

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA MARINAS TURÍSTICAS



Unidad de Competitividad
Unidad de Calidad y Sostenibilidad Turística
Departamento de Fomento Turístico
Segmento de Cruceros - Mercadeo

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

INDICE

Contenido

I. INTRODUCCIÓN	1
II. JUSTIFICACIÓN	2
III. OBJETIVOS.....	3
IV. MARINAS TURISTICAS	4
V. ORIENTACIONES PARA MARINAS TURISTICAS ANTE EL COVID-19.....	8
VI. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN	11
VII. RECEPCIÓN Y ATENCIÓN DE CLIENTES	14
VIII. ARTICULACIÓN CON PROVEEDORES	20
IX. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	22
X. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	25
XI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS.....	26
XII. ÁREA DE MANTENIMIENTO Y MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y ORGÁNICOS	29
XIII. TRANSPORTE PÚBLICO ACUÁTICO	30
XIV. GLOSARIO.....	33
XV. ANEXO.....	35
XVI. DOCUMENTOS Y PÁGINAS WEB DE REFERENCIA	44

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

I. INTRODUCCIÓN

La necesidad de los actores empresariales en la operación del turismo durante y posterior a la pandemia COVID-19, impulsa a las instancias gubernamentales rectoras de la salud, economía y turismo, en formular e impulsar la adaptación de condiciones para reactivar los servicios especializados en un entorno de confianza y seguridad, tanto para el visitante, para los operadores y de las comunidades receptora del turismo.

Para tal efecto, se ha consolidado en la presente guía, las recomendaciones nacionales e internacionales para la preparación de los servicios con la finalidad de alcanzar la constancia, uniformidad y la estandarización de procesos que permitan instruir, capacitar, entrenar y dar seguimiento a los colaboradores y clientes. Para las Marinas Turísticas es de relevancia la aplicación de las medidas de la presente guía, como parte de la actividad de comercio, en donde se prestan servicios a clientes de embarcaciones acuáticas de forma directa o indirecta y diferentes tipos de servicios turísticos entre los cuales se destacan: fondeo, amarre o atraque, y servicios de mantenimiento a embarcaciones de recreo y deportivas, nacionales o extranjeras.

Este protocolo de prevención está diseñado para proporcionar a clientes de turismo marítimo que utilizan la Marinas Turísticas y otras instancias que velan por el cumplimiento de normas y desarrollo de la actividad (Escuela Naval de Guatemala entre otras), una serie de recomendaciones para ayudar a reducir al máximo la exposición al virus COVID-19 en el área de operación, las cuales están conformadas por el conjunto de instalaciones ya sea marítimas o terrestres destinadas a la protección, abrigo y la prestación de toda clase de servicios a las embarcaciones de recreo, turísticas y deportivas de cualquier bandera e independiente de su tamaño, así como a los visitantes y usuarios de ellas ya sean nacionales o extranjeros.

 INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

El contenido se encuentra susceptible a adaptaciones y actualización según sea requerido de acuerdo a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

II. JUSTIFICACIÓN

Los cambios que hoy en día afrontan los destinos turísticos ante la crisis del COVID 19, abre una oportunidad a las Marinas Turísticas de satisfacer las nuevas tendencias y exigencias de los clientes, ayudando a los viajeros a mejorar su experiencia cumpliendo los protocolos sanitarios y garantizando su plena seguridad.

El Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, como ente rector de turismo con base a las recomendaciones y consideraciones emitidas por el Ministerio de Salud y Asistencia Social -MSPAS-, el Ministerio de la Defensa – División de Asuntos Marítimos, establece medidas de prevención y desinfección para reducir la probabilidad de propagación de casos de COVID-19 en los servicios que prestan las Marinas Turísticas , a las cuales se le irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones según la propagación del virus y disposiciones gubernamentales.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

III. OBJETIVOS

General

Orientar a los empresarios del sector turístico que prestan servicios de las marinas turísticas, en la implementación de buenas prácticas sanitarias durante y post COVID-19.

Específicos

1. Unificar la implementación de estándares de prevención y desinfección en los servicios que ofrecen las marinas turísticas.
2. Fomentar dentro de las actividades de las marinas turísticas, una política de trabajo en un ambiente limpio y seguro.
3. Promover la capacitación continua en las técnicas y competencias de prevención y desinfección a los colaboradores y administradores de las marinas turísticas.
4. Evitar la transmisión del virus aplicando adecuadamente las técnicas de limpieza y desinfección en las instalaciones de las marinas turísticas.
5. Disponer de un documento de consulta para toda persona para prevenir y aplicar las normas de seguridad sanitaria tanto en su lugar de trabajo como en su residencia.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

IV. MARINAS TURISTICAS

Son el conjunto de instalaciones marítimas destinadas a la protección, el abrigo y a la prestación de toda clase de servicios a las embarcaciones de recreo, turísticas y deportivas, de cualquier bandera e independientes de su tamaño, así como a los visitantes y usuarios de ellas, ya sean nacionales o extranjeros.

Las marinas turísticas contribuyen favorablemente en el turismo doméstico e internacional, en la captación de divisas, la generación de empleos y mejoras en la calidad de vida de la población que depende de esta actividad.

Las Marinas Turísticas proveen la infraestructura necesaria para el funcionamiento adecuado de las actividades recreativas y turísticas relacionadas con la actividad náutica. Éstas ofrecen servicios como: agua potable, energía eléctrica, mantenimiento de las embarcaciones, reparaciones menores, servicios sanitarios, planta de tratamiento de aguas residuales, recolección y disposición de desechos, seguridad, energía eléctrica, servicios de limpieza a las embarcaciones y parqueo para vehículos, además son fuente de empleos (directos e indirectos) para el turismo de recreación y la pesca deportiva.

Las marinas pueden contribuir con la sostenibilidad social, económica y ambiental de las zonas costeras y del país en general.

Las Marinas Turísticas se componen en inmuebles, instalaciones, vías de acceso y otros bienes de la propiedad a fin de brindar servicios a sus usuarios y deben de contar con lo siguiente:

- a) Señalización para entrada y salida de embarcaciones.
- b) Muelle para fondeo, amarre y atraque de embarcaciones como mínimo, o medios de varada y almacenamiento en tierra de embarcaciones.
- c) Suministro de agua potable y de energía eléctrica a las embarcaciones.

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	<p>Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas</p>	<p>Código: UC-GAAV</p>
		<p>Edición No. 01</p>
		<p>Fecha de emisión: julio 2020</p>

- d) Alumbrado general.
- e) Mantenimiento, reparaciones menores y de emergencia de las embarcaciones.
- f) Radiocomunicación.
- g) Equipo contra incendio
- h) Servicio de sanitarios para el público.
- i) Instalaciones adecuadas para la recolección y disposición final de basura, aceite quemado, aguas residuales, desecho de pescados y desechos sólidos en general, para la conservación y protección del medio ambiente,
- j) Oficina administrativa con sistemas para registrar usuarios, registrar entrada y salida de embarcaciones, y proporcionar información sobre condiciones climáticas y rutas de navegación locales.

Los servicios se ofrecen de forma directa al cliente en las instalaciones o bien, de forma remota por medio de la tecnología en las comunicaciones, en ambos casos, prevalece el atraer la confianza y seguridad al cliente en el resguardo de embarcaciones marítimas.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Esquema de la implementación de medidas de las Marinas Turísticas ante el COVID-19

Atención al cliente	Medidas ante COVID-19
Venta remota de servicios a embarcaciones tripulantes (medios tecnológicos)	<ul style="list-style-type: none"> • Información sobre servicios y medidas ante el COVID-19
Venta directa (presencial)	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de medidas atención al cliente ante el COVID-19 • Información sobre servicios y condiciones en atención al COVID-19

Apoyo de actividades de Marinas Turísticas

	Actividades que apoya	Actividades que realizan los clientes
Marinas Turísticas	Recreativas	<ul style="list-style-type: none"> • Navegación • Buceo • Esquí acuático • Natación • Pesca • otros
	Turísticas	<ul style="list-style-type: none"> • Tours acuáticos • Avistamiento de ballenas • otros
	Deportivas	<ul style="list-style-type: none"> • Pesca deportiva • Remo • Navegación en Vela • Natación deportiva • otros

Servicios que prestan Marinas Turísticas

	Destinadas para:	Tipo de servicio
Servicios de Marinas Turísticas	Personas	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción y atención • Servicios sanitarios • Estacionamiento • Taxis, buses • Atención médica • Seguridad

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

		<ul style="list-style-type: none"> Comunicación por teléfono, cable, internet Tiendas con productos varios
	Embarcaciones	<ul style="list-style-type: none"> Señalización de entrada y salida Muelle Suministro de energía eléctrica Suministro de agua potable Alumbrado general Mantenimiento Radiocomunicación Manejo de desechos Equipamiento contra incendio

Identificación de áreas dentro de Marinas Turísticas

Función	
Zona administrativa	<ul style="list-style-type: none"> Recepción Sala de espera Atención al cliente Contabilidad Administración Servicio sanitario Dormitorio personal administrativo Otros
Zona de servicios generales	<ul style="list-style-type: none"> Estacionamiento Bodega de mantenimiento Garita de control y seguridad Área de carga y descarga Cuarto de máquinas Comedor de empleados - cocineta Dormitorio personal de seguridad Otros
Zona de embarcadero	<ul style="list-style-type: none"> Muelle Operaciones de embarcaciones Otros
Zona pública	<ul style="list-style-type: none"> Caminamientos Áreas de estar o espera Jardines / áreas verdes Área de comedor - cocina Servicios sanitarios públicos Locales comerciales Otros

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicarán en la página web del INGUAT.

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	<p>Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas</p>	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

V. ORIENTACIONES PARA MARINAS TURISTICAS ANTE EL COVID-19

Medidas generales de prevención

Comunicación a los colaboradores

1. Situación internacional y nacional del COVID-19, información brindada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.
2. Situación de la actividad turística nacional y en particular de las marinas turísticas, información facilitada por el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- y Capitanía de Puertos.
3. Informar las medidas a las Marinas Turísticas.

Colaboradores que no deben asistir al lugar de trabajo

1. Personas que presenten cualquier sintomatología (tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debe acudir al trabajo y debe contactar a los teléfonos de emergencias o consultas: **1517 o 1540** para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-. **(Ver anexo No.1)**
2. Personas que han interactuado directamente o por medio de terceras personas, con alguien que posteriormente haya sido diagnosticado con COVID-19 o que haya sido enviado a cuarentena.
3. Personas que se encuentren dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores de 60 años que presenten enfermedades como (diabetes, hipertensión arterial, VIH, entre otros) y mujeres en estado de gestación, mientras dure la

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

presente emergencia generada por la epidemia y debidamente notificado al patrono, no debe asistir a laborar deberán ser resguardadas con prioridad; fomentando el teletrabajo.

En cualquiera de los casos, debe informar al gerente o propietario de la Marina Turística, no deben acudir al trabajo por al menos 14 días según la suspensión emitida por el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS–, reglamento de salud y seguridad ocupacional, acuerdo gubernativo 229-2014 y sus reformas 33-2016, cuando aplique.

Prevención para el personal

1. Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con el antebrazo, o bien con pañuelos desechables y eliminarlos posteriormente en los recipientes o botes de basura correspondientes.
2. No tocarse los ojos, la nariz y la boca incluso al llevar guantes puestos o al quitárselos, ya que pueden estar contaminados.
3. Estar atento si presenta síntomas como tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato que pudiera estar asociada con el COVID-19.
4. Uso obligatorio del equipo de protección personal como mascarilla, guantes de látex o vinilo.
5. Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores y desinfectarlos con alcohol desinfectante al 70%.
6. Utilizar dos pares de zapatos, uno al ingresar al lugar de trabajo y otro para trasladarse a su vivienda.
7. Mantener las reglas de higiene de forma constante y permanente, dentro y fuera del ambiente laboral.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Distanciamiento Físico entre empleados y clientes

1. Saludar sin contacto físico (Darse la mano, darse abrazos, besos) con ninguna persona.
2. Evitar el contacto estrecho entre colaboradores y clientes.
3. Mantener una distancia interpersonal establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
4. Evitar actividades que impliquen aglomeración de personas.
5. Cumplir con las directrices sanitarias para la prevención y control de brotes de SARS COV-2 en los centros de trabajo según acuerdo gubernativo 79- 2020 del Ministerio de Trabajo y Previsión Social de Guatemala.

Higiene del personal

1. Realizar una higiene de manos frecuente de la siguiente manera:
2. Lavarse las manos con suficiente agua y jabón, durante al menos 20 segundos, frotando las manos entre sí y entrelazando dedos, frotar las uñas con las palmas de las manos, frotar cada palma con el dorso de la otra mano y entrelazado los dedos y al finalizar secarse las manos con un paño o toalla desechable.
3. Desinfectarse las manos durante 20 a 30 segundos con alcohol desinfectante al 70%. **(Ver anexo No. 2)**
4. Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.
5. Las mujeres deben mantener el cabello recogido, no utilizar ningún tipo de joyas y mantener las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas, se ha demostrado que el COVID-19 puede alojarse bajo uñas largas o bajo capas de esmalte.
6. Los hombres deben usar el cabello corto, sin barba y uñas cortas.
7. El empleado debe ir debidamente bañado todos los días.
8. Uniforme completo, deberá colocarse al llegar al puesto de trabajo, además cumplir con:
 - Uniforme limpio
 - Camisas y blusas con manga
 - No utilizar pañoleta

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

- La suela del calzado que utiliza debe ser desinfectada antes de ingresar a las instalaciones o a su puesto de trabajo.

VI. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN

Requisitos para la gestión del riesgo

1. Colocar un método de desinfección de suela de calzado para el personal, clientes y proveedores con una dilución de cloro al 0.1% (20ml por 1 litro de agua) antes de ingresar a las instalaciones.
2. Contar con un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono.
3. Informar semanalmente al personal sobre la prevención ante el contagio de COVID-19, las recomendaciones generales y lugares a remitir posibles casos conforme a las actualizaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales de salud pública.
4. Nombrar a una persona encargada de llevar el control diario en una bitácora del personal y proveedores que ingrese al lugar de trabajo tomando la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, a medio turno y al salir, de detectar alguna persona con temperatura mayor o igual a 38°C no debe permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referida a un servicio de salud. Anotar en el libro de actas o cualquier documento formal con que cuente la marina turística o embarcadero la sintomatología y procedimientos realizados para el traslado de la persona. **(Ver anexo No. 3)**
5. Crear campaña publicitaria y señalización con información (banners, afiches, trifoliales, redes sociales, páginas web, otros), para minimizar el riesgo de contagio; ubicándolos en sitios estratégicos,

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

muelles, recepción, baños, áreas comunes o donde sean ubicados los insumos de higiene personal. Toda la información al menos en idiomas español e inglés. Importante atender la Norma de Reducción de Desastres Número Dos -NRD2-, de CONRED.

6. Capacitar a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como de la forma correcta de removerlo, utilizando los medios de comunicación de intranet, correo electrónico, señalizaciones, compromiso de calidad o videos informativos.
7. Supervisar y verificar constantemente el uso de protección personal, así como del cumplimiento de las normas y medidas de seguridad y prevención de contagio de COVID-19 para mantener un ambiente laboral limpio y seguro.
8. El patrono debe proveer periódicamente a los colaboradores equipo de protección personal como guantes, mascarillas quirúrgicas, protector facial/ careta protectora y productos de higiene como agua, jabón, alcohol en gel al 70% entre otros.
9. Colocar dispensadores de alcohol desinfectante al 70% en puntos principales como en el ingreso a las instalaciones (garitas y muelles de acceso), en la recepción, área de colaboradores, áreas públicas, sanitarios, ingresos a las instalaciones, los cuales pueden ser colocados en pared, postes independientes o sin contacto y deben estar al alcance de los colaboradores y clientes.
10. Implementar barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporcionar a los colaboradores pantalla de protección facial de uso obligatorio. (esto no exime el uso de la mascarilla)
11. Mantener libre los ambientes de humo y tabaco.
12. Contar con abastecimiento suficiente de material de protección, como guantes, mascarillas quirúrgicas, protector facial/ careta protectora y productos de higiene y desinfección para un tiempo no menor de quince días. **(Ver anexo No. 4)**

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

13. Definir políticas propias del lugar de trabajo para minimizar el riesgo de transmisión y propagación del virus como alternar los horarios del personal, si hubieran más de 4 colaboradores, con el objetivo de fomentar el distanciamiento físico, los espacios de trabajo deberán ocuparse atendiendo el criterio establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
14. Establecer turnos para descanso e ingerir alimentos que sea no menor a 20 minutos o los tiempos establecidos internos. El lugar deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad e higiene establecidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
15. Establecer un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio, o exposición al virus, el cual deberá contener procedimiento de: manejo de información, personas responsables y pasos a seguir, el cual deberá socializar también con los proveedores de la cadena de servicios, conforme a las recomendaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales de salud pública, con el objetivo de prevenir, gestionar eficazmente los casos y mitigar el impacto entre turistas y personal. **(Obligatorio)**
16. Restricción de reuniones de grupos mayores de cinco personas, asegurar el distanciamiento físico entre cada persona establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones. Para minimizar las reuniones presenciales se recomienda el uso de videoconferencia, conferencia virtual (audio) y plataformas de internet (zoom, webex, facebook, tweeter, instagram, etc.).
17. Garantizar la existencia de recipientes adecuados para la disposición de desechos sólidos, aguas residuales, así como la recolección y extracción de estos.
18. No utilizar sistemas de aspersion de sustancias químicas (cabinas, túneles o cualquier otro dispositivo similar) sobre las personas, para la

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

prevención del COVID-19 u otro tipo de enfermedades según circular VIGEPI No. 14-2020/ Guatemala 16 de abril de 2020.

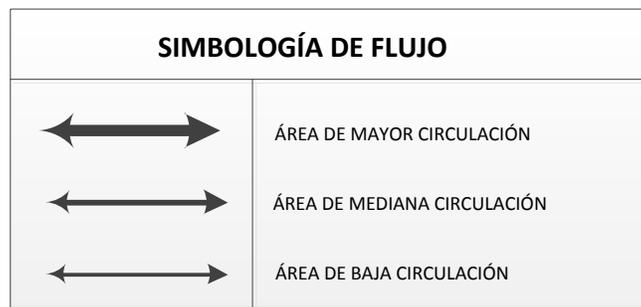
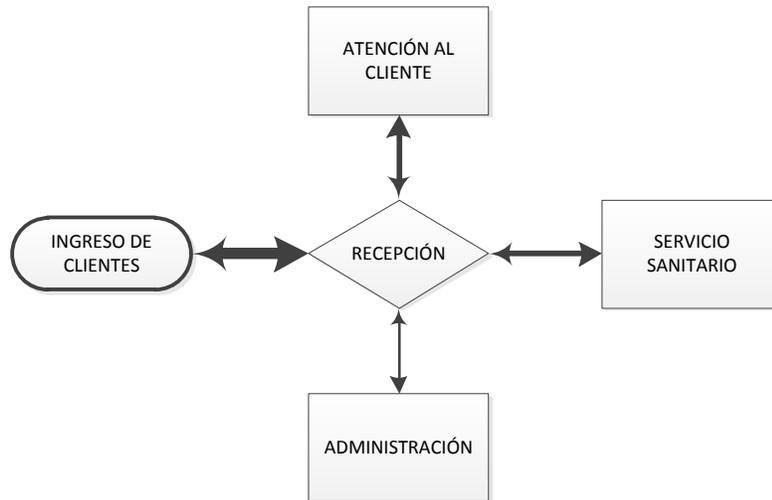
- 19.Reducir la cantidad de vehículos en los estacionamientos, estableciendo un distanciamiento establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
- 20.Crear alianzas estratégicas con proveedores que cumplan con protocolos de prevención relacionados directamente con el COVID-19, supervisarlos periódicamente.

VII. RECEPCIÓN Y ATENCIÓN DE CLIENTES

Las Marinas Turísticas deben de contar con áreas para la atención a clientes de forma presencial, para realizar gestiones administrativas correspondientes a la contratación de servicios que ofrece el establecimiento.

Garantizar que el personal de recepción y atención esté lo suficientemente informado sobre COVID-19, para que pueda llevar a cabo las tareas asignadas y evitar la posible propagación. También, deben ser capaces de informar a los clientes sobre las políticas del establecimiento en términos de prevención u otros servicios que pueden requerir.

El siguiente diagrama representa la movilización (flujos) de los clientes dentro de las Marinas Turísticas, en donde el grosor de las flechas refiere al nivel de presencia y contacto con el personal y las instalaciones de la Marina Turística.



Las Marinas Turísticas deben atender a personas interesadas en la contratación de servicios marítimos para sus embarcaciones para lo cual contemplan regularmente un área de recepción y espera (sala) en donde se tiene la mayor presencia, en los lugares de atención y servicio sanitario (cuando aplique) en donde se tiene una mediana presencia.

Garantizar la debida separación entre personas establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones, marcando en el suelo los espacios para que se respete esta distancia, de preferencia distribuir definir horarios de atención en las áreas públicas y en las áreas de servicios para que los huéspedes de las embarcaciones puedan reservar su turno y así disminuir la cantidad de personas.

En estas áreas es necesario enfocar la implementación de los siguientes aspectos:

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Requisitos generales:

- Definir el aforo máximo de la recepción de las marinas turísticas estableciendo las medidas necesarias que permitan mantener el distanciamiento físico establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones. Si no puede mantenerse la distancia entre los empleados y clientes, se recomienda la instalación de barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) que aseguren la protección del personal de recepción. Si tampoco se dispone de estos materiales, el personal debe usar protector facial.
- Se debe tomar la temperatura corporal, utilizando un termómetro clínico digital infrarrojo, tanto a los trabajadores, proveedores y clientes al momento de ingresar a las instalaciones de la Marina Turística (la temperatura aceptable debe ser menos a 37.5 C).
- Es de uso obligatorio de utilizar equipo de protección personal antes de ingresar a las instalaciones (mascarilla, etc.).
- Desinfectar todas las herramientas, utensilios, equipo en vehículos, motos, bicicletas, canoas (timón, llaves, llantas, palancas, cerraduras de puertas, motores marinos, etc.) en que ingresan los trabajadores y proveedores con agentes químicos para asegurar toda reducción de riesgos por el COVID-19.
- Contar con personal por turno para la atención directa a clientes acorde a la capacidad de las instalaciones, considerando las medidas de distanciamiento físico que permita la prestación de servicios de forma segura
- Disponer de dispensadores de alcohol desinfectante al 70%, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del cliente.
- Evitar adornos y elementos como por ejemplo: folletería, lapiceros fijos, entre otros, sobre los mostradores que puedan manipular los clientes.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

- En la entrada de las instalaciones, deberán estar disponibles campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas, éstas deberán contener la información emitida por las autoridades de salud pública preferiblemente en presentaciones que no sean manipuladas por el cliente (pantallas informativas, rótulos).
(Ver anexo No. 5)
- Disponer de un directorio telefónico de los centros de salud, hospitales privados y nacionales, así como teléfonos de emergencia para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad y colocarlos en un área visible para todo el personal.
(Ver anexo No. 6)
- Mantener las puertas y ventanas abiertas para garantizar la circulación del aire.
- En caso de contar con equipos de aire acondicionado se deberá aumentar el volumen de aire de impulsión, abriendo los reguladores de flujo de los equipos, ya que se evitará que se acumulen concentraciones de aire viciado con una carga bacteriana o viral, diluyéndolo con el aire fresco. Se deberán colocar filtros de alta eficacia. Las unidades de ventilación deben contar con filtros de partículas de alta eficiencia (HEPA) ya que eliminarán las bacterias y los virus del aire, reduciendo así la carga viral. Los filtros, unidades de inyección y extracción de aire de las unidades se deberán limpiar cada semana

Requisitos específicos:

- El personal debe estar identificado y contar con el equipo de protección personal (mascarilla, guantes desechables protector facial, según el riesgo al que está expuesto).
- Solicitar la desinfección de suela de calzado a los clientes antes de ingresar a las instalaciones con una dilución de cloro al 0.1% (20 ml de cloro por 1 litro de agua).

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

IMPORTANTE: Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tránsito de personas. Mínimo dos veces al día.

- Atender a las personas una a la vez con un distanciamiento establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
- Toma de temperatura a las personas que ingresan y salen de las instalaciones por medio de un termómetro infrarrojo, de detectar personas con temperatura mayor o igual a 38°C no deben permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referido a un servicio de salud.
- Solicitar a los clientes que ingresen a las instalaciones el uso obligatorio de mascarillas y permanecer con ella durante el tiempo de su estadía.
- El colaborador debe aplicarse alcohol en gel previo y posterior a intercambiar objetos con el cliente como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, lapiceros, etc.
- Informar las disposiciones en los puntos de entrada del país (aeropuertos, puertos y pasos fronterizos terrestres) según los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.
- Proporcionar a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas y las medidas de prevención del país y de la cadena turística: transporte, hoteles, restaurantes, atractivos turísticos y actividades a realizar.
- Al contratar los servicios que ofrece la Marina Turística, el personal debe brindarle al cliente una breve inducción en la cual le indique

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

las recomendaciones y protocolos a seguir durante su estadía para su seguridad.

- Informar al cliente sobre las medidas de prevención que la marina turística, personal y proveedores han implementado.
- Ofrecer servicios de tours, traslados o viajes a grupos para un máximo de 10 personas durante la crisis por el COVID-19 para la prevención del mismo.
- Llevar una bitácora con los registros de la procedencia de los clientes que han contratado los servicios que ofrece la marina turística como medidas de prevención.
- Limpiar y desinfectar los mostradores antes de iniciar actividades, luego de recibir a un cliente y al finalizar actividades, así como todos los elementos que se utilizaron.
- Limpiar y desinfectar luego de recibir a un cliente el equipo de cobro y de cómputo.
- Limpiar y desinfectar teléfonos y radios de comunicación con desinfectantes con 70% alcohol como mínimo después de cada uso.
- Limpiar y desinfectar los paquetes, repuestos, encomiendas, etc. que ingresen a las instalaciones de la marina turística.
- Limpiar y desinfectar al menos cada hora según tráfico de personas el piso de la entrada de las instalaciones, muelles, rampas y las superficies de contacto como manijas de las puertas, pasamanos, etc.

Medidas durante el regreso de la embarcación y el desembarque de personas

- Previo al arribo de las embarcaciones a las marinas los capitanes de las embarcaciones deberán comunicar al Administrador o encargado de operaciones sobre el estado de salud de los pasajeros a bordo de las embarcaciones, vía radio comunicación o el medio que dispongan, como parte de los controles de migración.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

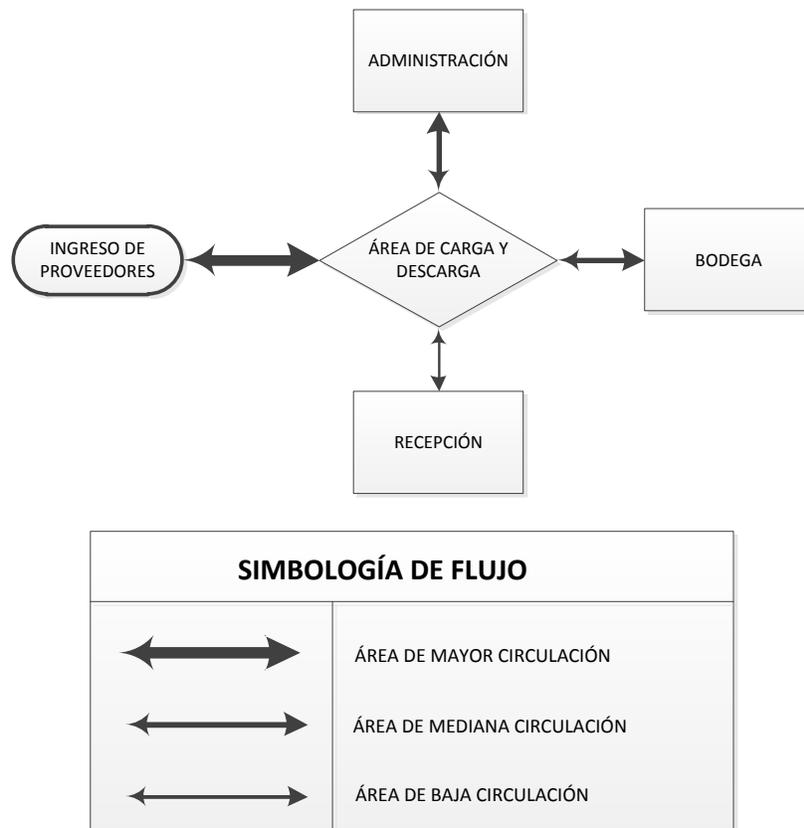
- Debe facilitar la implementación del protocolo de lavado de manos, uso de alcohol en gel y limpieza de las suelas de los zapatos y calzado, a todos los pasajeros y tripulación que desembarquen, previo a su ingreso al muelle.
- Priorizar la entrada hacia las zonas de facilidades en tierra, orientando los pasajeros y tripulantes que desembarcan, manteniendo la distancia establecida en las zonas de paso, siguiendo el distanciamiento establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
- En caso de embarcaciones que ingresan por primera vez a las instalaciones, brindar información a los tripulantes y pasajeros que desembarcan sobre las medidas de prevención y contención que estableció la administración para la emergencia del COVID-19.
- Debe asegurar la desinfección del equipaje de los turistas, visitantes y tripulantes, así como del equipo o implementos a usar antes de introducirlo a las facilidades en tierras, usando un rociador con una solución a base de alcohol de al menos 70%, desinfectante o cualquier otro producto de limpieza que demuestre su eficacia ante el virus.

XVIII. ARTICULACIÓN CON PROVEEDORES

En las Marinas Turísticas como toda empresa, necesita contar con diversos insumos y servicios para cumplir con su función y objetivos. Acorde a las instalaciones que utilizan las Marinas Turísticas deberán acoplar un área para atender a los proveedores, que regularmente cuentan con un acceso directo con el personal administrativo que recibe y resguarda los insumos, o bien, dirige a las personas que prestan diversos servicios para el buen estado y funcionamiento de la empresa.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

El siguiente diagrama representa la movilización (flujos) del personal de empresas proveedoras dentro de las Marinas Turísticas, en donde el grosor de las flechas refiere al nivel de presencia y contacto con el personal y las instalaciones de la Marina Turística.



La entrega de los insumos o productos (carga y descarga) será responsabilidad del personal administrativo de la Marina Turística y serán los responsables de hacer los registros y controles que le correspondan de los insumos y productos, en tanto hará el direccionamiento del personal que brindará algún servicio contratado. Los insumos y repuestos deben ser trasladados a un área de bodega. Los proveedores deberán utilizar el área de recepción en la entrega o recibimiento de documentos.

Los proveedores de insumos y servicios deben seguir sistemas seguros de trabajo y también contar con sistemas para prevenir la propagación de

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

COVID-19, por lo que se requiere de las Marinas Turísticas atender lo siguiente:

- 1) Definir los criterios mínimos de los proveedores con los que se ha establecido una relación comercial ya sea por la Marina como por los usuarios, con base a un instrumento de selección y evaluación especialmente de los criterios de higiene y desinfección que utilizan.
- 2) Realizar una inspección inicial del servicio; posterior a ello se deberá realizar un programa de seguimiento y monitoreo de servicio y dejar registro de ello.
- 3) Contar con un listado de proveedores con evidencia que cumplen las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 para garantizar que los servicios sean seguros y libres de contaminación y también poderlos recomendar a los usuarios de la Marina Turística.
(Ver anexo No. 7)
- 4) Mantener actualizada la bitácora de control de visitas a las instalaciones de todo el personal visitante, incluyendo personal con quien se va a interactuar.

Es importante para el cliente, contar con la referencia de otros servicios que no presta la Marina Turística, lo que motiva al personal administrativo a listar y mapear los posibles proveedores de servicios complementarios para las personas y embarcaciones, siendo de gran importancia mantener con estos negocios la articulación de información y el impulso en la implementación de medidas de sanitización. Se hace énfasis en recomendar aquellos negocios que cumplan con las medidas ante el COVID-19, sugiriendo visitas a estos y evidenciar el nivel de seguridad en el manejo de la atención y prestación de medidas de seguridad sanitaria.

IX. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El personal administrativo y gerencial de las Marinas Turísticas, con la información analizada de sus instalaciones, visualizando la movilización de sus clientes y colaboradores, tendrán la identificación de los entornos con

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

elevado tránsito de personas y lugares de convivencia estrecha (especialmente en horas identificadas de mayor demanda, en la hora de almuerzo, ingreso, egreso, compra de combustible, etc.) podrían ser puntos donde de manera más fácil se declare la presencia o transmisión de casos del virus COVID-19, por lo cual se debe aumentar las medidas de limpieza.

Los procesos de limpieza deben anteceder siempre a los de desinfección, ya que facilitan la acción de los germicidas. El objetivo principal de la limpieza es reducir el número de microorganismos del medio, para evitar su difusión.

El personal encargado de la limpieza y desinfección debe tener un conocimiento adecuado tanto de los procesos como de la necesidad de brindar seguridad y máxima eficiencia.

Los procedimientos básicos en las labores de limpieza y desinfección son: lavar, trapear, sacudir, desinfectar los baños, las superficies y muebles, y la limpieza y desinfección de los fluidos biológicos.

Normas generales de limpieza y desinfección

No tocar con los mismos guantes que se utilizarán para la limpieza y desinfección dentro de los ambientes: cerraduras, teléfonos, puertas en áreas públicas ya que esto aumenta el riesgo de contaminación de las superficies.

Ubicar los equipos de limpieza y desinfección rotulados por área en un lugar exclusivo de almacenamiento: limpios, desinfectados y escurridos.

Utilizar el equipo de protección personal como medida de prevención, luego deseche los que son de un solo uso. Continúe con el procedimiento sobre como remover el mismo.

Utilizar jabones y desinfectantes idóneos para cada superficie o área y asegurarse de leer los criterios o fichas de seguridad de cada uno. De preferencia utilizar productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA).

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

No realizar métodos secos de limpieza como plumeros y escobas ya que se aumenta la dispersión de polvo y partículas portadoras de gérmenes en el medio ambiente.

Colocar señales de advertencia en aquellos lugares donde se esté realizando la limpieza.

Designar un área específica y adecuada para guardar guantes y otros utensilio que no deben quedar en el área de sanitarios

Características que debe cumplir el personal del área de limpieza

1. Higiene personal (baño diario).
2. Las mujeres con cabello recogido sin joyas, pulseras o anillos, uñas cortas y limpias (sin esmalte).
3. Los hombres con cabello corto, barba y uñas cortas.
4. Uniforme limpio y completo todos los días.
5. Antes del inicio de sus labores lavarse las manos, al término de un procedimiento, al retirarse los guantes, antes de tomar sus alimentos y después de ir al baño o ante cualquier acción que lo amerite.
6. Utilizar el equipo de protección personal (mascarilla, guantes, calzado adecuado)

Clasificación de áreas y superficies para limpieza y desinfección

Al contar con el análisis de la circulación y permanencia de clientes y proveedores, se tiene la identificación de:

- **Áreas críticas**

Son los ambientes o superficies donde existe riesgo aumentado de transmisión de infecciones, ya que están en alto contacto con el cliente, Ejemplo: Muelles, manecillas, mostradores, pasamanos, mesas, sillas, sillones, paredes laterales, interruptores, grifos, inodoro, despachadores de combustible, etc.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

- **Áreas semicríticas**

Son los ambientes o superficies de contacto mínimo con el cliente, por ejemplo: parqueos, pisos, paredes, techos, ventanas.

- **Áreas no-críticas**

Son todas las demás áreas o superficies de las Marinas Turísticas no relacionados con el contacto directo con los clientes por ejemplo: cocina (cuando aplique), garita, contabilidad, bodega. Para los proveedores dependerá el insumo o servicio al que se contrate (instalación, reparación, remozamiento, etc.).

IMPORTANTE

Los elementos de protección personal son de uso individual.

Las medidas de precauciones son bidireccionales: quiere decir que protegen tanto al personal de limpieza como a los clientes.

Realizar una adecuada higiene de manos inmediatamente después de quitarse cualquier equipo de protección personal.

X. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Productos de limpieza/ desinfección	Indicaciones de uso	Modo de usar
Agua	Limpieza para la remoción de suciedad	Técnico de barrido húmedo
Agua y jabón o detergente		Friccionar el jabón o detergente sobre la superficie
Agua		Enjaguar y secar
Alcohol 70% al 90%	Desinfección de equipamientos y superficie	Luego de la limpieza, fricción, enjaguar y secar

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Amonio Cuaternario	Desinfección de equipamientos y superficie no críticas	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Compuestos liberadores de cloro activo	Desinfección de superficies no metálicas y superficies con materia orgánica	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Oxidantes (peróxido de hidrógeno)	Desinfección de superficies	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Peroxomonosulfato de potasio estabilizado	Limpia y desinfecta en un solo paso	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar

(Ver Anexo No. 8)

XI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS

- **Sanitarios**

Estos sitios son lugares de riesgo en muchos factores, el contagio de la enfermedad del COVID-19 es tan solo una de ellas, la correcta limpieza de esta área usando la protección debida puede generar una mayor confianza de los clientes pues es siempre considerado un punto crítico. Por ello se debe:

1. Revisar diariamente el funcionamiento y la limpieza de los servicios sanitarios y grifos.
2. Revisar diariamente el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable entre otros y dejar registros o bitácoras sobre la limpieza de los mismos.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

- **Pisos:**

Realizar limpieza de pisos utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: barrido húmedo, enjabonado, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalar las áreas para evitar accidentes.

- **Perillas de puertas:**

Las perillas de las puertas son áreas críticas debido a manipulación constante con los clientes y foco de contagio del COVID-19. Se debe limpiar y desinfectar con producto adecuados según el material de elaboración.

- **Sala de espera, comedor y cocina**

Es importante realizar la limpieza y desinfección en las primeras horas de la mañana y al finalizar la jornada diaria de las áreas, con al menos una limpieza general cada dos horas, debido al uso diario y constante de los clientes en las temporadas altas o días de mayor afluencia.

En las áreas de espera o salas de estar ordenar los espacios para mantener la distancia social, la limpieza es necesariamente profunda por ser área crítica con énfasis en muebles de sala, bancas, adornos, macetas y demás artículos decorativos y de elementos de la estructura de instalaciones (columnas, pasamanos, postes, etc.).

Al igual que en otros espacios de convivencia, la distancia entre personas debe mantenerse según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones, el manejo de utensilios en comedor se hace según los siguientes pasos:

1. Retirar los cubiertos, loza o vajilla y los manteles de la mesa.
2. Lavarlos cubiertos a mano con una esponja inocua y limpia y jabón desengrasante removiendo bien toda la suciedad y grasa que pueda generar la proliferación de microorganismos o llevarlos al lavavajillas colocando jabón desengrasante y exponer los cubiertos a calor y vapor, si los cubiertos mantienen mucha suciedad de grasa se debe lavar a mano.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

3. Preparar una solución de agua con cloro (solución de 100ppm) y dejar reposar los cubiertos por 10 a 15 minutos máximo para evitar corrosiones. También puede sumergir en agua caliente los cubiertos si no desea utilizar cloro.
4. Dejar secar y pulir para almacenarlos.
5. En caso de seguir utilizando mantelería, no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
6. Aumentar la frecuencia de cambio de mantelería entre comensales.
7. Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
8. La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60 – 90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor.
9. Los colaboradores deben lavarse bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.

Lo anterior, contribuye tanto a un manejo de la buena experiencia de los visitantes, así como del servicio de la empresa.

- **Oficinas de administración y áreas de atención al público.**

Realizar limpieza y desinfección a primera hora de la mañana, cada vez que se reciba a un cliente y al finalizar el turno. En estos lugares se requiere de un ambiente agradable limpio y desinfectado, puesto que en estos espacios también se proyecta la imagen de la empresa.

Se deben limpiar y desinfectar según se requiera el mobiliario, mostradores, mesas, pasamanos, cuadros, puertas, ventanas, bancas, etc. Descartar bolsas con desechos en los recipientes ubicados en los depósitos en lugares estratégicos y trapear el piso.

- **Muelles:**

Intensificar las normas de limpieza e higiene en estos espacios, con mayor rigurosidad en las superficies de apoyo, utilizando una solución a base de alcohol de al menos un 70% y/o con desinfectantes apropiados que

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

cumplan con el objetivo. Se debe contar con dispensadores con alcohol en gel, con una composición del 70% para el área de muelles.

Mantener un nivel de ocupación igual o menor a la capacidad de personas que compartan en estos espacios establecidos según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones. Asimismo se debe Definir la menor cantidad posible de puntos de ingreso y acceso hacia el área de muelles.

XII. ÁREA DE MANTENIMIENTO Y MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y ORGÁNICOS

Por la importancia de los servicios específicos para embarcaciones, el personal que apoya en la prestación de los mismos debe realizar las normas de limpieza e higiene en estos espacios, con mayor rigurosidad en el equipo, utensilios y las superficies de apoyo, utilizando una solución a base de alcohol de al menos un 70% y/o con desinfectantes apropiados que cumplan con el objetivo. Se debe contar con dispensadores con alcohol en gel, con una composición del 70% para el área de muelles.

Mantener un nivel de ocupación igual o menor a la capacidad de personas que compartan en estos espacios establecidos según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones. Asimismo se debe Definir la menor cantidad posible de puntos de ingreso y acceso hacia el área de muelles.

La gestión de los residuos debe continuar realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

1. Se recomienda que los pañuelos desechables que se empleen para el secado de manos sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y de ser posible, de aluminio y accionados por pedal.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

2. Al momento de desechar mascarillas, guantes y toallas húmedas, así como papeles con secreciones nasales o similares estos deben ser inmediatamente depositados en los recipientes de desechos sólidos ubicados en los servicios sanitarios donde se deposita el papel higiénico, toallas húmedas, pañales y otros tipos de desechos sanitarios. Se recomienda destruir mascarillas y guantes para evitar su reutilización, dentro del servicio de recolección de desechos y reciclaje de materiales.
3. Colocar bolsa plástica dentro del recipiente de la basura y mantener fuera del alcance de niños, animales, etc. El bote o recipiente de basura debe ser lavado con desinfectante diariamente al momento del cambio de la bolsa.
4. Para retirar la bolsa, se recomienda que ésta sea cerrada e identificada adecuadamente (bolsa en la que se identifique a simple vista el desecho o rotularla como: “desechos sanitarios” y disponerla inmediatamente en el contenedor general.
5. Velar por que el personal de limpieza encargado de sacar los desechos sólidos utilicen guates desechables, y se los quiten hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.
6. De ser posible, mantener las bolsas de desechos sanitarios no más de 72 horas dentro de las instalaciones y desinfectar las mismas.
7. Después de cada proceso, lavarse las manos durante 40 a 60 segundos como mínimo con jabón y agua.

XIII. TRANSPORTE PÚBLICO ACUÁTICO

En las Marinas Turísticas en donde se utilizan muelles como punto de embarque y desembarque de transporte público acuático, se dispondrá de las siguientes medidas:

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

1. Los administradores de las Marinas Turísticas deben realizar un registro del transporte público, horarios, capacidad de pasajeros, personal de apoyo y frecuencia de utilización del muelle.
2. Se orientará a los pasajeros sobre las medidas de las Marinas Turísticas y el uso de instalaciones, para evitar contagios de COVID-19 y otras infecciones.
3. Colocar un método de desinfección de suela de calzado para el personal y clientes con una dilución de cloro al 0.1% (20ml por 1 litro de agua) antes de ingresar a las instalaciones.
4. El personal responsable del transporte público acuático, proporcionará previo al abordaje del transporte, alcohol en gel al 70% entre otros.
5. Usar un rociador con una solución a base de alcohol de al menos 70%, desinfectante o cualquier otro producto de limpieza que demuestre su eficacia ante el virus, por toda la superficie de la embarcación de pasajeros.
6. Al iniciar el acenso o descenso del transporte, proporcionar apoyo físico (dar la mano o brazo) para mantener el equilibrio de clientes, requiriendo que el personal de apoyo cuente con prendas de vestir de manga larga en brazos, y aplicar constantemente alcohol en gel, al igual que los pasajeros.
7. El personal responsable del transporte público, verificará el uso permanente de mascarillas quirúrgicas, protector facial / careta protectora de los pasajeros.
8. Implementar el aforo y distanciamiento físico dentro del transporte público acuático, según lo establecido por el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones.
9. Previo a iniciar la carga y descarga de pasajeros, el personal responsable del transporte público acuático hará desinfección en los elementos estructurales de la embarcación (pasamanos, bases de

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

toldos, lazos, asientos, barandas y otros) con líquidos desinfectantes que contengan un mínimo de 70% de alcohol.

10. Desinfectar en cada viaje equipo de salvavidas así como la verificación del estado de los mismos.
11. Se recomienda orientar la salida de los pasajeros de las instalaciones de la Marina Turística por medio de rótulos o personal que labora en las mismas.

Consideraciones generales

1. Prohibido el traspaso de residuos de una bolsa a otra.
2. Recoger bolsas/ recipientes de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario, evitando el desborde o trasborde. En dicho caso, se debe establecer una frecuencia de recolección, de acuerdo con el volumen generado en cada área.
3. Transportar los residuos manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde.
4. Las bolsas de basura no deben tener contacto con el cuerpo del personal.
5. La utilización de servilletas, mascarillas o equipos de protección personal, bolsas para basura, recipientes de empaque o descartables de preferencia que sean biodegradables.
6. En cumplimiento de todas las leyes y normas de protección a los cuerpos de agua, no verter desechables, basura, químicos de lavado u otro contaminante al cuerpo de agua.
7. Facilitar lavamanos y jabón cercanos a los muelles, con llave de pedal, servilletas de papel, recipiente para depósito. De uso gratuito.

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

XIV. GLOSARIO

Cliente: Es el viajero, quien utiliza los servicios de una Marina Turística para utilizar sus servicios.

Colaboradores: empleados de la Marina Turística.

COVID-19: enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2.

Embarcaciones de recreo y deportivas: Aquellas destinadas exclusivamente a la práctica de actividades de esparcimiento o recreativas de naturaleza turística, ya que sean nacionales o extranjeras.

Instituto Guatemalteco de Turismo: Institución que tendrá a su cargo la aplicación de este Reglamento, que en lo sucesivo se le identificara como el "INGUAT".

Limpieza: eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.

Marina Turística: es el conjunto de instalaciones marítimas destinada a la protección, el abrigo y a la prestación de toda clase de servicios a las embarcaciones de recreo, turísticas y deportivas, de cualquier bandera e independientes de su tamaño, así como a los visitantes y usuarios de ellas ya sean nacionales o extranjeros.

Mascarillas: Las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-: Ente rector de la salud en Guatemala.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Operador de Marina Turística: La persona individual o jurídica, nacional o extranjera que está autorizada por el INGUAT para llevar a cabo la operación, administración y manejo de una o varias Marinas Turísticas, y quien asumió las obligaciones y responsabilidades que contempla el Reglamento de Marinas Turísticas.

Operadoras de turismo: empresa que ofrece productos o servicios turísticos, generalmente contratados por la misma empresa, e integrados por más de uno de los siguientes ítems: transporte, alojamiento, traslados, excursiones, etc.

Prevención: En salud implica trabajar en la modificación de hábitos o conductas que contribuyen a estar sano, además de la detección precoz de enfermedades.

Proveedores: empresas que prestan servicios a la Marina Turística para su correcto funcionamiento.

Sanitización: es el proceso por el cual se realiza una reducción sustancial del contenido microbiano, hasta un nivel de seguridad, sin que se llegue a la desaparición completa de microorganismos patógenos, sin producir algún tipo de infección.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

XV. ANEXO

Anexo No. 1. Síntomas coronavirus



GOBIERNO de GUATEMALA
DR. ALEJANDRO GUANAYAY

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CORONAVIRUS
COVID-19
CONÓCELO | PREPÁRATE | ACTÚA

Síntomas


Fiebre alta


Tos


Dolor de Garganta


Dolor de Cabeza

Formas de Contagio


Por toser o estornudar


Tocar objetos o superficies contaminados


Compartir cubiertos

Prevención


Lavarse las manos con frecuencia


Al viajar usar una mascarilla


No taparse con las manos al toser o estornudar



Página | 35

Anexo No. 2. Lavado y desinfectado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;

1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2 Frótese las palmas de las manos entre sí;

3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8 Enjuáguese las manos con agua;

9 Séquese con una toalla desechable;

10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;

11 Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

Fuente: Organización Mundial de la Salud

¿Cómo desinfectarse las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b Frótese las palmas de las manos entre sí;

2 Frótese las palmas de las manos entre sí;

3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8 Una vez secas, sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

Fuente: Organización Mundial de la Salud

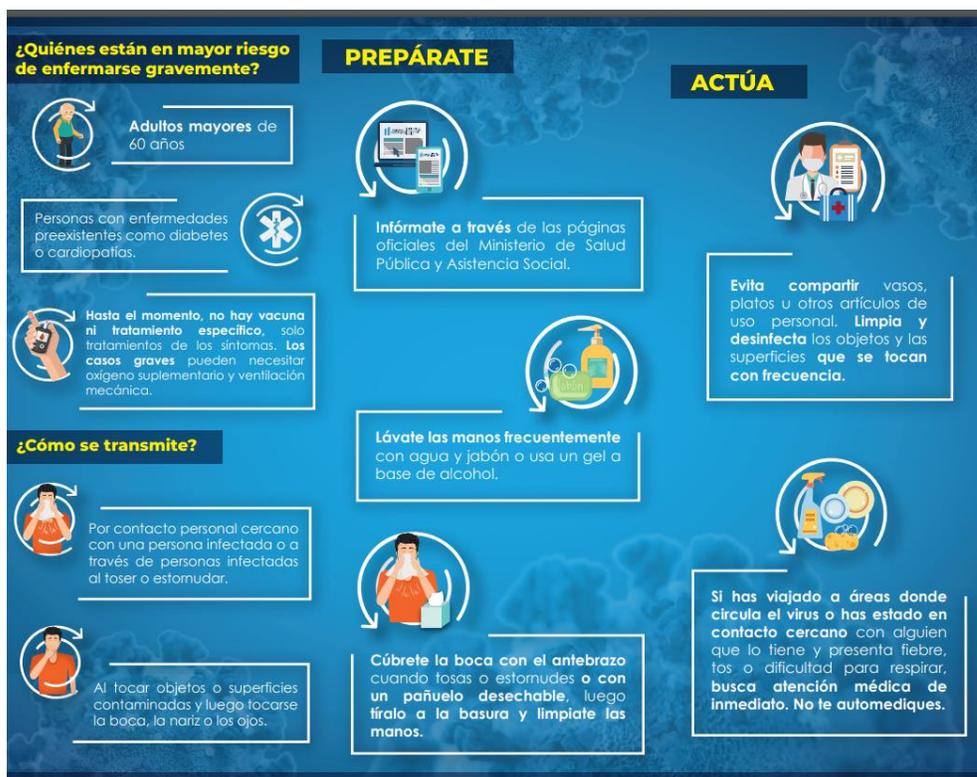
 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	<p>Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas</p>	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Anexo No. 4. Control de bodega General

Logotipo	Listado de control
----------	--------------------

Número o código	Descripción (Maquinaria, equipo, insumo, producto, proveedor, entre otros y a conveniencia)	Consideraciones (Detalles específicos de uso o políticas aplicables)	Fecha de ingreso	Observaciones

Anexo No. 5. Campañas informativas



¿Quiénes están en mayor riesgo de enfermarse gravemente?

- Adultos mayores de 60 años
- Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.

Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamientos de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.

PREPÁRATE

- Infórmate a través de las páginas oficiales del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol.
- Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiote las manos.

ACTÚA

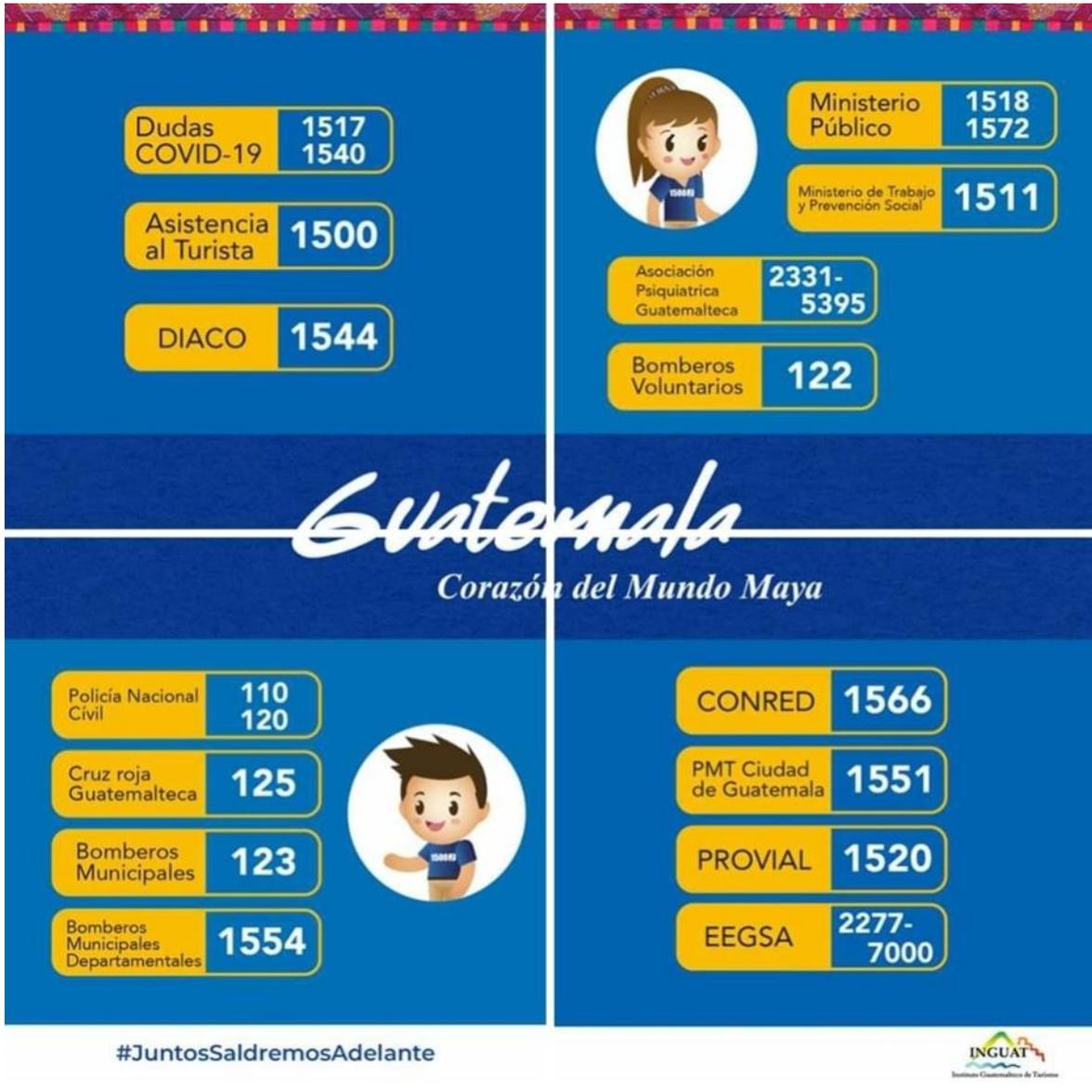
- Evita compartir vasos, platos u otros artículos de uso personal. Limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- Si has viajado a áreas donde circula el virus o has estado en contacto cercano con alguien que lo tiene y presenta fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica de inmediato. No te automediques.

¿Cómo se transmite?

- Por contacto personal cercano con una persona infectada o a través de personas infectadas al toser o estornudar.
- Al tocar objetos o superficies contaminados y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

 <p>INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo</p>	<p>Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas</p>	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Anexo No. 6. Directorio de emergencia



Guatemala
Corazón del Mundo Maya

Dudas COVID-19	1517 1540	Ministerio Público	1518 1572
Asistencia al Turista	1500	Ministerio de Trabajo y Prevención Social	1511
DIACO	1544	Asociación Psiquiátrica Guatemalteca	2331-5395
		Bomberos Voluntarios	122
Policía Nacional Civil	110 120	CONRED	1566
Cruz roja Guatemalteca	125	PMT Ciudad de Guatemala	1551
Bomberos Municipales	123	PROVIAL	1520
Bomberos Municipales Departamentales	1554	EEGSA	2277-7000

#JuntosSaldremosAdelante



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Anexo No. 8. Algunos métodos utilizados para la desinfección

Métodos utilizados para la desinfección					
Nombre	ALCOHOL	Compuestos liberadores de cloro activo INORGANICOS	Compuestos liberadores de cloro activo ORGANICOS	Compuestos de amonio cuaternario	Monopersulfato de potasio
Descripción	<p>Los alcoholes etílico e isopropílico son los principales desinfectantes pudiendo ser aplicado en superficies o artículos por medio de fricción</p>	<p>Los compuestos más utilizados son: Hipoclorito de sodio, de calcio y de litio.</p>	<p>Los ácidos dicloroisocianurato (DCCA) y tricloroisocianurato (TCCA) son ejemplos de compuestos de este grupo.</p>	<p>Algunos de los compuestos más utilizados son los cloruros de alquildimetilbenzilammonio y cloruros de dialquildimetiamonio.</p>	<p>El monopersulfato de potasio, también denominado peroximonosulfato de potasio o sencillamente monopersulfato, es un polvo blanco, granulado, ligero, ideal para aplicaciones —tales como tratamientos por shock (oxidación), en piscinas y spas, donde se requiere un oxidante fuerte e inodoro.</p>

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

Características	<p>Bactericida, virucida, fungicida y tuberculicida. No es esporicida. Fácil aplicación y acción inmediata.</p>	<p>Bactericida, virucida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración que se utilice. Se presenta en forma líquida o en polvo, tiene amplio espectro y la acción es rápida y de bajo costo.</p>	<p>Bactericida, virucida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración de uso. Se presenta en polvo. Más estable que el cloro inorgánico.</p>	<p>Bactericida, virucida (solamente contra virus lipofílicos o encapsulados) y fungicida. No presenta acción tuberculicida y virucida. Es poco corrosivo y tiene baja toxicidad.</p>	<p>Amplio espectro. Es activo en presencia de materia orgánica; no corrosivo para metales en periodos cortos.</p>
Indicación	Mobiliario en general.	Desinfección de superficies fijas.	Descontaminación de superficies y ropa.	Superficies fijas, incluyendo ambiente de cocina	Desinfectante de superficies y piscinas.
Mecanismo de Acción	Desnaturalización de las proteínas que componen la pared celular de los microorganismos.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Inactivación de enzimas productoras de energía, desnaturalización de proteínas y ruptura de la membrana celular.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.
Desventajas	Inflamable, volátil, reseca plásticos y gomas. Produce	Inestable (afectado por la luz solar, temperatura >25°C y	Es corrosivo para los metales. El riesgo es limitado para los	Puede ser inactivado en presencia de materia orgánica.	Reduce el conteo microbiano en 2 a 3 log10, solamente

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

	resecamiento de la piel.	pH ácido). Inactivo en presencia de materia orgánica; corrosivo para metales; olor desagradable, puede causar irritabilidad en ojos y mucosas.	instrumentos de acero inoxidable de calidad si se respetan las recomendaciones (concentración, tiempo de contacto de 20 minutos como máximo, aclarado). Para la desinfección de ropa: utilizar únicamente para algodón y lino blancos (riesgo de decoloración).		después 50 minutos de exposición en concentración de 3%.
Concentración de uso	70% a 90% en solución de agua volumen/volumen.	Para desinfección total 20% a 100%	1,9% a 6,0%, con tiempo de acción de acuerdo a lo recomendado por el fabricante.	Existen varias formulaciones de acuerdo con el fabricante.	1%. El color del producto disminuye a medida que disminuye la concentración

Adicional consultar los productos registrados ante la Agencia de Protección ambiental (EPA).

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

XVI. DOCUMENTOS Y PÁGINAS WEB DE REFERENCIA

1. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
<https://www.mspas.gob.gt/index.php/noticias/covid-19/coronavirus-2019-ncov>
2. Guía práctica para el manejo de residuos y desechos sólidos comunes ante la pandemia covid-19
<http://www.marn.gob.gt/Multimedios/16647.pdf>
3. Protocolo de actuación para minimizar la transmisión de covid-19 en el sector turismo. Chile
<https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2020/03/7-PROTOCOLOCO-CORONAVIRUS-1.pdf>
4. Infection prevention and control during health care when COVID-19 is suspected: interim guidance. Geneva: World Health Organization;2020
[https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-care-when-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-is-suspected-20200125](https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-care-when-novel-coronavirus-(ncov)-infection-is-suspected-20200125).
5. Global surveillance for COVID-19 caused by human infection with COVID-19 virus: interim guidance. Geneva: World Health Organization; 2020
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/surveillance-and-case-definitions>.
6. Considerations for quarantine of individuals in the context of containment for coronavirus disease (COVID-19): interim guidance. Geneva: World Health Organization;2020

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

[https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/considerations-for-quarantine-of-individuals-in-the-context-of-containment-for-coronavirus-disease-(covid-19)).

7. Atención en el domicilio a pacientes presuntamente infectados por el nuevo coronavirus (COVID-19) que presentan síntomas leves, y gestión de sus contactos.

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331397/WHO-nCov-IPC-HomeCare-2020.2-spa.pdf>

8. INFORMACIÓN OFICIAL. Enfermedad por Coronavirus.Who.int

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

9. Plan Institucional de preparación y respuesta ante COVID-19

<https://www.igssgt.org/wp-content/uploads/2020/03/Plan-institucional-de-preparacion-y-respuesta-rapida-ante-el-coronavirus-COVID-19-IGSS.pdf>

10. Manual de limpieza y desinfección hospitalaria. Comité de infecciones intrahospitalarias

file:///C:/Users/rober/Documents/manual%20de%20sanitizacion.pdf

11. Manejo clínico del COVID-19: atención hospitalaria

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCovChina/documentos/Protocolo_manejo_clinico_ah_COVID-19.pdf

12. Medidas higiénicas para la prevención del contagio del COVID-19

[mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCovChina/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCovChina/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf)

13. Guía para la limpieza y desinfección de ambientes Covid-19, IGSS

<https://www.igssgt.org/guia-para-la-limpieza-y-desinfeccion-de-ambientes-covid-19/>

14. Definiciones de Marina Turística.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para Marinas Turísticas	Código: UC-GAAV
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: julio 2020

<https://es.slideshare.net/Fdx/las-marinas-turísticas-y-las-principales-de-repblica-dominicana>

15. Acuerdo No.300-90
16. LA DIRECTORA DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE TURISMO – Reglamento para Operadores de Marinas Turísticas
17. Protocolo General y Sectorial para la Reinserción Laboral 2020 – República Dominicana.
18. ICT-P-09.1. Protocolo para las actividades de transporte acuático, tours y viajes recreativos dentro de las marinas, atracaderos y muelles turísticos debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19). Sector turismo marítimo. Costa Rica 2020