
 - ✓ Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
Nota: Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla; además, no tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse las manos previamente.
 - ✓ Comunicar si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores del servicio ofrecido.

8.6. Terceros

Los terceros considerados en el presente protocolo son los proveedores (agencias de viajes y turismo; establecimientos de hospedaje; restaurantes y servicios afines; guías de turismo; porteador; cocinero; GM; OT; transporte turístico acuático, terrestre, ferroviario y aéreo, entre otros), fiscalizadores, supervisores y aquellos no tengan vínculo laboral con el empleador. Durante la permanencia en el establecimiento deben cumplir los siguientes lineamientos:

- Llegar en los horarios programados para evitar aglomeraciones.
- Cumplir con las medidas de distanciamiento físico.
- Acceder a la toma de temperatura corporal al ingreso con termómetro clínico infrarrojo y a la salida de ser el caso.
- Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso.
- Utilizar los EPP para ingresar y realizar sus actividades.
- Desinfectar cualquier documento o material recibido o entregado de un tercero, y preferir los medios digitales.
- Facilitar los documentos necesarios para la trazabilidad si hubiese alguna incidencia de infección para el COVID-19.
- Cumplir con las demás medidas preventivas sanitarias establecidas para ingresar al establecimiento, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en el establecimiento.

Nota: Los fiscalizadores y supervisores se rigen de acuerdo a sus protocolos y normas establecidos por la entidad correspondiente.

8.7. Cliente y pasajero

8.7.1. Consideraciones



- Contar con los EPP necesarios para ingresar y permanecer en la empresa y sitios programados.
- Acceder a la toma de temperatura al ingreso con un termómetro clínico infrarrojo, durante su estancia y a la salida de ser el caso.
- Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso del establecimiento y del sitio turístico (en caso lo amerite).
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Realizar la desinfección de sus artículos personales, cada vez que sea necesario.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- El cliente y pasajero debe ubicarse en los espacios delimitados.
- Recibir información clara sobre las restricciones del servicio.
- El establecimiento se reserva el derecho de atención a los clientes o pasajeros que no cumplan con las medidas preventivas sanitarias establecidas.
- Recibir de la empresa una capacitación previa antes de iniciar el servicio, respecto a la importancia y uso correcto de los elementos de protección personal que se utilizarán en las actividades de aventura, canotaje y caminata.

8.7.2. Medios de pago

- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el personal y el pasajero.
- Si el establecimiento opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS), debe demostrar las medidas preventivas sanitarias implementadas (ver Anexo N° 4).

8.8. Actividades operativas

8.8.1. Información y asesoría

- Proporcionar información (folletería, condiciones de los servicios, otros) de manera digital (enviado a sus correos electrónicos o dispositivos móviles).
- Indicar las medidas preventivas sanitarias dispuestas por el establecimiento para brindar los servicios.
- Informar a los clientes en el programa de viajes sobre los protocolos de los sitios visitados y/o los protocolos de los medios de transporte que se empleen (en caso se utilice).
- Colocar en una bolsa desinfectada todo documento u objeto que se entregue al cliente.

8.8.2. Ventas

- Registrar la preexistencia de enfermedades y otros datos como disponibilidad de seguro de viajes, otros.
- Preferir pagos por medios electrónicos (transferencia bancaria, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa.
- Desinfectar tarjeta de crédito y POS en caso de pagos por ese medio.



- Proporcionar toda información o documentación de manera digital (enviado a sus correos electrónicos o dispositivos móviles).
- Emitir comprobantes de pago de manera digital.
- Colocar en una bolsa desinfectada todo documento u objeto que se entregue al cliente.

8.8.3. Reservas

- Verificar los datos de los pasajeros: datos personales (copia DNI o pasaporte), procedencia, condición de salud (factores de riesgo), seguro de viajes, otros.
- Solicitar reservas a sus proveedores de servicios cumpliendo con los protocolos de estos, en lo relacionado a las condiciones de aforo actual manteniendo el distanciamiento físico.
Nota: Revisar protocolos correspondientes: EH, REST, GOT, TTT, TTA, aerolíneas, trenes, otros.
- Solicitar reserva a los GOT cumpliendo con las pautas actuales de manejo de grupo, velando por el cumplimiento del distanciamiento físico.
Nota: Revisar protocolo de guiado turístico.
- Solicitar reservas de los sitios programados y/o medios de transporte u otros servicios que se empleen, cumpliendo sus protocolos.

8.8.4. Prestación del servicio (operación turística)

Este proceso aplica únicamente a operadores de turismo y para itinerarios cortos y largos.

Antes de la operación:

- Al iniciar el servicio, el personal accede al control de la temperatura corporal. Si es caso sospechoso a la COVID-19 registra y reporta la temperatura corporal y estado de salud en la ficha de evaluación (ver Anexo N° 6) y procede de acuerdo al plan de contingencia establecido por el empleador.
- El personal administrativo y logístico prepara el material relacionado al grupo de viaje, tales como: documentación, EPP de contingencia (reposición), dinero u otros, que será entregado al personal de campo, previamente desinfectado, guardado y cerrado en sobre o bolsa.
Nota: Se recomienda entregar por separado lo que use el personal de campo y lo que se entrega al pasajero o encargado del grupo. Además, se recomienda emplear medios digitales, transferencias bancarias, mensajería u otros medios remotos, reduciendo el desplazamiento y exposición a riesgos del personal de campo.
- A fin de contar con la documentación para la trazabilidad del estado de salud del pasajero, este suscribe una declaración jurada donde indique que se encuentra en buen estado de salud y que acepta las condiciones del servicio y las medidas preventivas adoptadas ante el COVID-19.
- Reconfirmar los servicios con todos los proveedores relacionados al grupo y confirmar que portan los EPP del caso.
Nota: Verificar que los proveedores cumplan con los protocolos.

Durante la operación:

- El personal de campo debe asegurar que los pasajeros porten los EPP adecuados y lo usen correctamente.





- El personal de campo debe verificar que los pasajeros se laven o desinfectan las manos en cada embarque.
- El personal de campo debe verificar que los pasajeros se desinfecten el calzado (suela) en cada embarque y según protocolos de terceros programados (transportes turísticos, sitios turísticos, otros).
- El personal de campo toma la temperatura corporal de los pasajeros y conductor en cada embarque, y según protocolo de los servicios de transporte turístico programados. En caso de encontrarse caso sospecho a la COVID-19, registrar y reportar y proceder de acuerdo al plan de contingencia establecido por el empleador.
- En caso de encontrarse que el personal o pasajero presenten sintomatología compatible con COVID-19, procede de acuerdo al plan de contingencia establecido por el empleador.
- Monitorear la operación y registrar toda incidencia.
- El personal de campo debe recordar a los pasajeros sobre los protocolos sanitarios de los terceros programados en los servicios.
- El personal de campo debe verificar que los pasajeros cumplen con los protocolos sanitarios de los terceros programados en los servicios.
- El personal que esté presente en la operación debe evitar la manipulación o intercambio de objetos y el contacto físico durante el manejo de quejas y reclamos de pasajeros.
- Mantener el mismo equipamiento entregado a los pasajeros durante todo el servicio, este no debe ser de intercambiado. En el caso, que un intercambio sea necesario el equipamiento es nuevamente desinfectado.
- En Caso de Pernocte:
 - a) Los pasajeros dormirán en carpas de acuerdo al sistema de encapsulado (burbuja social) preparado por la empresa, estas son desinfectadas antes de salir del almacén y en el momento del armado y desarmado en cada una de las estaciones necesarias. Se debe mantener el distanciamiento entre carpas no menor a 1.5 metros.
 - b) Las meriendas se realizan, manteniendo el distanciamiento físico, teniendo la posibilidad de ser realizadas en cada una de las carpas (burbuja social).



Término de la operación:

- A la culminación del servicio, el personal y pasajeros acceden al control de la temperatura corporal. Si es caso sospechoso a la COVID-19 registra y reporta la temperatura corporal y estado de salud en la ficha de evaluación (ver Anexo N° 6 y Anexo N° 7) y procede de acuerdo al plan de contingencia establecido por el empleador.
- Procesar liquidaciones e informes reportados por el personal de campo por canales digitales.
- Desinfectar todo objeto recibido y olvidado de los pasajeros.
- Desinfectar todo el equipamiento de cada actividad de turismo de aventura que utilice, incluidos accesorios y demás partes.

8.8.5. Post Venta

Incluye la atención de manejo de quejas y reclamos atendidos de manera presencial, vía telefónica u otros canales digitales. Estas pueden presentarse durante la prestación del servicio o al final del mismo.

También incluye futuras acciones con la finalidad de fidelizar al cliente.

- Revisar el registro de incidencias reportado durante la prestación del servicio para la trazabilidad de casos relacionados al COVID-19.
- En caso de atención presencial (durante la prestación del servicio o en oficina):
 - Reducir y evitar la manipulación de objetos del cliente.
 - En caso que la queja o reclamo sea presentada en el libro de reclamaciones físico, usar canales digitales para enviar la copia de la hoja de reclamación.
 - Desinfectar los objetos o materiales a enviar al cliente como parte de sus acciones de fidelización.

9. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA

Las entidades de fiscalización, supervisan el cumplimiento y monitoreo de lo estipulado en el presente protocolo, en el ámbito de sus competencias y la normativa vigente.⁵

10. SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN

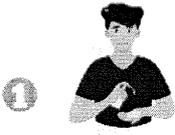
Las entidades de fiscalización, supervisan el cumplimiento y monitoreo de lo estipulado en el presente documento técnico, en el ámbito de sus competencias y la normativa vigente.

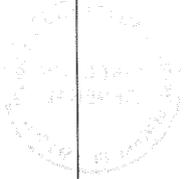


⁵ Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19".

11. ANEXOS

Anexo N° 1 - Instructivo de uso de mascarilla

INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA	
Objetivo:	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.
Referencia:	https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el uso de mascarillas.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
<p>1. Antes de ponerte la mascarilla, lávate las manos con agua y jabón y/o desinfectate las manos según la técnica establecida.</p> <p>2. Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.</p> <p>3. Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.</p> <p>4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza ajusta la tira rígida sobre la nariz.</p> <p>5. Evita tocar la mascarilla mientras la usas, si lo haces lávate las manos con agua y jabón y/o desinfectate las manos según la técnica establecida.</p> <p>6. Quitate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate las manos con agua y jabón y/o desinfectate las manos según la técnica establecida.</p> <p>¿Cuándo cambiar de mascarilla?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando está húmeda o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan preferentemente con plancha. 	     
<p>Acciones correctivas: Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectarlo.</p>	



Anexo N° 2 - Instructivo de lavado y desinfección de manos

INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS	
Objetivo:	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
Referencia:	OMS: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.

Procedimiento:

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica.

1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

- Mójeme las manos con agua;
- Deposito en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;
- Prótese las palmas de las manos entre sí;
- Prótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- Prótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- Prótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- Prótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- Prótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- Enjuágueme las manos con agua;
- Seque con una toalla desechable;
- Alívese de la toalla para cerrar el grifo;
- Sus manos son seguras.

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias.

1 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

- Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;
- Frótese las palmas de las manos entre sí;
- Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- Una vez secos, sus manos son seguras.



Además:

- Δ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.
- Δ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.
- Δ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Δ Lávate con agua y jabón hasta los codos para obtener una limpieza integral.

Lávate las manos con agua y jabón:

- Δ Después de haber estado en un lugar público.
- Δ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Δ Antes de preparar o manipular alimentos.

Acciones correctivas: Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos, debe realizarse el lavado de manos correctivamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.

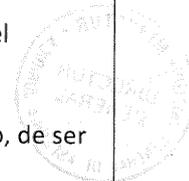
Anexo N° 3 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo

INSTRUCTIVO DE USO CORRECTO DE TERMÓMETRO CLÍNICO INFRARROJO	
Objetivo:	Describir los pasos que se realizaran para tomar la temperatura como medida de control.
Alcance:	Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros.
Frecuencia:	Al ingreso, al final y cuando el caso lo amerita.
Procedimiento:	
<p align="center">Recomendaciones previas al uso</p> <ul style="list-style-type: none"> Δ Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio. Δ El sensor no debe ser tocado ni soplado. Δ Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco). Δ No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición. <p align="center">Durante la toma de temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> Δ Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir. Δ Accionar el botón para medir temperatura. Δ Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización. <p>Si va a realizar una nueva medición, puede repetir los pasos previos.</p> <p align="center">Al finalizar la actividad</p> <ul style="list-style-type: none"> Δ Se desinfecta y se guarda en el estuche. 	
Importante: Seguir los instructivos de uso del termómetro clínico infrarrojo de acuerdo a la marca y modelo.	



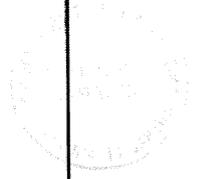
Anexo N° 4 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo

INSTRUCTIVO PARA EL PAGO CON TARJETA O EFECTIVO	
Objetivo:	Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago con tarjeta o efectivo.
Alcance:	A todo el personal, terceros y clientes.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
<p>Pago con tarjeta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitar al cliente colocar el medio de pago en el lugar designado por el establecimiento. 2. Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en el lugar designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento físico. 3. Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento físico. 4. Coger el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre el lugar designado por el establecimiento. 5. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción. <p>Pago con efectivo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitar al cliente colocar el efectivo en el lugar designado por el establecimiento. 2. Recoger el dinero y colocar el vuelto. 3. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción. 	
Importante: Informar al cliente que la desinfección de manos es una medida preventiva para la transacción.	



Anexo N° 5 - Ficha de sintomatología de la COVID-19

Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada	
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.	
Empresa o Entidad Pública:	RUC:
Apellidos y nombres	
Área de trabajo	DNI
Dirección	Número (celular)
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:	
	SI NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.</p>	
Fecha: / /	Firma



Fuente: Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19" – Anexo 2.

Anexo N° 6 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal



CONDICIONES DE SALUD				
Empresa		RUC		
Nombres y apellidos		N° DNI/CE		
Dirección		Número (celular)		
Área de trabajo				
Control de Temperatura	Ingreso/Inicio:			
	Salida/Final:			
Signos de alarma por COVID-19	Ingreso		Salida	
	SI	NO	SI	NO
1. Tos o dolor de garganta				
2. Malestar General				
3. Fiebre				
4. Cefalea				
5. Dificultad para respirar				
6. Congestión nasal				
Fecha:/...../.....			
Firma del trabajador:				

Caso sospechoso: Persona con infección respiratoria aguda, que presenta tos o dolor de garganta y al menos uno o más de los síntomas indicados del numeral 2 al 6.

(Referencial)

Anexo N° 7 - Ficha sintomatológica del pasajero

CONDICIONES DE SALUD			
Nombres y apellidos		N° DNI/CE/ Pasaporte	
Medio de transporte en el que llego		Tiempo de estadía en el país	
País de origen		Lugar de estadía	
Dirección			
Teléfono		Número (celular)	
Control de Temperatura	Inicio:		
	Final:		
Signos de alarma por COVID-19		SI	NO
1. Tos o dolor de garganta			
2. Malestar General			
3. Fiebre			
4. Cefalea			
5. Dificultad para respirar			
6. Congestión nasal			
Fecha:			
	 / /	
Firma del pasajero:			

Caso sospechoso: Persona con infección respiratoria aguda, que presenta tos o dolor de garganta y al menos uno o más de los síntomas indicados del numeral 2 al 6.

(Referencial)



Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies

1. OBJETIVO:

Ofrecer recomendaciones referenciales para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies generales.

2. ALCANCE:

Esta guía es aplicable para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de las superficies inertes y vivas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Desinfección

Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

Superficies inertes

Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.

Superficies vivas

Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES

4.1. Limpieza de superficies inertes¹

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza.
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.

¹ OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf> . Revisado 30/05/2020.



5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.

4.2. Limpieza de superficies vivas²

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

Nota: No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

Nota: Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.

5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

Queda a criterio del usuario la evaluación de las opciones del uso de desinfectantes y su respectiva **validación** de acuerdo a las condiciones particulares de su establecimiento.

Seis pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes³.

- Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.
- Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.
- Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.
- Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.
- Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.
- Pasó 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

5.1. Desinfección de superficies inertes

5.1.1. Soluciones desinfectantes⁴

Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y
- b) Completar a 1 L de agua.

Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

² R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

³ EPA 2020. En: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/six-steps-safe-effective-disinfectant-use>

⁴ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.



- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- a) Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

5.2. Desinfección de superficies vivas

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

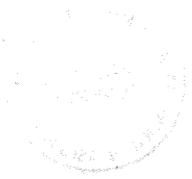
Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

- a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- b) Completar a 1L de agua y
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado.



TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según la OMS⁵			
<p>Superficies inertes que tocas con frecuencia</p> <p>Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Según el INACAL⁶			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara. <i>Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.</i>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible. Usar guante.
NOTA: También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.			
Según la FDA⁷			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos



⁵ OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf>

⁶ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

⁷ FDA 1998. En: <https://www.fda.gov/media/77823/download>

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1 = volumen del desinfectante que se extraerá del envase original;

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original);

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar; y

C2 = concentración que se necesita preparar.

Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0,1 % a partir de lejía comercial al 5 %:

V1 = esto es lo que deseamos calcular;

C1 = 5 %;

V2 = 1000 ml; y

C2 = 0,1 %.

Entonces:

$$V1 = V2 \times C2 / C1;$$

$$V1 = 1000 \text{ ml} \times 0,1\% / 5 \%; \text{ y}$$

$$V1 = 20 \text{ ml.}$$

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio a 0,1 % tendrá que colocarse 20 ml de la lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique: Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %.

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE ROPA

Ropa	Instrucciones
	Según la CDC⁸
Para lavar ropa de uso personal, toallas, ropa de cama y otros artículos.	<ul style="list-style-type: none">• Lave los artículos según las instrucciones del fabricante. Use la máxima temperatura de agua permitida y séquelos completamente.• Use guantes desechables al manipular ropa sucia de una persona enferma.• La ropa sucia de una persona enferma se puede lavar con la de otras personas.• No sacuda la ropa sucia.• Limpie y desinfecte los cestos de ropa según la guía para superficies detallada arriba.• Quítese los guantes y lávese las manos de inmediato.
Nota: Para la dosificación y método de lavado. Seguir las indicaciones del fabricante.	

⁸ CDC 2020. En: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>

Anexo N° 9 – Ficha de trazabilidad del equipamiento

Ficha de trazabilidad del equipamiento (asignado a las burbujas sociales y pasajero)				
Pasajero / Burbuja social				
Tipo de equipo		Código asignado		
Encargados de mantenimiento/ desinfección				
Dirección: del almacén				
Personal responsable del equipo en campo:				
Control de entrega de equipo	Salida de almacén:			
	Retorno a almacén:			
Control de mantenimiento/ desinfección de equipos (describir y numerar)	Salida		Retorno	
	Desinfección	fecha	Desinfección	Fecha
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
Fecha:	 / /		
Firma del trabajador:				

