



## Gobierno lanza protocolos sanitarios para preparar la reactivación del sector turístico pospandemia

- *Las recomendaciones están focalizadas en alojamientos turísticos y restaurantes, y es parte de las medidas de apoyo y acompañamiento comprometidas por el Plan Nacional de Turismo anunciado por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.*

Martes 9 de junio de 2020.-

El Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, en conjunto con la Subsecretaría de Turismo y Sernatur, anunciaron que ya están disponibles los protocolos sanitarios y de buenas prácticas para alojamientos turísticos y restaurantes, medidas que buscan preparar a la industria turística para hacer frente a la fase de reactivación del sector una vez superado el peak de contagios.

Estos protocolos —con los que se pretende brindar una guía que, además de entregar criterios homologados, oriente a los prestadores de servicios turísticos— son parte de las iniciativas que engloba el Plan Nacional de Turismo anunciado por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que cuenta con tres focos fundamentales: reactivación gradual en base a protocolos y recomendaciones sanitarias, apoyos económicos a las pymes del sector y plan de promoción de turismo nacional.

Lucas Palacios, ministro de Economía, Fomento y Turismo, explicó que “se trata de exigencias sanitarias que son necesarias para el funcionamiento de hoteles, hostales y restaurantes. Esto no es una orden de apertura inmediata, lo que queremos es que las pymes y empresas del sector comiencen a implementar estas medidas y se vayan preparando para los meses de reactivación que vendrán en la medida que la crisis sanitaria baje de nivel. Esto incluso puede ir aplicándose en regiones, en las comunas donde el contagio es bajo y las personas, los ciudadanos, han adoptado una cultura de autocuidado”.

La subsecretaria de Turismo, Mónica Zalaquett, señaló que “recuperar la confianza de los turistas será fundamental para la futura reactivación del sector. La seguridad sanitaria se convertirá en un elemento muy importante en la competitividad de los destinos, por lo que la implementación de estos protocolos y guías de recomendaciones, que han sido trabajados en conjunto con la industria, es vital para hacer frente a la etapa de reactivación que esperamos implementar en cuanto la autoridad sanitaria así lo determine”.

**¿En qué consisten?**

Las especificaciones técnicas de los protocolos fueron trabajadas por el Ministerio de Economía, junto a la Subsecretaría de Turismo y Sernatur, en línea con las recomendaciones del Ministerio de Salud, que validó los documentos; y de organismos internacionales del sector turístico. El trabajo contó, además, con la participación de diversos actores representantes de la industria turística nacional.

En esa línea, la directora nacional de Sernatur, Andrea Wolleter, señaló que “los protocolos son un recurso que muchos países del mundo están aplicando como una herramienta indispensable para generar las condiciones que permitan reactivar la actividad turística en un mediano plazo y, por lo mismo, estaremos promoviéndolos en todas las regiones, haciendo las bajadas correspondientes, y continuando con el trabajo colaborativo con los actores del sector, con quienes nos hemos apoyado para contar prontamente con nuevas recomendaciones para otros tipos de servicios”.

El objetivo de estos documentos es proteger tanto la salud de los trabajadores, como la de los turistas y por ello entregan recomendaciones generales acerca de cómo se deben desinfectar y limpiar los espacios de trabajo y de atención al turista, la forma de relacionarse con el cliente (con distanciamiento físico, toma de temperatura, entre otros), la forma de operar con los proveedores y cómo enfrentar un caso de Covid-19 positivo.

El protocolo para establecimientos de alojamiento turístico contempla recomendaciones relativas a la disponibilidad de materiales de higiene en diversos puntos del establecimiento, procesos de limpieza profunda y desinfección, medidas que garanticen el distanciamiento físico, la eliminación de servicio de buffet y manipulación de alimentos en general, equipamiento del personal, una guía para actuar frente a la declaración de cuarentena o aislamiento de un pasajero o colaborador diagnosticado dentro del establecimiento y las medidas de limpieza a implementar en ese caso.

Para el caso de restaurantes, las recomendaciones son similares en cuanto a adoptar medidas estrictas de limpieza, desinfección y sanitización, pero, además, entrega una guía específica para entrada y salida del local, para la atención y disposición de mesas y salones, y para el manejo de cocinas y manipulación de alimentos, fuera de nuevas consideraciones para los servicios sanitarios, y la atención de clientes.

Las autoridades del turismo destacaron que, en una segunda etapa, se pondrán a disposición recomendaciones para segmentos más específicos como centros de esquí, eventos corporativos, agencias de viajes y tour operadores, guías de turismo, turismo aventura, turismo rural, enoturismo, áreas silvestres protegidas y para turistas. Todos estos insumos estarán disponibles para su descarga de manera gratuita en <https://www.economia.gob.cl/> en el banner Protocolos Sanitarios, en <http://www.subturismo.gob.cl/covid-19/> y en [www.sernatur.cl/protocolos](http://www.sernatur.cl/protocolos).