







Contenido

3	INTRODUCCIÓN
4	ANTECEDENTES DE LA PROBLEMÁTICA
7	OBJETIVO GENERAL
7	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
7	PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL REINICIO DE ACTIVI-
	DADES EN LOS PUEBLOS MÁGICOS DE OAXACA
8	DISPOSICIONES GENERALES:
11	DESTINOS DE SOL Y PLAYAS
11	BLUE FLAG
12	ETAPAS:
12	PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN:
13	OPERADORES DE PLAYAS
13	OPERADORES DE PLAYAS BLUE FLAG
13	CONCIENCIA Y RESPONSABILIDAD
13	PLAN DE ACCIÓN
13	PREVENCIÓN-PLAN DE MANEJO DE RIESGOS
13	PREPARACIÓN-ANÁLISIS DE IMPACTO
14	RESPUESTA – PLAN DE RESPUESTA AL RIESGO
14	RECUPERACIÓN – VUELTA A LA OPERACIÓN
14	PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN ACORDE A CRITERIOS
	YLINEAMIENTOS
15	RECOMENDACIONES
15	RECOMENDACIONES PARA LOS OPERADORES DE PLA
	YAS DESPUÉS DE LA CONTINGENCIA SANITARIA:
16	BIBLIOGRAFÍA



INTRODUCCIÓN

La contingencia generada por el COVID-19 es, sin duda, después de las guerras mundiales, un acontecimiento que ha paralizado la actividad económica mundial. Hoy es una realidad que tenemos que enfrentar desde cada uno de los ámbitos de competencia, y el éxito para atenuar el impacto que ha dejado en la actividad turística requiere un esfuerzo coordinado entre todos los actores del turismo.

La estrategia de trabajo a seguir comenzó a elaborarse bajo la premisa de que esta pandemia va a continuar hasta que se cree y aplique globalmente una vacuna para la erradicación del virus. Hasta que esto suceda, debemos adaptar nuestros planes de trabajo en convivencia con él, buscando en primer lugar la integridad física tanto de los visitantes como de los anfitriones y los prestadores de servicios de toda la cadena productiva del turismo. Sería irresponsable pretender sólo mostrar un ambiente seguro para el turista que paga sin involucrar la seguridad del personal que lo transporta, que le brinda atención, de la persona que provee insumos y la que proporciona información. El reto es establecer protocolos eficaces que permitan disminuir en todo lo posible el riesgo de contagio durante la prestación del servicio, bajo estándares de calidad y sanidad controlados.

El propósito del presente documento es establecer las directrices para la reapertura de los establecimientos turísticos en los pueblos Mágicos del Estado de Oaxaca, a partir de los lineamientos internacionales, federales y estatales en materia de salud, sanidad, de trabajo y de turismo dictados por el Gobierno de la República.

Es importante mencionar que éste es un documento informativo que provee recomendaciones, dado que cada municipio y cada establecimiento, en función de sus características propias, deberá establecer sus protocolos de forma particular a fin de evitar la propagación del virus por un mal manejo de las medidas sanitarias durante la prestación del servicio.

Igualmente, ofrecerá indicaciones para la prevención del contagio, así como de las medidas a aplicar con personas sospechosas de contagio, lo que permitirá su canalización oportuna para disminuir los riesgos. El documento también incluye sugerencias para la implementación de equipamiento preventivo y de sanitización de los espacios, tanto los de uso común como los de acceso restringido.



ANTECEDENTES DE LA PROBLEMÁTICA

En el estado de Oaxaca, los casos confirmados inician prácticamente dos semanas más tarde que en el centro del país; esto implica que la curva de contagio aún se mantenga al alza y en semáforo rojo. Con fecha de corte al 15 de junio de 2020, el virus ya había afectado a más de 7,823,289 personas en el mundo, con una tasa de mortalidad del 5.5%. En nuestro país se contabilizaban a esa fecha 150,246 casos confirmados, y una tasa de letalidad del 11.7%. Para el estado de Oaxaca las cifras no son diferentes, al confirmarse un total a esa fecha de 3,194 casos, con una tasa de mortalidad similar a la registrada a nivel nacional, del 11.8%. Es precisamente estas altas tasas de mortalidad, comparadas con otras epidemias en las últimas décadas, lo que han obligado a las autoridades a establecer medidas preventivas para que los sistemas de salud no colapsen, y a establecer medidas de confinamiento y cierre eventual de establecimientos.

Oaxaca, en sus diez rutas turísticas, está dando cumplimiento a lo ordenado por los órganos federales y estatales, a fin de salir lo más pronto posible de esta contingencia de salud. Los números de la pandemia hasta la fecha mencionada muestran que en las diez rutas se habían confirmado 1,953 casos, de los cuales únicamente doce fueron detectados en los Pueblos Mágicos —El Mazunte (Santa María Tonameca), Capulálpam de Méndez, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Huautla de Jiménez—, con la destacada excepción de San Pablo Villa de Mitla, comunidad en la cual, gracias a las medidas oportunas aplicadas por las autoridades municipales y al involucramiento responsable de sus habitantes, a esa fecha no había registrado ningún caso, pese a su vecindad con municipios que se encuentran en etapa de contagio avanzado.



Cuadro 1. Casos confirmados de Covid-19 en los Pueblos Mágicos de Oaxaca.

Pueblo Mágico	Positivos	Recuperados	Activos	Defunciones
SUMA 5 PUEBLOS MÁGICOS	12	9	3	0
1. San Pablo Villa de Mitla	0	0	0	0
2. El Mazunte (Santa María Tonameca)	1	1	0	0
3. Capulálpam de Méndez	1	1	0	0
4. San Pedro y San Pablo Teposcolula	1	1	0	0
5. Huautla de Jiménez	9	6	3	0

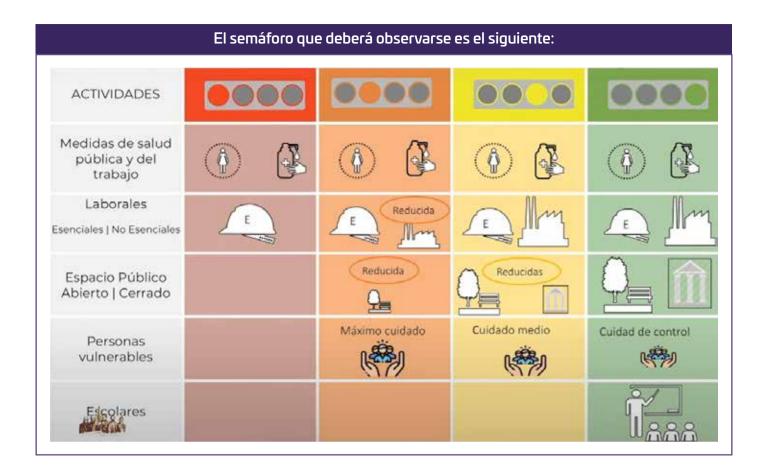
Fuente: Plataforma SISVER 15/JUNIO/2020-Secretaría de Salud del Estado de Oaxaca.

Cabe mencionar que la base para el presente documento serán las disposiciones federales dentro de la "Estrategia de reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas", dado a conocer por la Secretaría de Salud en coordinación con las Secretarías de Educación Pública, de Economía y de Turismo, con lo cual se pretende brindar claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores y las empresas, así como los gobiernos estatales y municipales, para llevar a cabo una reapertura que para ser segura deberá ser gradual, ordenada y cauta.

En la actualidad las indicaciones señalan que deberá darse seguimiento al "Sistema de semáforo por regiones para la reapertura de actividades sociales, educativas y económicas", por lo que deberemos estar preparados para cumplir con las acciones de aplicación general, que incluyen:

- Elaboración, por empresa, de protocolos sanitarios para el reinicio sequro de actividades.
- Capacitación del personal, para seguridad en el ambiente laboral.
- Readecuación de espacios y procesos productivos.
- Aplicación de filtros de ingreso y medidas de sanitización e higiene del espacio laboral y de servicios.





SEMÁFORO EN ROJO:

MÁXIMO DE ALERTA SANITARIA. Sólo están en operación las actividades esenciales. Incluyen minería, construcción y fabricación de equipo de transporte.

SEMÁFORO EN NARANJA:

ALTO. Operación de actividades esenciales y reducida en no esenciales. Máximo cuidado a los trabajadores vulnerables.

SEMÁFORO EN AMARILLO:

INTERMEDIO. Actividades acotadas en el espacio público, y actividad económica plena.

SEMÁFORO EN VERDE:

COTIDIANO. Reanudación de actividades escolares, sociales y de esparcimiento. Actividad económica plena.



OBJETIVO GENERAL

Llevar a cabo mejores prácticas turísticas, para asegurar la integridad del personal y los visitantes en la nueva realidad del sector ante la contingencia sanitaria, bajo criterios de calidad, profesionalización, salud y seguridad, buscando la reactivación económica del turismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adecuar las buenas prácticas del turismo a la nueva realidad que vive el sector, mediante una profesionalización dirigida no sólo a elevar la competitividad sino también a asegurar la salud del personal y de los visitantes.
- Promover que los productos turísticos de los Pueblos Mágicos del estado cumplan con los estándares que marca el nuevo mercado, preparando planes de posicionamiento efectivos y que ofrezcan certidumbre, asegurando el retorno de los viajeros a estos destinos.
- Asegurar que las empresas turísticas de los Pueblos Mágicos cuenten con la información necesaria para establecer sus propios protocolos, generando una nueva cultura turística en estas comunidades.
- Buscar que la nueva planeación turística de los destinos incorpore las recomendaciones sanitarias y turísticas dictadas por las fuentes internacionales, federales, estatales y municipales.

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL REINICIO DE ACTIVIDADES EN LOS PUEBLOS MÁGICOS DE OAXACA

En el ámbito federal, Las Secretarías de Salud y de Turismo lanzaron el "Lineamiento Nacional para la reapertura del Sector Turístico" documento que busca establecer las recomendaciones para el Sector Turístico a fin de que se refuercen las medidas de higiene personal, del entorno y de sana distancia en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, una vez que se concluya la Jornada Nacional de Sana Distancia.

Indica que estas medidas básicas deberán de ser efectivas a partir del 10 de junio como una prioridad en la nueva normalidad; tomando como base el semáforo por regiones publicado en el DOF el 14 de mayo del presente año, el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas. Estarán delimitadas por un periodo especificado por las autoridades sanitarias correspondientes; afectará a todos los procesos de trabajo y estará dirigida a prevenir y mitigar al máximo los riesgos de contagio.



DISPOSICIONES GENERALES:

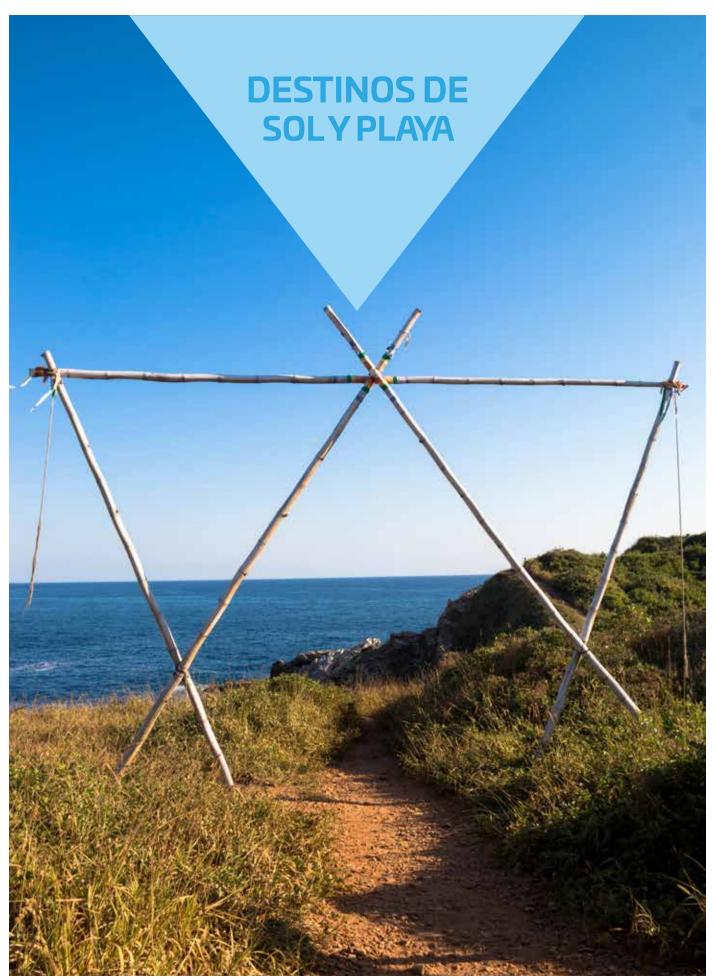
En sus disposiciones generales marca que las empresas dedicadas al turismo deberán apegarse a esas disposiciones y facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan realizar los protocolos, destacando lo siguiente:

- Adquisición y disposición de insumos para la sanitización de espacios, para la protección personal, para la colocación de barreras físicas si fuera el caso y para mantener la higiene (equipos, recursos y materiales necesarios) en el establecimiento, a fin de garantizar el retorno seguro de los trabajadores, clientes y proveedores a las actividades esenciales del centro laboral.
- Asignar a un responsable dedicado a ASEGURAR la correcta implementación de las medidas sanitarias.
- Establecer el protocolo para la realización de filtros sanitarios y detección de signos de enfermedades respiratorias (fiebre, tos, flujo nasal, dificultad para respirar), con el fin de remitir a su domicilio en aislamiento voluntario a quien los presente y disminuir el riesgo de contagio para el resto de las personas. (Deberá observarse el lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados).
- Detección de personal en grupos en riesgo (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades cardio-respiratorias o inmunocomprometidas) para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. Puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la siguiente liga: http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones
- Capacitación del personal del centro laboral en:
- Uso de equipo de protección personal (cubre boca, careta facial, guantes).
- Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique "desecho sanitario".
- El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.
- Higiene del entorno: Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.



- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento: De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio.
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes o y proveedores.
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.
- Higiene personal: La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%.
 En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Sana distancia: Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario.
 Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.
- Aislamiento: El trabajador que tenga confirmación de COVID-19, o haya estado expuesto al agente biológico infeccioso durante 14 días o el tiempo necesario para la recuperación, no se presentará a trabajar para evitar el contagio de la enfermedad en el centro laboral.
- Este documento no es de carácter definitivo y se irá adaptando a como se vaya presentando la contingencia, los avances que se presenten en materia de salud y a las experiencias positivas adquiridas por lugares en el manejo de la crisis que nos aqueja.





DESTINOS DE SOLY PLAYA BLUE FLAG

Es un programa internacional de certificación de playas, marinas y embarcaciones que tiene por objeto premiar a los destinos costeros que han alcanzado la excelencia en la gestión y manejo ambiental, en la calidad de instalaciones de seguridad e higiene, aplicación de actividades de educación e información ambiental, y por garantizar calidad de agua.

Desarrollado por la Foundation for Environmental Education (FEE) quien opera su funcionamiento en México.

La FEE México ha diseñado un "Plan de contingencia para sitios Blue Flag CO-VID-19", para la baja temporal de bandera por COVID-19 a efecto de evitar su propagación y para el establecimiento de un sistema de medición y vigilancia sanitaria permanente.

Asimismo, señala recomendaciones para los visitantes de sitios Blue Flag después de la contingencia sanitaria:

- 1. Lavado frecuente de manos con la técnica que recomienda el Gobierno de México
- 2. En la zona de arena mantener una distancia de al menos 1.5 metros.
- 3. Asistir en grupos pequeños evitando aglomeraciones.
- 4. Uso constante de los dosificadores con gel desinfectante.
- 5. Al toser o estornudar, cúbrir la boca y nariz con el codo flexionado o cubrir con un pañuelo desechable.
- 6. Mantener uso exclusivo de artículos de limpieza.
- Utilizar cubre bocas de manera adecuada y deséchelo en el contenedor correspondiente.
- 8. Seguir las indicaciones que el personal operativo Blue Flag proporcione.
- 9. Evitar tocar la cara (ojos, nariz y boca).
- 10. Si existen dudas acercarse al quisco de información Blue Flag o al número: 800- 2222-668.
- 11. Usar racionalmente el agua para el lavado de manos.

De igual forma establece recomendaciones para los operadores de sitios Blue Flag después de la contingencia sanitaria:

- 1. Lavado frecuente de manos con la técnica que recomienda el Gobierno de México
- 2. Documentar con evidencia fotográfica y física la limpieza continua del quisco, baños y en su caso vestidores (colocar dosificadores con desinfectante), tales como bitácoras.
- 3. El encargado del módulo deberá tener mascarilla y guantes (dotar de material al personal operativo para realizar el cambio según especificaciones de vida útil).
- 4. El equipo operativo (personal de limpieza, guardavidas, seguridad, etc.) deberá contar con el equipo mínimo necesario para la salud: cubre bocas, mascarilla y guantes.



- Media hora antes del horario de apertura, se deberá contar con una bitácora con nombre y hora registrado de quién sanitizó mesas, manijas, barandales, lavamanos, bebederos, sillas anfibias, camillas, sillas de ruedas, muletas (en caso de contar con ellas).
- 6. Se deberá colocar un contenedor especial para la disposición de mascarillas, cubre bocas, pañuelos y papel higiénico.
- El encargado del módulo deberá tener los números de emergencia actualizados para cualquier situación, incluyendo el que proporcionó el Gobierno de México para "Orientación medica telefónica y COVID-19, línea gratuita 800-2222-668".
- 8. Identificar gráficamente las zonas de distanciamiento social en áreas de baños y vestidores, el Gobierno de México recomendó de dos a tres brazos de distancia.
- 9. En la medida de lo posible escalonar las horas de acceso a la playa, así como áreas comunes.
- 10. Se recomienda el uso de material de sanitización conforme a las recomendaciones de la OMS.
- 11. Respecto del Plan de contingencia indica las etapas que o integran y posteriormente el proceso de implementación considerando los criterios que maneja la certificación:

ETAPAS:

- Plan de manejo de riesgos. Identificar la probabilidad de propagación por COVID-19.
- Análisis de impacto. Analizar y priorizar las actividades claves para llevar a cabo la minimización del riesgo.
- Plan de Respuesta al Riesgo. Acciones inmediatas a tomar ante el riesgo en términos de contención, control y minimización.
- Vuelta a la operación. Acciones necesarias para reactivar la operación del sitio (estrategias para limpieza exhaustiva de las instalaciones y servicios del sitio)
- Formato de Baja de Bandera Temporal por COVID-19. Manifiesto de medidas precautorias en la playa de manera temporal, adjuntando evidencias fotográficas.

PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN:

- Calidad de Agua. Continuar con los muestreos de calidad de agua, solo se podrán posponer los muestreos si la autoridad mexicana de salud así lo determina.
- Educación ambiental. Difundir los protocolos sanitarios que las autoridades recomienden a través de redes sociales y municipios.
- Gestión Ambiental. De no contar con el personal para poder llevar a cabo el proceso de limpieza con motivo de los descansos obligatorios que el municipio o la autoridad correspondiente determinen, se solicitará la baja de bandera mediante el formato señalado en el protocolo.
- Seguridad y otros servicios. Si las autoridades competentes dictaminan no contar con personal en la playa se solicitará la baja de bandera; de contar con personal en turno deberá tener una línea directa con el operador Blue Flag y los servicios de emergencia.



OPERADORES DE PLAYAS

OPERADORES DE PLAYAS BLUE FLAG

La prioridad es garantizar la seguridad sanitaria de los operadores y visitantes, que permitan contar con espacios seguros.

El principal punto de acción, es la educación ambiental y ejes rectores, tomando una serie de medidas de prevención; siguiendo recomendaciones de las autoridades sanitarias:

CONCIENCIA Y RESPONSABILIDAD

- Lavarse las manos con frecuencia con un desinfectante de manos a base de alcohol o con agua y jabón.
- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; tire el pañuelo inmediatamente y lávese las manos con un desinfectante de manos a base de alcohol, o con agua y jabón.
- Mantener al menos 1 metro de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre.
- Evite tocarse los ojos, nariz y boca ya que el virus puede ser transmitido de las superficies a estos puntos.

PLAN DE ACCIÓN

- En la medida de lo posible evitar los sitios públicos.
- Llevar consigo los artículos que estarán en contacto con sus manos.
- Utilizar gel antibacterial que contenga al menos el 70% de concentración de alcohol.
- Recordar que los guantes no impiden el contagio, ya que si uno se toca la cara mientras los lleva, la contaminación pasa del guante a la cara y puede causar la infección.
- Recordar que, para superar esta crisis, dependerá de cuán disciplinados seamos en el seguimiento de estas reglas.

PREVENCIÓN-PLAN DE MANEJO DE RIESGOS

Deberá ser identificar la probabilidad de propagación por COVID-19 y el posible impacto que generará en la salud pública, por ello se determinará el mejor método para contener el impacto, esto deberá responder a las siguientes preguntas:

- Cuál es el impacto?
- ¿Qué tan grande es?
- ¿Qué tan fácil es la propagación?
- ¿Cómo puede ser reducido o eliminado?

PREPARACIÓN-ANÁLISIS DE IMPACTO

Analizar y priorizar las actividades claves para llevar a cabo la minimización del riesgo, así como las actividades a realizar, las cuales sentarán las bases del plan de recuperación, con base en los puntos que se muestran a continuación:

- Actividades críticas.
- Impactos en caso de tener que solicitar baja temporal de bandera.
- Determinar el tiempo por el que se deberá solicitar.



RESPUESTA – PLAN DE RESPUESTA AL RIESGO

Generar acciones inmediatas a tomar ante el riesgo en términos de contención, control y minimización. Se buscará tener una línea de tiempo para contar con el personal clave y la coordinación para una respuesta efectiva, por ello se necesitará cubrir los siguientes puntos:

- Listado del plan de respuesta al riesgo y procedimientos de evacuación.
- Listado de responsabilidades del personal en el sitio.
- Envío del documento de solicitud de baja temporal de bandera.

RECUPERACIÓN – VUELTA A LA OPERACIÓN

Realizar acciones necesarias para reactivar la operación del sitio, es decir, regresar a la operación habitual previa al protocolo de emergencia. El proceso de recuperación deberá incluir:

- Desarrollar de estrategias para limpieza exhaustiva de las instalaciones y servicios del sitio.
- dentificar de los recursos necesarios.
- Elaborar un plan de acción con responsables y fechas de culminación de las tareas.

PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN ACORDE A CRITERIOS Y I INFAMIENTOS

A continuación, se encuentran las operaciones que no deberán detenerse durante la baja de bandera derivada de la contingencia, contando con algunas excepciones que podrán aplicarse para cada caso:

Calidad del agua

Dado que el monitoreo de calidad del agua es un auxiliar para impedir y reducir la propagación de enfermedades, se deberá continuar con los muestreos de calidad de agua.

Excepción:

Se podrán posponer los muestreos solo si la autoridad mexicana de salud así lo determinara. El operador deberá solicitar la baja de bandera mediante el formato implementado en este protocolo. Para poder realizar esta excepción se deberá contar con la documentación que lo acredite, debiendo entregar oficio del laboratorio en hoja membretada, firma autógrafa del representante y sello.

Educación Ambiental:

La educación ambiental es el eje transversal del programa, ya que en la medida de que conozcamos nuestros entornos, seremos más capaces de hacer un uso responsable de los ambientes costeros.

Será primordial que a través de sus redes sociales y municipios difundan los protocolos sanitarios que las autoridades recomienden.

Residuos sólidos urbanos:

La recolección de los residuos sólidos urbanos generados en los contendores deberá llevarse a cabo de manera puntual para evitar focos de contaminación.



Excepción:

Se podrán suspender las recolecciones si las autoridades así lo dictaminaran, de ser así, el operador deberá solicitar su baja de bandera mediante el formato implementado en este protocolo. Anexando el oficio por parte de la autoridad correspondiente, en hoja membretada, firmada y con sello.

RECOMENDACIONES

- Realizar el lavado frecuente de manos con la técnica que recomienda el Gobierno de México (http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/infografias/lavado-manos).
- En la zona de arena mantenga una distancia de al menos 1.5 metros.
- Asistir en grupos pequeños evitando aglomeraciones.
- Hacer uso constante de los dosificadores con gel desinfectante con que cuentan en las áreas correspondientes.
- Adoptar medidas de higiene sanitarias al toser o estornudar, cúbrase la boca y nariz con el codo flexionado o cúbrase con un pañuelo desechable.
- Mantener siempre en uso exclusivo de sus artículos de limpieza.
- Utilizar cubre bocas de manera adecuada y deséchelo en el contenedor correspondiente.
- Evitar tocarse la cara (ojos, nariz y boca).
- Use racionalmente el agua para el lavado de manos.

RECOMENDACIONES PARA LOS OPERADORES DE PLAYAS DESPUÉS DE LA CONTINGENCIA SANITARIA:

- Documentar con evidencia fotográfica y física la limpieza continua del quisco, baños y en su caso vestidores (colocar dosificadores con desinfectante), tales como bitácoras.
- El encargado del módulo deberá tener mascarilla y guantes (dotar de material al personal operativo para realizar el cambio según especificaciones de vida útil).
- El equipo operativo (personal de limpieza, guardavidas, seguridad, etc.) deberá contar con el equipo mínimo necesario para la salud: cubre bocas, mascarilla y guantes.
- Media hora antes del horario de apertura, se deberá contar con una bitácora con nombre y hora registrado de quién sanitizó mesas, manijas, barandales, lavamanos, bebederos, sillas anfibias, camillas, sillas de ruedas, muletas (en caso de contar con ellas).
- Se deberá colocar un contenedor especial para la disposición de mascarillas, cubre bocas, pañuelos y papel higiénico.
- El encargado del módulo deberá tener los números de emergencia actualizados para cualquier situación, incluyendo el que proporcionó el Gobierno de México para "Orientación medica telefónica y CO-VID-19, línea gratuita 800-2222-668" (http://www.imss.gob.mx/ prensa/archivo/202003/162)
- Identificar gráficamente las zonas de distanciamiento social en áreas de baños y vestidores, el Gobierno de México recomendó de dos a tres brazos de distancia.
- En la medida de lo posible escalonar las horas de acceso a la playa, así como áreas comunes.
- Se recomienda el uso de material de sanitización conforme a las recomendaciones de la OMS.



Bibliografía

- Secretaría de Salud: https:/www.coronavirus.gob.mx
- Actualización del Protocolo de Atención para personas en centros de hospedaje y restaurantes durante la cuarentena obligatoria por COVID-19.- Secretaría de Turismo del Gobierno de México.
- Protocolo de Sana distancia para prestadores de servicios turísticos, hospedaje y alimentos y bebidas. - Secretaría de Turismo y cultura del Gobierno del estado de Veracruz.
- Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados. Gobierno de México.
- Protocolo de operación a hoteles que se sumaron al apoyo durante la emergencia sanitaria COVID-19.- Asociación De Hoteles Y Moteles Del Valle De México Ac.
- Protocolo de prevención COVID 19 "MESA SEGURA".- CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.
- Organización Mundial de la Salud (OMS): https://www.who.int/es/emergencies/ diseases/novel-coronavirus-2019 Recomendaciones Organización Mundial de la Salud: https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/ advice-for- public
- Ministerio de Industria Comercio y Turismo del Gobierno de España: https://www.mincotur.gob.es/es-es/Paginas/index.aspx
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.- http://www.comercio.mineco.gob.es/es- ES/noticias/Documents/200319_Guia_Buenas_practicas_establecimientos_sector_co mercial.pdf
- Turisteros analizan crear destinos 'Covid Free' y pasaporte sanitario: https:/www.forbes.com.mx/negocios-turisterosdestinos-covid-free-pasaporte-sanitario/
- Greece preparing new tourism rules with EU in wake of coronavirus Packed pools, beaches and tour buses will not return immediately as country plans for scaled back 2020 season https://www.theguardian.com/world/2020/apr/26/greece-preparing-new-tourism- rules-in-zwake-of-coronavirus
- Crearán "sello distintivo" Covid-Free para el turismo https://periodicoviaje. com/2020/05/01/crearan-sello-distintivo-covid-free-para-el-turismo/
- Protocolo de Sana Distancia de la Secretaria de Turismo y Cultura del Gobierno del Estado de Veracruz
- Sectur-sanadistancia veracruz mx
- COVID-19: Materiales de comunicación: https://www.paho.org/es/temas/coronavirus/enfermedad-por-coronavirus-covid-19/covid-19-materiales-comunicacion
- Lidiar con el estrés durante brote de COVID-19: https://www.who.int/docs/de-fault-source/coronaviruse/200762-coping-with-stress- during-the-2019-sp.pdf
- Para este apartado se han seguido las recomendaciones de la Secretaría de Salud: https://www.gob.mx/salud
- Las 12 guías con protocolos anti Covid-19 del ICTE validadas por Sanidad: https:/ www.hosteltur.com/136578_las-12-guias-con-protocolos-anti-covid-19-del-icte-validadas-por-sanidad.html
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-9/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf
- 10 medidas que deberá aplicar el hostelero frente al Covid-19: https://www.the-gourmetjournal.com/noticias/10-medidas-que-debera-aplicar-el- hostelero-frente-al-covid-19/
- Gobierno Federal Mexicano: "Lista de Comprobación ante el COVID-19- Retorno al Trabajo". Disponible en: https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-paralos-centros-de-trabajo- ante-el-covid-19-238630
- COVID-19 1 Secretaría de Salud : https://www.gob.mx/salud/documentos/covid19
- GOBIERNO DE MEXICO; IMSS: Lista de Comprobación ante el COVID-19 Retorno al Trabajo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm
- Gobierno de España; Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Secretaría de Estado de Turismo. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE):



- "Medidas para la Reducción del Contagio por el Coronavirus SARS-CoV-2".
- Lineamientos generales espacios públicos cerrados COVID-19. Disponible en: https://coronavirus.gob.mx/
- OMS I Infecciones por coronavirus. Disponible en: https://www.who.int/csr/disea-se/coronavirus_infections/es 8. Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Todo 10 que los trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos necesitan saber sobre COVID-19. Disponible en: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/organizations/grocery-food-retailworkers.html
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientación para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/guidance-business- response.html
- Occupational Safety and Health Act of 1970 (OSHA). Preparing Work Place for a COVID-19 Outbreak. Disponible en: https://www.osha.gov
- Administración de Alimentos y Drogas. Seguridad alimentaria ante la Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19): Disponible en: https://www.fda.gov/food/ food-safetyduringemergencies/food-safety-and- coronavirusdisease2019-covid-19 12. Administración de Alimentos y Drogas. Mejores prácticas para el comercio minorista, tiendas de alimentos, restaurantes y servicios de delivery durante la pandemia de COVID-19. Disponible en: https://www.fda.gov/food/food-safety-duringemergencies/bestpractices-retail-food- storesrestaurants-and-foodpick-updeli very-services-duringcovid-19
- National Restaurant Association: COVID-19 GUía de Reapertura. Disponible en: https:/restaurant.org/Downloads/PDFs/ business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf
- BCG: Boston Consulting Group: "Epidemic Projections COVID-19 Response".
- Bain & Company: "COVID-19: Impacts and Actions for Restaurants and Food Service".
- Technomic: "The Post-Pandemic Playbook".
- Mc Kinsey & Company: "COVID-19 Briefing note; Global Health and Crisis Response".
- Hostelería Madrid: Crisis Sanitaria COVID-19: "GUía Práctica Sanitaria de Establecimientos de Hostelería".
- Alaska Government: "Reopen Alaska Responsibly Plan". Disponible en: https:/ covid19.alaska.gov/
- Florida Government: "Safe. Smart. Step-by-Step. Plan for Florida's Recovery".
- Texas Government: "Minimum Standard Health Protocols for Re-opening Restaurants".
- Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart Restart- Roadmap to a better, safer, heathier tomorrow".
- Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart RESTAR Protocols for Restaurants, Bars, Breweries, Distilleries, Food Truck".
- Florida Restaurant and Lodging Association in Partnership with The National Restaurant Association and The American Hotel and Lodging Association: "Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitalitu Reopening".
- City of Miami Beach: "Reopening and Recovery Framework & Draft Planning".
- Illinois Government: "Restore Illinois; A Public Health Approach to Safety Reopen our State".
- The State of Georgia: "Executive Order: Reviving a Healthy Georgia".
- State of Kansas: "Kansas Statewide Reopening plan: Executive Order No. 20-29: "Implementing Phase One Astra Plan".
- Indiana Government: "Detailed Plan for Slowly Returning Indiana to a New Normal since the Novel Coronavirus".
- Show Me Strong, Missouri's Government Recovery Plan: "General Guidelines to Reopen Missouri's Economu.
- State of Nevada Executive Department: "Declaration of Emergency, Directive 018: Phase One Reopening Plan".
- Metro Public Health Department; Nashville/Davidson Country: "Restaurant and Bars- Phase One Reopening"



