

RECOMENDACIONES ENOTURISMO SEGURO

I. ACCESO A LAS INSTALACIONES DE LA VIÑA



PORTERÍA/ GUARDIA

- » Control de acceso.
- » Control de temperatura y sintomatología.



ESTACIONAMIENTO



- » Delimitar y señalar vías de circulación y espacios de distanciamiento.



SERVICIOS HIGIÉNICOS

- » Visita "obligatoria" al baño para el lavado de manos. Incluir información acerca del correcto lavado de manos e informar antes del ingreso el aforo máximo.
- » Disponer de papel higiénico, jabón de manos, alcohol gel, toallas de papel desechables.
- » Habilitar papelerero con tapa automática o de fácil apertura (con pedal).



HABILITAR PUNTOS Y RECORDAR SANITIZACIÓN DE MANOS DURANTE LA VISITA.



PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PERIÓDICA/DIARIA, CADA 2 O 3 HORAS EN LUGARES DE ALTO TRÁNSITO.



II. RECEPCIÓN

- » Implementar reserva online, venta y pago anticipado.
- » Digitalizar check in (declaración de salud y registro procedencia de visitantes).
- » Revisar y definir aforo máximo.
- » Separar grupos de visitas según origen.



III. RECORRIDO POR VIÑEDO

- » Modificar rutinas y recorrido, privilegiar espacios abiertos.
- » Aprovechar los recursos disponibles en el entorno como observación de la flora/fauna existente y su interpretación.
- » Marcar el recorrido del tour, mantener circulación segura.
- » Prevenir a visitantes de manipular instrumental, tapas, griferías, tapones de barricas, señaléticas, etc.



IV. ÁREA DEGUSTACIÓN O CATAS

- » El guía deberá aplicar procedimiento seguro para degustación.
- » Usar alcohol gel u otro sanitizante antes de ingresar a la sala de degustación.
- » Limpiar y desinfectar antes y después de cada degustación, todas las superficies expuestas al contacto con el visitante: mesas, sillas, pisos, picaportes, etc.
- » Distancia mínima de 1,5 a 2 metros entre cada persona (no cambiar lugar), durante la cata.
- » Elementos de cata para uso individual (selladas). Ofrecer porciones individuales para acompañamiento a la degustación
- » Cubrir los objetos de alto uso (copas, bandejas, descorchadores, etc...).
- » Lavado de elementos a altas temperaturas (sobre 80°).
- » Escupiteros de uso individual y desechables.
- » Eliminar material desechable, separado de la basura normal.



V. ÁREA DE VENTA, TIENDA, PAGO Y DESPEDIDA

- » Informar y respetar aforo máximo y distancia para atención de público.
- » Generar circuito de compra, demarcando etapas y distancia entre personas.
- » Productos en vitrinas o fuera del alcance o manipulación, con descripción y precios visibles.
- » Habilitar pago electrónico (disminuir uso de efectivo).
- » Protocolo de higienización entre transacciones.
- » Entrega de productos al final del recorrido.

