



Protocolo COVID-19 para Prestadores Turísticos **Anexo Turismo Rural**





ÍNDICE

Introducción

1. Definiciones.

1.1. Turismo rural

1.2. Actividades productivas

1.3. Actividades educativas

1.4. Actividades recreativas

2. Particularidades de la prestación

2.1. Consideraciones generales

2.2. Visitas y actividades productivas en el ámbito de turismo rural

2.3. Visitas y actividades educativas en el ámbito de turismo rural

2.4. Visitas y actividades recreativas en el ámbito de turismo rural.

Bibliografía consultada





INTRODUCCIÓN

El presente documento toma como referencia el Anexo Turismo rural, complementario del Protocolo COVID-19 para Prestadores Turísticos, elaborado por El Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación, en conjunto con la Cámara Argentina de Turismo (CAT), el Instituto de Calidad Turística Argentina (ICTA), la Asociación Argentina de Ecoturismo y Turismo Aventura (AAETAV), la Federación de Cámaras de Turismo de la República Argentina (FEDECATUR) y las provincias, a través del Consejo Federal de Turismo. Al mismo se le agregaron consideraciones realizadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires para que sea válido en nuestra jurisdicción.

El texto restante del documento se ajusta a las Directrices generales para la elaboración de protocolos en el Plan de Verano de la provincia de Buenos Aires. Este documento es un complemento del “Protocolo COVID-19 para Prestadores Turísticos”, elaborado con el objetivo de profundizar las pautas allí establecidas, asegurar su interpretación y aplicabilidad en las actividades y servicios turísticos ofrecidos en el ámbito rural de todo el territorio provincial. Busca atender las particularidades, gestión y características propias del turismo rural en sus diversas prácticas y alternativas.

Estas pautas, que como anexo referidas al Turismo Rural aquí se presentan, están diagramadas en sintonía con los demás protocolos vigentes que atañen a las actividades y que pudieran desarrollarse en el ámbito rural, las cuales, en el caso de aplicar, los y las prestadores/as u organizaciones deberán remitirse a los protocolos COVID-19 para alojamientos turísticos, establecimientos gastronómicos y agencias de viajes y turismo, según corresponda.

1. DEFINICIONES

1.1 Turismo rural

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define al turismo rural como un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados, por lo general, con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés.

Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características:

- a) baja densidad demográfica.
- b) paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura.
- c) estructuras sociales y formas de vida tradicionales.

1.2 Actividades productivas

Se consideran actividades de producción a todas aquellas acciones, individuales o sociales, cuyos procesos se vinculan con la siembra, la cosecha y aquellas que transforman los insumos tales como materias primas y recursos naturales con el objeto de elaborar y fabricar bienes y servicios que se requieren para satisfacer una necesidad.





1.3 Actividades educativas

Se consideran actividades educativas a todas aquellas tareas programadas por las personas educadoras y estudiantes, ya sea en forma individual o grupal, dentro o fuera del aula de clases, con el fin de lograr los objetivos de una determinada materia.

1.4 Actividades recreativas

Se consideran actividades recreativas a todas aquellas acciones, individuales o sociales, que tienen como objeto el entretenimiento, o divertimento y la experiencia vivencial de la persona que las realiza.

2. PARTICULARIDADES EN LA PRESTACIÓN

2.1 Consideraciones generales

Dadas las particularidades del turismo rural, se detallan a continuación una serie de pautas y sugerencias aplicables a las posibles prácticas y servicios que ofrece esta modalidad.

- a) Se recomienda informar la política de cancelación o reprogramación de la prestación del servicio para los casos compatibles con la enfermedad COVID-19 en visitantes o prestadores.
- b) Se sugiere recomendar a personas pertenecientes a grupos de riesgo la no asistencia a las actividades o considerar la posibilidad de establecer horarios o salidas particulares, extremando las medidas de precaución establecidas.
- c) Previo a la contratación del servicio, consultar a los y las visitantes por cualquier tipo de discapacidad, movilidad o comunicación reducida que puedan tener, a fin de considerarlo al momento de informar las medidas y recomendaciones sanitarias y de seguridad, como así también prever la asistencia que la persona manifieste que precisará para el desarrollo de la actividad.
- d) Solicitar una declaración jurada sobre síntomas relacionados con COVID-19 a todas las personas que visiten las instalaciones y/o realicen las actividades. Se podrá recurrir al control de la aplicación CuidAR Verano que se encuentre habilitada para circular y con el autorreporte de síntomas actualizados.
- e) Antes de iniciar la actividad verificar que el botiquín de primeros auxilios cuente con todos los elementos conforme lo establece el Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/primerosauxilios/botiquin>.
- f) En caso de contar con sector de estacionamiento, prever que los espacios para los vehículos permitan respetar la distancia mínima establecida durante el descenso y ascenso de pasajeros/as. Procurar delimitarlos y señalizarlos.
- g) En caso de que el servicio implique el traslado de visitantes dentro del establecimiento o predio para la realización de las actividades prever bolsas de residuos para la disposición de elementos descartables de uso personal (pañuelos, servilletas, botellas de agua individuales descartables, barbijos o cubrebocas no reutilizables y otros).





- h)** Se recomienda, en la medida de lo posible, desestimar el uso de guardarrobas, sugiriendo que abrigos, carteras y bolsos se resguarden en los vehículos particulares o buses. En caso de hacer uso de los mismos se deberá mantener las condiciones de limpieza y desinfección correspondientes.
- i)** Evitar credenciales, distintivos colgantes o marbetes de identificación para los y las visitantes. En caso de utilizarlos, procurar que sean de materiales que permitan una fácil limpieza y desinfección.
- j)** Controlar que los y las visitantes utilicen de forma correcta sus elementos de protección personal durante toda la actividad, verificando que los barbijos o tapabocas cubran nariz, boca y mentón, mientras su uso obligatorio se encuentre vigente, y que se respete el distanciamiento social establecido.
- k)** Desestimar el uso de fuentes, bebederos o dispensadores públicos de agua a fin de evitar la recarga de botellas o cantimploras personales. Caso contrario proveer vasos descartables biodegradables y maximizar las medidas de limpieza y desinfección de los mismos.
- l)** En caso de recibir las sugerencias y comentarios de los y las visitantes luego de brindarse el servicio, facilitar y promover la utilización de medios digitales tales como códigos QR que redirijan a una encuesta o planilla en la nube, Google Maps, redes sociales, entre otros.
- m)** En caso de contar con libro de visitas físico, considerar la posibilidad de reemplazarlo por una versión digital. Caso contrario, incentivar el uso de bolígrafo personal, desestimando la colocación de bolígrafos de uso compartido.

2.2 Visitas y actividades productivas en el ámbito de turismo rural.

- a)** Al momento de recibir a los y las visitantes, y antes de dar inicio a la actividad, recordar y explicar las medidas preventivas implementadas y a respetar durante la visita y la degustación de los productos, contacto con las instalaciones, manipulación de productos, distancia social establecida, uso de barbijos y/o máscara, limpieza y desinfección de manos, manipulación de utensilios y servilletas, entre otros.
- b)** Planificar y organizar un cronograma de visitas en días y horarios previamente asignados, determinando la capacidad máxima de ocupación del lugar sin superar 1 persona por cada 2,25 metros cuadrados en espacios comunes y conforme lo establecido por el Ministerio de Salud de la Nación, por visita y/o actividad productiva y de degustación, entre otras.
- c)** En función del punto anterior, establecer una agenda estricta de ingreso y egreso de visitantes y de duración de cada actividad y/o propuesta productiva que evite el entrecruzamiento de los grupos y permita contar con el tiempo suficiente, entre prestación y prestación, para la correcta desinfección de los espacios y elementos utilizados.
- d)** Organizar el recorrido de la visita a los espacios o sectores de producción en un solo sentido de circulación previendo que los puntos explicativos donde se brinde la información del proceso productivo sean espacios ventilados que permitan cumplir con la distancia social establecida.
- e)** Evitar la aglomeración de visitantes en los sectores y puntos críticos de la prestación del servicio como ser recepción, sectores de degustación y venta de productos regionales, sanitarios, estacionamientos, entre otros. Para esto establecer sistemas de turnos, circuitos de circulación debidamente señalados y demarcación de los sitios de espera con un distanciamiento de 2 metros entre personas.





- f) Evitar la posibilidad de que los y las visitantes realicen visitas autoguiadas o libres por las zonas de elaboración y/o productivas.
- g) Evitar que los y las visitantes entren en contacto con los equipos de producción, impidiendo la manipulación de tapas, paletas, mangueras, moldes, palancas, manijas, griferías, mangos y prensas, entre otros.
- h) Preferentemente, y siempre que las condiciones climáticas lo permitan, planificar y realizar la degustación de productos en espacios abiertos respetando y haciendo cumplir la distancia social establecida.
- i) Realizar la degustación de productos optimizando los tiempos, procurando que la misma no supere los 15 minutos de duración.
- j) Al momento de la degustación de productos asegurarse que cada visitante haya efectuado una correcta higiene de manos, facilitando para ello el tiempo y los insumos necesarios para una correcta desinfección. En caso de proveer alcohol en gel evitar la manipulación masiva del dispensador, suministrando personalmente a cada visitante al ingreso de la sala o sector de degustación.
- k) Al momento de la degustación de productos procurar que las porciones sean pequeñas, preferentemente entregadas con una pinza sobre una servilleta descartable evitando el contacto directo con las manos.
- l) Utilizar, preferentemente, vasitos descartables biodegradables de uso individual en caso de degustación de licores, vinos, cervezas u otras bebidas e infusiones.
- m) En los sectores de degustación disponer cestos de basura de boca ancha sin tapa para desechar allí los elementos descartables utilizados durante la actividad.
- n) En el caso que se cuente con venta de productos, se sugiere instalar vitrinas o garantizar que éstos estén ubicados detrás de un mostrador a fin de evitar que los y las visitantes tomen contacto con los frascos, botellas, o souvenirs expuestos.
- o) Ofrecer promociones o kits prearmados a fin de agilizar el proceso de ventas.
- p) Al momento de la venta de productos, facilitar e incentivar la utilización de medios electrónicos de pago.

2.3 Visitas y actividades educativas en el ámbito de turismo rural.

- a) Coordinar con las instituciones o establecimientos educativos los días y horarios disponibles para las actividades educativas procurando un cronograma de visitas espaciado, de forma tal, de evitar el entrecruzamiento entre los y las alumnos/as y/o estudiantes y que permita contar con el tiempo suficiente, entre prestación y prestación, para la correcta desinfección de los espacios, equipamiento y elementos
- b) Informar anticipadamente a las instituciones o establecimientos educativos el cupo máximo de alumnos/as y/o estudiantes permitido por visita y/o actividad educativa y los requisitos para su participación, como ser, elementos de protección personal, kit de higiene, declaración jurada sobre síntomas relacionados con COVID-19.





- c) Organizar el recorrido de la visita de granjas, sectores de elaboración o producción, sitios patrimoniales y de interés educativo, en un solo sentido de circulación previendo que los puntos seleccionados para la explicación de contenidos formativos y didácticos sean espacios abiertos y/o ventilados que permitan cumplir con la distancia social establecida.
- d) En caso de contar con gradas o asientos para exhibiciones o proyecciones educativas, garantizar que los mismos respeten el distanciamiento social establecido y las correctas condiciones de higiene.
- e) En el caso de contar con instalaciones para la realización de picnics, meriendas, verificar que las dimensiones y distribución de espacios respeten el distanciamiento social establecido. Las superficies de contacto de dichos espacios deberán ser desinfectadas antes de su utilización por parte de otro grupo.
- f) Evitar la aglomeración de los y las alumnos/as y estudiantes en sectores y puntos críticos de la prestación del servicio como ser recepción, sitios interpretativos, espacios de venta de productos regionales, sanitarios, estacionamientos, entre otros. Para esto establecer sistemas de turnos, circuitos de circulación debidamente señalados y demarcación de los sitios de espera con un distanciamiento de 2 metros entre personas.
- g) Evitar la posibilidad de que los/as alumnos/as y/o estudiantes realicen visitas autoguiadas o libres por los sectores o senderos educativos e interpretativos.
- h) En caso de que la actividad contemple visitas a muestras y/o exhibiciones de objetos que no puedan ser desinfectados correctamente, evitar su manipulación y/o contacto por parte de los y las alumnos/as y/o estudiantes. Por ejemplo, acrílicos, carteles de prohibido tocar, cintas separadoras, entre otras.

2.4 Visitas y actividades recreativas en el ámbito de turismo rural.

- a) Al momento de recibir a los y las visitantes, y antes de dar inicio a la actividad, recordar y explicar las medidas preventivas implementadas y a respetar durante la salida, tour y/o actividad recreativa – contacto con las instalaciones y equipamiento, manipulación de equipos de protección, distancia social establecida, uso de barbijos y/o máscara, limpieza y desinfección de manos, entre otros.
- b) Evitar la posibilidad de que los y las visitantes realicen visitas autoguiadas o libres por sectores interpretativos y senderos recreativos.
- c) Planificar y organizar un cronograma de tours o actividades recreativas en días y horarios previamente reservados, determinando la capacidad máxima por salida conforme lo establece el Ministerio de Salud de la Nación.
- d) En función del punto anterior, establecer una agenda estricta de horarios y duración de cada salida y/o actividad recreativa que evite el entrecruzamiento de visitantes y/o grupos, y permita contar con el tiempo suficiente, entre prestación y prestación, para la correcta desinfección de los equipamientos y elementos utilizados.
- e) Evitar la aglomeración de visitantes en los sectores y puntos críticos de la prestación del servicio como ser recepción, sectores de entrega de equipos, locales de venta de productos regionales, vestuarios, sanitarios, estacionamientos, entre otros. Para esto establecer sistemas de turnos, circuitos de circulación debidamente señalados y demarcación de los sitios de espera con un distanciamiento de 2 metros entre personas.





- f)** En la medida de lo posible y preferiblemente, procurar y recomendar que cada visitante lleve su propio equipo y elementos personales para la realización de la actividad recreativa, como ser, binoculares para observación de aves, bastón de trekking, elementos de caza y pesca, entre otros. Evitar el uso compartido de equipos y elementos.
- g)** En el caso de actividades náuticas, determinar la capacidad de las embarcaciones de acuerdo con el tamaño de la unidad, la distancia social establecida y las recomendaciones de uso del fabricante.
- h)** Contar con suministro de materiales de limpieza descartables, como paños y toallas de papel durante toda la actividad y disponer de un recipiente cerrado donde descartarlos hasta el regreso de la excursión o finalizada la misma, para su disposición final.
- i)** En los casos que se utilicen suplementos para las actividades (chalecos, cascos, riendas, etc.) desinfectarlos correctamente entre uso y uso y preferentemente previo a la vista del/la visitante.
- j)** En los casos en que se utilicen monturas, arreos, lomerías deben estar recubiertos con material que pueda desinfectarse, evitando el uso de mantas, piel de cordero, lana, entre otros. En caso de utilizar estos últimos procurar que sean sintéticos para su correcta desinfección.
- k)** Suministrar las indicaciones sobre el funcionamiento y manipulación de los equipos, uso del casco y elementos de seguridad respetando la distancia interpersonal mínima establecida.
- l)** Hacer mapas de zonas permitidas de libre circulación con estaciones de descanso, respetando y haciendo cumplir la distancia social establecida y sin superponer visitantes en un mismo espacio de descanso. Señalizar con estacas de colores o sogas, cada recorrido.
- m)** En caso de contar con gradas o asientos para exhibiciones o muestras de destreza garantizar que los mismos respeten el distanciamiento social establecido y las correctas condiciones de higiene.
- n)** En aquellos casos en que la prestación del servicio incluya además el pernocte, se deberán contemplar las pautas pertinentes del Protocolo COVID-19 para alojamientos turísticos del Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación y de la provincia de Buenos Aires.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Organización Mundial del Turismo (2019). Definiciones de turismo de la OMT <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2020). Turismo Rural - Recomendaciones para la futura reactivación de la actividad en el contexto post- pandemia.
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. (2020). Protocolo COVID-19 para alojamientos turísticos.
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. (2020). Protocolo COVID-19 para establecimientos gastronómicos.
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. (2020). Protocolo COVID-19 para Prestadores turísticos.
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. (2020). Protocolo COVID-19 para Prestadores turísticos - Anexo Enoturismo.

