



PREVENCIÓN COVID-19

PROTOCOLO PARA VISITA TURÍSTICA A VIÑEDOS Y OLIVARES DEL QUINTÓN

Este protocolo fue realizado contemplando las medidas dispuestas por el Ministerio de Salud del Uruguay, con datos tomados de la guía de servicios de Bodegas de Argentina y por la propia dirección médica de Viñedos y Olivares del Quintón.

Para Viñedos y Olivares del Quintón la situación del Covid-19 obliga a revisar las prácticas habituales del enoturismo y oleoturismo. Se realiza la adaptación necesaria para prevenir los contagios a trabajadores y visitantes, asegurándose así la posibilidad de dar un servicio seguro que permita aprovechar y disfrutar el recorrido turístico.

Información previa a la visita

- Es importante que el visitante tenga presente su co-responsabilidad, junto al establecimiento, en el cuidado de todas las personas, tanto de ellos como de los trabajadores y de la seguridad sanitaria de todas las instalaciones.
- En ese sentido es necesario que el visitante conozca este protocolo y firme la [declaración jurada](#), en la que afirma que no padece ni ha padecido ninguno de los síntomas asociados al Covid-19 durante los últimos 14 días previos a su visita. Estos síntomas implican: fiebre, tos, diarrea, dificultad respiratoria o pérdida del olfato. También declarará no haber tenido contacto estrecho con personas confirmadas de Covid-19.
- Recomendamos que su traslado hasta el establecimiento sea bajo las normas de seguridad y distanciamiento que las autoridades sanitarias nacionales recomiendan en los protocolos vigentes de prevención en materia de seguridad e higiene. Esto incluye las medidas de prevención personales, es decir barbijos, guantes y/o máscara. De no contar con ellas, el establecimiento pondrá a disposición las mismas.
- En caso que las visitas sean programadas a través de agencias de turismo y/o en grupos, deberán enviar la información correspondiente con anticipación: listado de visitantes, datos personales, teléfono o mail, para poder contactarlos en caso de prevención sanitaria. La [declaración jurada](#) deberá ser entregada previo al ingreso por todos, sin excepción, incluyendo a los guías y choferes.
- Las recomendaciones ayudan a que el visitante pueda realizar un recorrido con tranquilidad y disfrute de un momento único en los viñedos, olivares, la bodega y la almazara, así como de la experiencia de degustación de nuestros vinos y aceites de oliva extra virgen.
- El personal del establecimiento estará a disposición en todo el recorrido. Es importante estar atentos a las señalizaciones correspondientes respecto de los cuidados y los espacios autorizados para visitar con libre circulación, atendiendo en todo momento las medidas de prevención mencionadas.



Sobre el uso de espacios

- Priorizaremos los lugares abiertos y/o con buena ventilación.
- En caso de lugares cerrados, se utilizará un rango de temperatura ambiente de 23 a 26 °C.
- Queda establecida la capacidad de cada sala o espacio respetando las normativas o recomendaciones de distanciamiento social que se encuentren vigentes al momento de la apertura. Tales indicaciones figurarán en el ingreso a cada sector, señalando la cantidad máxima de ingresantes, como así también la ubicación de cada visitante.
- Disponemos de cartelería informativa, con las medidas de higiene recomendadas, en la recepción, salas, bodega, almazara, baños y en todos los lugares por donde circulen visitantes.
- Respecto de los sanitarios, está garantizada la provisión de jabón, toallas descartables y alcohol en gel, como así también la limpieza y desinfección entre visitas.
- Priorizamos cestos de basura con apertura automática o pedales, para evitar el uso de manos en su manipulación.
- Se colocaron *dispensers* con alcohol en gel o alcohol al 70% en todos los espacios que circulan los visitantes: recepción, sala de degustación, tienda comercial, y otras partes del recorrido.

Pautas para visitantes, según momentos del recorrido

Entrada al establecimiento

- Antes del ingreso al establecimiento, se le medirá la temperatura a cada visitante. Este procedimiento se realizará en la propia portería. Si algún visitante presenta temperatura superior a 37,5°, se activará el protocolo, impidiendo la realización de la visita para todo el grupo. Por eso recomendamos efectuar también esta medición antes de iniciar el viaje hacia Viñedos y Olivares del Quintón. Posteriormente se los invitará a higienizarse las manos, señalándoles que, durante todo el recorrido, dispondrán de alcohol en gel.
- En el ingreso de las distintas instalaciones se incorporaron felpudos y alfombras constantemente húmedas, con solución de agua y lavandina, para asegurar la desinfección de suelas de calzados.
- Es importante evitar el contacto físico en el saludo y en todas las instancias de la visita.
- En caso que las autoridades sanitarias establezcan cambios en las medidas de prevención, se proveerá información actualizada al visitante sobre lo que debe conocer en el marco de la pandemia Covid-19. Esta información se actualizará día a día.

Recepción

- La recepción se realizará en el Casco principal, donde se emitirá un video institucional vinculado al recorrido turístico. Allí se le comunicará al visitante cómo serán los circuitos, los cuidados que se han previsto, y los espacios y acciones que requieren de su atención.
- Las medidas de seguridad e higiene son comunes a todos los sectores y algunas tienen especificidades que se encuentran detalladas por área de visita.



Recorrido a los viñedos y olivares

- Se priorizaron los circuitos focalizados en espacios exteriores y abiertos.
- Se respetan las distancias de seguridad vigentes, tanto en el grupo como con la totalidad del personal del establecimiento.

Visita a la Bodega y Almazara

- Evitar contacto físico con trabajadores de la bodega y la almazara durante todo el recorrido.
- No manipular instrumental, tapas de piletas, griferías, tapones de barricas, tanques u otros dispositivos de la bodega y la almazara.
- Respetar el tiempo de permanencia de los grupos en espacios cerrados, y las indicaciones de ventilación y desinfección entre grupos.
- En todo momento del recorrido, promover el distanciamiento personal.
- Considerar los tiempos establecidos por Viñedos y Olivares del Quintón, teniendo en cuenta el tiempo de limpieza y desinfección necesario para otros contingentes.

Degustación de vinos y aceites

Por medidas de seguridad, la degustación y/o cata de vinos y aceites podrá realizarse eventualmente en diferentes áreas del establecimiento, que garanticen la bioseguridad de los visitantes.

- Previo a la degustación, los visitantes deberán higienizarse mediante lavado de manos y uso de alcohol en gel.
- Se deben respetar las distancias de seguridad vigentes.
- Es necesario mantener el lugar asignado para cada persona, sin intercambiar asientos.
- No se permite compartir copas.
- No se habilita a manipular alimentos de otras personas.

Tienda comercial

- Solicitar asesoramiento por parte de los responsables de la tienda para evitar tocar los productos y materiales a la venta.
- Priorizar los medios de pago electrónicos.
- Hacer uso del alcohol en gel, luego de manipular billetes o monedas.
- Garantizar las distancias mínimas entre visitantes, así como entre visitantes y personal.





Pautas para el personal comprometido con la prestación del servicio.

Se implementarán los elementos de protección personal para todo el equipo responsable de la prestación de los servicios.

Para el personal responsable del servicio de degustación y cata, establecemos:

- Antes de comenzar, es requisito higienizarse las manos con agua y jabón, y luego con alcohol. De ser posible, la práctica debe concretarse en forma visible ante los visitantes.
- Evitar el uso de cortagotas y el contacto de las copas con el pico de la botella.
- Al abrir una botella, no tocar directamente el pico de la botella con la mano.
- Los acompañamientos o aperitivos deberán estar envasados y serán servidos de forma individual (por ejemplo, paquetes de grises), o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes (bajo las respectivas pautas de higiene y bioseguridad que el personal debe cumplir).

Para quienes realizan la limpieza en superficies y utensilios, establecemos:

- Antes y después de cada degustación, limpiar y desinfectar todas las superficies expuestas al contacto con el visitante: mesas, sillas, pisos, picaportes, entre otros.
- Para el manejo de cristalería y vajilla, se deben extremar las medidas de higiene. Se utilizará detergente doméstico para su lavado con agua a 80°C, y luego se desinfectará con solución hidroalcohólica.

Para el equipo asignado al fajinado, establecemos:

- Rocíar alcohol diluido al 70% sobre la copa/vajilla.
- Luego sumergir la copa/vajilla en un recipiente con agua a más de 80°C.
- Se utilizan detergentes domésticos más alguna metodología de desinfección.

Para el personal de la tienda establecemos:

- Usar protección personal al momento de reposición de góndolas: guantes, barbijo y máscara facial.
- Evitar que el visitante tenga contacto con elementos que se exponen para la venta en la tienda.
- Colocar en forma visible los precios de los productos para evitar su manipulación.
- Incursionar en herramientas de señalética que permitan acceder a la información de contraetiqueta.
- Designar a una sola persona para el armado y la entrega de cajas de compra a los visitantes.
- Evitar el uso compartido de materiales, como listas de precios, cartas, folletos, entre otros.



Para los responsables del área de cobranza

- Desinfectar con soluciones hidroalcohólicas todos los elementos que estén en contacto con los visitantes.
- Fomentar el pago con teléfono móvil o con tarjeta (“Contactless”).
- Desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción.
- Limpiar equipos de cobranza entre un uso y otro (lector de tarjetas, lapicera para firmar, entre otros requerimientos).
- Posibilitar el pago electrónico anticipado de la visita.
- Promover una única instancia de pago al final del día/recorrido.
- Garantizar la distancia mínima entre el cajero y el visitante.
- Atender de a una persona a la vez para evitar aglomeraciones.

Para el personal a cargo de la instancia de despedida

- Evitar el uso del libro de visitas. Se presentará una alternativa online.
- Minimizar la entrega de material impreso. Resulta ideal el envío de información electrónica como sustituto.
- Hacer encuesta de satisfacción, o suscripciones al *Club Viñedos y Olivares del Quintón*, de manera digital.
- Recordar a los visitantes, y al resto del personal, la higiene de manos con soluciones hidroalcohólicas antes de retirarse del establecimiento.
- Evitar el contacto en el saludo de despedida.
- Agradecer e invitar a transmitir a otros potenciales visitantes todo lo vivido en la experiencia y los cuidados implementados (visibilidad de buenas prácticas bio-socio-sanitarias para el enoturismo y el óleoturismo).

Para los responsables del servicio gastronómico

- Prestar el servicio mediante reservas para evitar las zonas de espera.
- Ofrecer a visitantes soluciones hidroalcohólicas al ingreso del lugar e inicio del servicio.
- Garantizar la distancia entre las mesas: respetar al máximo las indicaciones sobre capacidades y espacios entre mesas, previstas por el Gobierno y autoridades competentes.
- Evitar el uso de mantelería de tela. Se prioriza la utilización de materiales descartables
- Verificar que la vajilla, copas, vasos, y otros elementos a colocar en la mesa, se encuentren en correctas condiciones de limpieza.
- Ofrecer bebidas cerradas e individuales.
- Minimizar el tiempo de atención del personal a la mesa.
- Servir los platos en forma individual y con el cubre plato correspondiente.



- Evitar el uso compartido, entre mesas, de elementos como condimenteros o alcuza (aceiteros).
- Al finalizar, limpiar y desinfectar picaportes de puertas, barandas, mesas, sillas, butacas, recipientes, alcuza, bandejas, y demás elementos utilizados.

Medidas complementarias para el equipo de trabajo

Proponemos:

- Brindar capacitación sobre medidas de cuidado y seguridad personal, en relación al contacto con el visitante y la manipulación de elementos.
- Establecer procedimientos de ingreso al lugar de trabajo. Podrá incluir: desinfección de calzado, uso de uniformes exclusivos en el lugar de trabajo, lavado de manos y/o colocación de alcohol en gel.
- Brindar al personal todos los elementos de protección necesarios de acuerdo con la legislación vigente.
- Elaborar el procedimiento de actuación ante la identificación de síntomas sospechosos en un visitante.
- Identificar artículos de uso personal, que no deberán compartirse: tazas, vasos, cubiertos o recursos para la atención a las visitas.



Ruta 50 kilómetro 17.5. Paraje El Quintón, Colonia.
República Oriental del Uruguay.
+59896118192 +598 45203418
vyodelquinton.com

