



GOBIERNO DE MÉXICO

PROTECCIÓN Y PREVENCIÓN SANITARIA EN INSTALACIONES TURÍSTICAS: PROTOCOLO PARA LOS DESTINOS DE CRUCEROS

Versión 1.0 Fecha: 08.09.2020



ÍNDICE

I. OBJETIVO	5
II. BENEFICIOS	5
<i>PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS</i>	5
<i>PARA LOS DESTINOS DE CRUCEROS</i>	5
III. DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL INGRESO A LOS ESTADOS	5
IV. DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES TURÍSTICAS	6
<i>DISPOSICIONES GENERALES</i>	6
ÁREAS DE SERVICIO Y OPERACIÓN.....	7
<i>DIRECCIÓN GENERAL O GERENCIA</i>	7
<i>RECEPCIÓN</i>	8
ÁREA DE LIMPIEZA.....	9
<i>ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTES, BARES Y CENTROS NOCTURNOS)</i>	10
ÁREA Y SERVICIOS ESPECIALES (ÁREA INFANTIL, GIMNASIO, SPA, OTROS).....	11
ÁREA DE ALBERCA.....	12
ÁREAS DE DESCANSO (ESTANCIAS, TERRAZAS, OTROS).....	13
MANTENIMIENTO.....	13
VI . DISPOSICIONES TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS	14
MARINAS TURÍSTICAS, OPERADORAS DE BUCEO Y ACTIVIDADES ACUÁTICAS.....	14
<i>GESTIÓN DEL SERVICIO</i>	14
<i>ENTREGA DE EQUIPO</i>	15
<i>MONTAJE DE EQUIPO</i>	15
<i>RECEPCIÓN DE EQUIPO POR PARTE DE LA EMPRESA</i>	15
<i>OPERACIÓN DE ACTIVIDADES</i>	16
<i>SNORKEL Y BUCEO</i>	16
<i>SNORKEL Y BUCEO EN CENOTES</i>	16
<i>JUNGLE TOUR</i>	17
<i>VUELO EN PARACAÍDAS</i>	17
<i>OTRAS ACTIVIDADES (Scooter submarino, Flyboard, Hoverboard, Paddle board, etc.)</i>	17
<i>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO</i>	17

<i>OPERACIÓN DE TODO TIPO DE EMBARCACIONES</i>	18
<i>ALIMENTOS Y BEBIDAS A BORDO DE EMBARCACIONES</i>	19
<i>MANTENIMIENTO DE EMBARCACIONES</i>	19
<i>CAMPOS DE GOLF</i>	19
<i>GESTIÓN DEL SERVICIO</i>	19
<i>CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN</i>	19
<i>PREPARACIÓN DEL CAMPO DE GOLF</i>	20
<i>ENTREGA DE EQUIPO</i>	20
<i>CARRITOS DE GOLF</i>	20
<i>DESARROLLO DEL SERVICIO</i>	21
<i>ANTES DEL JUEGO</i>	21
<i>DURANTE EL DESARROLLO DEL JUEGO</i>	21
<i>AL FINALIZAR EL JUEGO</i>	21
<i>SERVICIO DE CADDIES</i>	22
<i>CAMPO DE PRÁCTICAS</i>	22
<i>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO</i>	22
<i>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARRITOS DE GOLF</i>	23
<i>TRANSPORTACIÓN TURÍSTICA</i>	23
<i>MEDIDAS AL PERSONAL</i>	24
<i>PROTECCIÓN PERSONAL</i>	24
<i>CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN</i>	25
<i>EQUIPO Y PROTECCIÓN</i>	26
<i>CONTROL DEL ESTADO DE SALUD</i>	27
<i>TRANSPORTACIÓN DE PERSONAL</i>	27
<i>MEDIDAS A PROVEEDORES</i>	28
<i>MEDIDAS A EMPRESAS ALIADAS</i>	29
VII. DISPOSICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS	30
<i>GUÍAS DE TURISTAS</i>	30
<i>DISPOSICIONES GENERALES</i>	30
<i>GESTIÓN DEL SERVICIO</i>	31
<i>CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN</i>	31
<i>DISEÑO DE ACTIVIDADES</i>	32

RECEPCIÓN DE CLIENTES.....	32
OPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	32
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	33
TRANSPORTACIÓN DE CLIENTES.....	33
MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	34
PROTECCIÓN.....	34
CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....	35
EQUIPO Y PROTECCIÓN.....	35
CONTROL DEL ESTADO DE SALUD.....	36
SERVICIO DE TAXI.....	36
DISPOSICIONES GENERALES.....	36
GESTIÓN DEL SERVICIO.....	37
CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN.....	37
OPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	37
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO.....	38
MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	39
PROTECCIÓN.....	39
CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....	39
EQUIPO Y PROTECCIÓN.....	40
CONTROL DEL ESTADO DE SALUD.....	40
VIII. MEDIOS DE VERIFICACIÓN.....	40
IX. PROTOCOLO “ACCIONES DE FACILITACIÓN PARA LA REANUDACIÓN DE LAS OPERACIONES DE CRUCEROS EN EL SISTEMA PORTUARIO NACIONAL”.....	41
X. FUENTES DE REFERENCIA.....	46

I. OBJETIVO

Mantener las medidas sanitarias necesarias para la prevención y contención del COVID-19 en la operación de cruceros, así como apoyar a la industria turística de México para la incorporación de buenas prácticas de protección y prevención sanitaria, con el fin de dotar de confianza y certeza a sus clientes, colaboradores y a la comunidad en general.

II. BENEFICIOS

PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

- Garantiza la implementación de buenas prácticas en materia de protección y prevención sanitaria.
- Facilita la correcta definición de procesos y procedimientos en materia de higiene.
- Aumenta la confianza y lealtad de los clientes.
- Desarrolla disciplina sanitaria en el personal.
- Dota de certeza y seguridad laboral.

PARA LOS DESTINOS DE CRUCEROS

- Reducción de riesgos sanitarios.
- Aumento de la confianza de turistas y visitantes.
- Incremento en la llegada de turistas y visitantes.
- Mejor imagen de los destinos turísticos a nivel internacional.
- Mayor competitividad turística de los destinos de México.

III. DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL INGRESO A LOS ESTADOS

Para la llegada de visitantes nacionales e internacionales a los aeropuertos, puertos, carreteras y fronteras:

- Filtros migratorios y sanitarios con toma de temperatura a distancia.
- Llenado de cuestionarios para la identificación de factores de riesgo.
- Gestión de viajeros enfermos.
- Seguridad para agentes de puertas.
- Desinfección en el manejo de equipaje, así como sanitización de espacios y superficies.

Para el caso de pasajeros que arriben por vía terrestre, aérea o marítima, se establecerán medidas de:

- Prevención y sanitización frecuente de áreas comunes, en el momento del abordaje y dentro de la unidad.
- Uso obligatorio de equipo de protección personal tanto para pasajeros como para el personal de trabajo.
- Implementación de políticas de comunicación para el público en general.

IV. DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES TURÍSTICAS

DISPOSICIONES GENERALES

1. Se opera con el aforo señalado por el **Semáforo de Riesgo Epidémico.** *
2. El aforo máximo de las distintas áreas de servicio del establecimiento ha sido calculado para garantizar la distancia segura entre personas.*
3. Es obligatorio respetar en todo momento, y en todas las áreas, la sana distancia establecida en 1.5 metros entre cada persona.*
4. Para la toma de temperatura se utilizan instrumentos a distancia, evitando el contacto corporal.*
5. En todas las áreas y de forma visible para clientes y colaboradores, se exponen gráficamente las medidas básicas de prevención sanitaria: técnica y momento de lavado y desinfección de manos de por lo menos cada 30 minutos y/o cuando sea necesario, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios personales; así como evitar el contacto físico innecesario (el saludo, por ejemplo).*
6. Se exponen carteles sobre síntomas básicos de infecciones respiratorias: tos, fiebre, dolor de cabeza, dolor de garganta, escurrimiento nasal y ojos rojos; en zonas de uso común de clientes y colaboradores.*
7. En todas las áreas del establecimiento se han colocado estaciones de higiene con agua y jabón o gel desinfectante a base de alcohol al **60%.** *
8. Las estaciones de higiene cuentan con toallitas desinfectantes y pañuelos desechables.
9. Todos los contenedores de basura cuentan con mecanismos o acciones que eviten el contacto con los mismos y la dispersión de los residuos.
10. Los dispensadores de productos sanitarios están a la vista y de modo accesible para clientes y colaboradores.*
11. Los dispensadores de jabón y gel desinfectante despachan automáticamente el producto, a fin de evitar el contacto con ellos.
12. El uso de cubrebocas está sujeto a las disposiciones oficiales de cada entidad.
13. Se recomienda a clientes que eviten tocarse la cara, particularmente ojos, nariz, y boca y, en general, las medidas básicas de prevención sanitaria.*
14. Se ha colocado señalética de sana distancia en todas las áreas donde se presentan filas de espera de clientes y personal (en piso o cualquier otra superficie).*
15. Se prohíbe el saludo físico, sin desestimar la cordialidad hacia el cliente.*

16. El mobiliario de áreas comunes (recepción, vestíbulos, salones, área de alberca, etc.) ha sido reorganizado para garantizar el distanciamiento social de 1.5 metros.*
17. El cliente no comparte elevadores con el personal, exceptuando casos de servicio estrictamente necesarios.*
18. Los elevadores para clientes operan, como máximo, con la mitad de su capacidad más elevada.*
19. Se privilegia la información digital por encima de la impresa.*
20. Se evita tener material impresos (revistas, folletos, periódicos) que faciliten la transmisión.*
21. En todo momento se dispone de agua, jabón, toallas de papel y papel higiénico en sanitarios de clientes y colaboradores.*
22. Los sanitarios, tanto de clientes como del personal, disponen de elementos para el secado de manos que evitan el contacto físico con los mismos (secadoras o despachadores de papel automáticos u otros).*
23. En sanitarios de clientes y colaboradores se ha colocado material gráfico del adecuado proceso de lavado y desinfección de manos.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ÁREAS DE SERVICIO Y OPERACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL O GERENCIA

1. Ha establecido un fondo suficiente para garantizar la aplicación de buenas prácticas en materia de protección y prevención sanitaria y poder dar una respuesta oportuna a una eventual emergencia.*
2. Ha conformado el Comité de Gestión de Protección y Prevención Sanitaria.
3. Se tiene un Protocolo de Acción para atender a casos sospechosos y confirmados.*
4. Se ha designado un espacio específico en el cual la persona que presente síntomas, y no pueda abandonar las instalaciones inmediatamente, permanecerá aislada.*
5. Existe un plan de comunicación interna y externa en caso de emergencias sanitarias.
6. Se informa oportunamente a clientes, personal, proveedores y aliados sobre las medidas y buenas prácticas que el establecimiento implementa.*
7. La comunicación con clientes, personal, proveedores y aliados incluye información sobre el derecho de admisión en caso de que alguna persona presente uno o varios síntomas como tos, fiebre, dolor de cabeza, dolor de

garganta, escurrimiento nasal y ojos rojos, durante su permanencia en el establecimiento.*

8. Las pólizas de seguros han sido revisadas y actualizadas.
9. Los contratos laborales han sido revisados y actualizados.
10. Tiene un inventario disponible y suficiente de productos higiénicos y de protección, esenciales para la protección y prevención sanitaria y la adecuada operación del centro del establecimiento.*
11. Los procesos de máxima interacción entre colaboradores y clientes se han modificado a fin de evitar el contacto directo o prolongado.*
12. Cuenta con informes y registros de las acciones emprendidas en materia de protección y prevención sanitaria.*
13. Se realizan auditorías de seguimiento y control de la Protección y Prevención Sanitaria.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

RECEPCIÓN

1. Se explica a los clientes, de manera general, las medidas de protección y prevención sanitaria que la empresa está implementando.*
2. Se invita al cliente a visitar el sitio web oficial para que consulte con mayor detalle la estrategia sanitaria de la empresa.
3. La temperatura corporal de los clientes es tomada y registrada.*
4. Se pone a disposición de los clientes información de los programas de asistencia turística que los gobiernos de los Estados hayan desarrollado.
5. El proceso de registro de los clientes se realiza de manera digital.
6. El método de pago por medios electrónicos es preferido sobre el efectivo.
7. El test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas se aplica a cada uno de los clientes del establecimiento, siempre y cuando estos declaren no haberlo respondido en las últimas 24 horas.*
8. Se minimiza el intercambio de objetos entre clientes y colaboradores.*
9. Se ofrecen productos desinfectantes para la descontaminación de piezas de equipaje, mochilas, maletines, artículos personales, etc, al momento de la llegada.*
10. Antes y después de la atención a los clientes, el personal de recepción realiza un adecuado lavado y/o desinfección de manos.*
11. El mostrador, teléfonos, elementos para escritura, campanilla, equipo de cómputo, escritura, y cualquier otro elemento de contacto; se desinfecta de

manera intensiva por lo menos dos veces por turno y/o cada vez que sean utilizados, particularmente por los clientes.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ÁREA DE LIMPIEZA

1. El programa de limpieza y desinfección del establecimiento se realiza con el doble de frecuencia, de lo habitual.*
2. Se ha incorporado tecnologías mejoradas para la desinfección de superficies en todo el establecimiento, como: pulverizadores electrostáticos, equipos de ozono, equipos de peróxido de hidrógeno, etc.
3. Se utilizan guantes de nitrilo o látex para las tareas de limpieza en general.*
4. En áreas cerradas (habitaciones, restaurantes, bares, discotecas, gimnasios, oficinas, etc.) adicional a los guantes se utiliza cubrebocas y careta.*
5. En las tareas de limpieza y desinfección se hace uso de solución clorada, recién preparada, con una concentración de 10% de cloro líquido y/o productos avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*
6. El proceso de limpieza y desinfección parte de las zonas menos sucias, progresando hacia las más sucias, y de las más altas a las más bajas.
7. Se utiliza un paño impregnado con solución clorada o productos avalados por organismos nacionales y/o internacionales, para la limpieza de superficies más altas y así evitar la dispersión de polvo.
8. Se pone especial atención a la limpieza y desinfección de elevadores, botones, manijas, pasamanos, mobiliario y áreas de contacto en general etc.*
9. Para evitar la dispersión de partículas, no se utiliza el aire comprimido en los procesos de limpieza.*
10. Las máquinas limpiadoras a presión se utilizan con detergentes o productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*
11. Las aspiradoras se usan solo después de realizar la limpieza y desinfección.*
12. Las aspiradoras están equipadas con filtros de aire de alta eficiencia.*
13. Las áreas cerradas son ventiladas o nebulizadas con el doble de frecuencia de lo habitual.*
14. Los carritos para limpieza cuentan, en todo momento, con gel desinfectante para manos a base de alcohol al **60%**, así como de artículos y productos necesarios.*
15. Artículos específicos de limpieza son clasificados e identificados por patrones de colores o etiquetas que eviten la contaminación cruzada.*
16. Trapos, jergas y otros elementos de limpieza son lavados y desinfectados después de cada uso.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTES, BARES Y CENTROS NOCTURNOS)

1. Se opera con el aforo señalado por el Semáforo de Riesgo Epidémico. *
2. Se ha establecido una separación de 1.50 metros, entre el respaldo de las sillas, y una distancia 1 metro, entre estos y alguna barrera física existente (muros, barras de servicio).
3. En las áreas de servicio (piso) y de preparación de alimentos y bebidas el uso de cubrebocas, para todo el personal, es obligatorio.*
4. El personal de servicio, cocina, bares, etc., mantiene una adecuada y frecuente higiene en manos, por lo menos cada 30 minutos y/o cuando sea necesario.*
5. Se minimiza el intercambio de objetos entre clientes y colaboradores.*
6. Se prioriza un montaje con lo mínimo indispensable.*
7. La cubertería se presenta o entrega envuelta en servilletas que las cubran en su totalidad.*
8. Los utensilios de servicio no son tocados por la parte que entra en contacto con los alimentos.*
9. Las barras de servicio son limpiadas y desinfectadas contantemente, cada 30 minutos o menos, dependiendo de la demanda.*
10. Meseros se desinfectan las manos antes y después de cada servicio.*
11. El servicio a la carta se prioriza sobre el servicio de buffet.
12. Los menús se limpian y desinfectan después de ser usados.*
13. En el caso de buffet, este se implementa en la modalidad de asistido (meseros y personal en barra de alimentos).*
14. En los servicios de buffet, las pinzas, cucharas, cucharones y otros utensilios de servicio se cambian, como límite, cada 60 minutos o con el cambio de la persona de servicio.*
15. Se controla el flujo de gente en las barras de alimentos de los buffets, asegurando en todo momento la distancia de seguridad.*
16. Las charolas de servicio deben ser limpiadas y/o desinfectadas en cada uso.*
17. Estaciones de servicio se desinfectan cada hora o menos.*
18. Cuando se concluye el servicio al comensal, se limpia y desinfecta todo el mobiliario y artículos usados por este en la mesa.*
19. Mantelería, servilletas y otros productos textiles para vestir la mesa son remplazados con cada cambio de comensales.*

20. Productos textiles limpios (mantelería, servilletas, etc) son resguardados en bolsas o contenedores herméticos.*
21. El material desechable utilizado se elimina mediante depósito con cierre hermético y se desecha en la basura.*
22. El personal utiliza guantes para la manipulación de mantelería, servilletas y otros productos textiles para vestir la mesa, además de cubertería, loza y cristalería.*
23. En cocina se limpian y desinfectan líneas de preparación, carros transportadores, y utensilios de cocina en general después de cada uso.*
24. Los alimentos fríos preparados y listos para servirse se conservan a una temperatura máxima de 7°C.*
25. En servicios de buffet, los alimentos fríos se exponen máximo 2 horas.*
26. Los alimentos calientes se cocinan por encima de los 70°C y se conservan a una temperatura mínima de 60°C hasta el momento de servirse.*
27. Los alimentos preparados se mantienen, en todo momento, protegidos con película plástica o contenedores herméticos antes de iniciar el servicio.*
28. La vajilla y cristalería se lava y desinfecta de forma rigurosa a temperaturas superiores a los 80°C.
29. Para la higiene de mantelería, servilletas y otros productos textiles se siguen los criterios señalados en el área de lavandería.*
30. Para el servicio a la habitación se consideran los criterios señalados para el área de alimentos y bebidas.*
31. El programa de limpieza y desinfección se realiza con el doble de frecuencia y mayor intensidad, incluyendo elementos de uso común (mesas, saleros, servilleteros, cartas o menús, ceniceros, controles, terminales, teléfonos, entre otros).*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ÁREA Y SERVICIOS ESPECIALES (ÁREA INFANTIL, GIMNASIO, SPA, OTROS)

1. En áreas infantiles, los carteles que exponen las medidas básicas de prevención sanitaria han sido adaptados acorde a la edad de los usuarios.
2. Dada la concentración de personas en un área específica, se extreman las medidas preventivas.*
3. Está establecido como prohibitivo la introducción de cualquier elemento o artículo no indispensable y ajeno a las áreas. Particularmente en las infantiles.
4. El test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas se aplica a cada uno de los usuarios del establecimiento, siempre y cuando estos

declaren no haberlo respondido en las últimas 24 horas (en menores de edad, los padres o tutores pueden responder).*

5. La temperatura corporal es tomada y registrada a la entrada del área (en el caso de menores de edad será en presencia de padres o tutores).*
6. El personal de apoyo promueve el uso regular de gel o toallas desinfectantes, particularmente después de usar equipo o artículos propios del área.*
7. Dadas las características del servicio, en salones de belleza y spa el personal porta en todo momento cubrebocas y careta.*
8. La limpieza de las superficies de contacto, maquinaria, aparatos, juguetes, juegos, mesas de masaje, mobiliario, en general todo lo que sea constantemente tocado por clientes y personal; se hace después de ser usados o de manera contante, como máximo cada 30 minutos.*
9. El programa general de limpieza y desinfección de las áreas se realiza con el doble de frecuencia de lo habitual y de forma rigurosa, poniendo especial atención y empeño a los elementos anteriores y a los artículos que por sus propias características dificultan las tareas comunes de limpieza.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ÁREA DE ALBERCA

1. La distribución de camastros, camas balinesas, mesas y sillas se ha realizado de forma tal que se garantiza la separación física, de por lo menos 1.5 metros, entre de los usuarios.*
2. Se refuerza la comunicación, verbal y/o gráfica, sobre la importancia de enjuagarse antes y después de entrar a la alberca.
3. Para reforzar la limpieza corporal antes y después de usar la alberca, se dispone de jabón líquido corporal en el área de regaderas.
4. Los centros de consumo en el área de alberca se apegan a los criterios, según apliquen, señalados en el apartado de alimentos y bebidas.*
5. Las toallas que se proporcionan a los clientes están completamente secas.*
6. Se cuenta con un contenedor exclusivo para el depósito de toallas sucias.*
7. Las toallas utilizadas no son reusadas, hasta su posterior lavado, desinfección y secado apropiado.*
8. Para el manejo de las toallas limpias y/o sucias, el personal utiliza guantes de nitrilo o látex, evita en todo momento sacudirlas y las transporta en bolsas o contenedores herméticos.*
9. El programa de limpieza y desinfección de elementos duros y suaves en el área se realiza con el doble de frecuencia de lo habitual.*

10. Se utilizan productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales, a fin de garantizar la limpieza y sanitización del área.*
11. La limpieza y desinfección se realiza de forma rigurosa contemplando mesas, sillas, camastros, camas, sombrillas toboganes y cualquier otro elemento del que puedan disponer los clientes.*
12. En albercas se mantiene el nivel de cloración a 2 ppm.*
13. Se lleva una bitácora diaria del nivel de cloro.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ÁREAS DE DESCANSO (ESTANCIAS, TERRAZAS, OTROS)

1. La distribución de las áreas de descanso se ha establecido de tal forma que se garantiza la separación física de por lo menos 1.5 metros entre los usuarios.*
2. El programa de limpieza y desinfección de las áreas se realiza con el doble de frecuencia, de lo habitual.*
3. Se utilizan productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales, para garantizar la limpieza y sanitización de las áreas.*
4. La limpieza y desinfección se realiza de forma rigurosa contemplando mesas, sillas y, en general, cualquier otro elemento auxiliar en el descanso de los clientes.*
5. Al final de cada turno el suelo de estas áreas es lavado profundamente.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MANTENIMIENTO

1. Se garantiza el adecuado funcionamiento de los equipos de lavado y desinfección en todo momento de la operación del establecimiento.*
2. La verificación del adecuado funcionamiento del equipo de lavavajillas y lavandería se realiza con el doble de frecuencia de lo habitual.
3. Por lo menos una vez por turno se verifica el adecuado funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel higiénico y secadora de manos.*
4. En caso de ser requerido, dispensadores y equipo es reparado o remplazado de manera inmediata.*
5. Se cuenta con agua debidamente clorada en todas las instalaciones hidráulicas del establecimiento, con rangos de concentración de 0.2 a 1.5 mg/L.
6. El correcto funcionamiento de sanitarios, lavabos y su disponibilidad de agua se verifica con el doble de frecuencia de lo habitual.*
7. Las áreas climatizadas mantienen una temperatura adecuada, de entre 23 a 25 °C.*

8. Se cuenta con un sistema de ventilación adecuado que asegure una renovación suficiente del aire.*
9. Se utilizan productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales, para garantizar la limpieza y sanitización de aires acondicionados y espacios cerrados.*
10. Los filtros de ventilación se descontaminan con el doble de frecuencia de lo habitual.*
11. Para la descontaminación de filtros se utiliza un sistema de ozono, UV, pulverización u otro.
12. Todo el equipo y maquinaria del establecimiento cuenta con un registro diario de su adecuado funcionamiento.*
13. Se llevan registros e informes de las acciones de mantenimiento preventivo y correctivo.*

** Criterios de cumplimiento obligatorio*

VI. DISPOSICIONES TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS

Adicionalmente se presentan criterios específicos para establecimientos que por su propia operación requieren de un protocolo complementario.

MARINAS TURÍSTICAS, OPERADORAS DE BUCEO Y ACTIVIDADES ACUÁTICAS

GESTIÓN DEL SERVICIO

1. Las pláticas sobre el funcionamiento de embarcaciones, equipo motorizado y artículos específicos se realizan al aire libre y/o en lugares designados para cada fin.*
2. A fin de evitar un tiempo prolongado de contacto, se ofrecen explicaciones detalladas sobre el funcionamiento de embarcaciones, equipo motorizado y artículos específicos para las actividades, por algún medio electrónico.
3. Se lleva una adecuada programación de entrega y recepción de embarcaciones, equipo motorizado, artículos para las actividades, etc, para evitar el contacto entre los clientes.*
4. Se evita en todo momento el uso de elementos plásticos de un solo uso.*
5. Cuando las actividades incluyen paradas para la ingesta de algún tipo de alimentos y/o bebida, se siguen los criterios, que apliquen, del apartado correspondiente.

** Criterios de cumplimiento obligatorio*

ENTREGA DE EQUIPO

1. Se tiene un área exclusiva para la entrega-recepción del equipo y separada del área de limpieza y desinfección.*
2. Se entrega a cada cliente su equipo, de forma directa y uno por uno, considerando las características de cada operación.*
3. La transportación del equipo, de cada cliente, se hace en contenedores individuales identificados o todo el equipo en un solo contenedor. En cualquier caso, los contenedores son debidamente desinfectados antes y después de cada uso.
4. En casos de clientes que contraten servicios por varios días, se identifica el equipo usado para que estos usen el mismo durante toda su estancia.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MONTAJE DE EQUIPO

1. El montaje completo del equipo se realiza antes de subirlo a la embarcación.
2. Se mantiene cubierto cada componente en su propio elemento de almacenaje.
3. Clientes y/o personal de servicio se desinfectan las manos antes y después del procedimiento de montaje.*
4. El regulador se entrega pre-montado, evitando la contaminación de la válvula y la primera etapa

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

RECEPCIÓN DE EQUIPO POR PARTE DE LA EMPRESA

1. Cuando es posible y una vez culminada la actividad, cada cliente lleva su equipo a la zona de montaje.
2. Para el traslado, el cliente utiliza el mismo contenedor en el que recibe el equipo, sin hacer uso de los elementos de almacenaje.*
3. Los elementos de almacenaje utilizados son desinfectados después de cada uso.*
4. El regulador de buceo es desmontado por el cliente o personal de servicio. En ambos casos, se desinfecta las manos antes y después de manipular el equipo.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

OPERACIÓN DE ACTIVIDADES

SNORKEL Y BUCEO

1. Las actividades de snorkel solo se operarán con tubos debidamente desinfectados, o con tubo propio del cliente. En ambos casos se evita el uso compartido.*
2. Las actividades de buceo solo se operarán con boquillas y segunda etapa debidamente desinfectadas, o con boquilla propia del cliente. En ambos casos se evita el uso compartido.*
3. Está establecido como prohibitivo el uso de saliva para desempañar la máscara.*
4. Se tienen disponibles productos biodegradables para evitar que las máscaras se empañen.*
5. El equipo, chalecos salvavidas, máscara y aletas, es lavado y desinfectado después de cada uso.*
6. Chalecos salvavidas, BCD, máscara, traje de neopreno, aletas y otros, se reutiliza, por otro usuario, solo después de su limpieza, desinfección y secado.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

SNORKEL Y BUCEO EN CENOTES

1. Se siguen los criterios señalados para la actividad de snorkel y buceo.*
2. La transportación del equipo se hace en contenedores de almacenaje individuales, en los que haya un equipo por buceador, debidamente identificados.*
3. Los contenedores son debidamente desinfectados antes y después de cada uso.*
4. Tanto clientes como personal que manipule el equipo, se lavan y/o desinfectan las manos antes y después del procedimiento de almacenaje.*
5. Se siguen los criterios, que apliquen, señalados para la transportación turística. Si es necesario, estos son adaptados y aplicados por analogía.*
6. En el sitio de buceo, cada cliente se hace cargo de su equipo y realiza el montaje con la asistencia y asesoría del instructor o guía.*
7. Se realiza un nuevo proceso de lavado y/o desinfección, de manos antes y después de manipular el equipo, particularmente al tocar el cilindro de buceo y su válvula.*
8. Finalizada la actividad, el equipo es entregado al operador para que este proceda a su adecuado almacenaje y posterior desinfección.*

9. En caso de que el cliente haga uso de equipo personal, tiene la opción de realizar su propio procedimiento de almacenaje y desinfección.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

JUNGLE TOUR

1. Se siguen los criterios señalados para la actividad de snorkel.*
2. Se siguen los criterios señalados para la operación de las embarcaciones.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

VUELO EN PARACAÍDAS

1. Solo se transporta a los voladores de un mismo grupo (registro), sin acompañantes, cuando se usan embarcaciones.*
2. En caso de usar motos acuáticas, solo se transporta a un cliente a la vez.*
3. Cuando se ofrece el servicio a visitantes individuales, se les transporta y vuelan solos.*
4. El arnés y sillas de vuelo son limpiados con productos biodegradables y naturales que aseguren su sanitización, avalados por organismos nacionales y/o internacionales (COFEPRIS y EPA por ejemplo), después de ser usados.*
5. Se siguen los criterios señalados para la operación de las embarcaciones.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

OTRAS ACTIVIDADES (Scooter submarino, Flyboard, Hoverboard, Paddle board, etc.)

1. Se siguen los criterios, que apliquen, señalados para la gestión del servicio, entrega y recepción de equipo y operación de las embarcaciones.*

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO

1. Se tiene un área exclusiva para la limpieza y desinfección del equipo.*
2. Para las tareas de limpieza, desinfección y manipulación en general del equipo, el personal utiliza cubrebocas quirúrgico y posterior a las actividades realiza una adecuada desinfección de manos.*
3. Para la limpieza de chalecos salvavidas, máscara, aletas, etc, se utilizan productos biodegradables y naturales que aseguren su sanitización, avalados por organismos nacionales y/o internacionales (COFEPRIS y EPA por ejemplo).*
4. La desinfección se realiza mediante inmersión total, en solución recién preparada con productos biodegradables y naturales que aseguren su sanitización, avalados por organismos nacionales y/o internacionales, siguiendo las indicaciones del fabricante.*

5. Posterior a la desinfección, los productos se enjuagan con agua y se dejan secar.*
6. El proceso de desinfección de inmersión se realiza en piletas específicas y exclusiva para este fin.*
7. Los dispositivos de control de flotabilidad (BCD) y reguladores de buceo (primera etapa, segunda etapa y etapa alternativa-octopus) son lavados y desinfectados con productos biodegradables y naturales adecuados que aseguren su sanitización, siguiendo las indicaciones del fabricante. Se enjuagan con agua y se dejan secar.*
8. Los trajes de neopreno se lavan y desinfectan con bactericida biodegradable de uso humano, de acuerdo a las indicaciones del fabricante, avalado por organismos nacionales y/o internacionales. Se enjuagan con agua y se dejan secar.*
9. Los tanques de buceo y cinturones de plomo se lavan con productos biodegradables y naturales adecuados que aseguren su sanitización, avalados por organismos nacionales y/o internacionales. En ambos casos se siguen indicaciones del fabricante.*
10. Se tienen elementos de identificación rápida de materiales desinfectados, tras su uso, y otros que están en proceso (marcado, etiquetado, etc).
11. Se pone a disposición de los clientes, con equipo propio, el servicio de desinfección en las piletas del establecimiento.
12. Se utilizan anaqueles ventilados y/o sanitizados de fácil acceso para el almacenamiento de cada tipo de equipo, de manera ordenada y visible.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

OPERACIÓN DE TODO TIPO DE EMBARCACIONES

1. En las embarcaciones, en todo momento, se respeta el distanciamiento de seguridad de 1.5 metros entre cada persona.*
2. Los operadores evitan el saludo físico con los clientes, sin desestimar la cordialidad.*
3. Las embarcaciones con sistema de aire acondicionado cuentan con filtros de partículas que purifican constantemente el aire interior.*
4. En las embarcaciones operan solo con el personal, equipo y materiales estrictamente necesario.*
5. Se evita subir a las embarcaciones con elementos de almacenaje no indispensables, particularmente de materiales textiles.*
6. Justo antes de subir a la embarcación, se brinda a cada cliente gel desinfectante, a base de alcohol al 60%.*
7. El gel desinfectante está disponible en todo momento.*

8. La manipulación de los equipos y materiales es realizada por personal capacitado.*
9. Las embarcaciones solo son compartidas por personas de un mismo grupo, es decir, personas del mismo registro.
10. Tras su uso se realiza una desinfección y limpieza profunda, poniendo énfasis en las zonas de mayor contacto como asientos, cubiertas, baños, paredes adyacentes y ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, pasa manos, manijas y áreas de contacto en general (pomos, muebles, superficies, barandales, etc.).*
11. Para la limpieza y desinfección se utilizan productos biodegradables y naturales que aseguren su sanitización, avalados por organismos nacionales y/o internacionales (COFEPRIS y EPA por ejemplo).*
12. El uso de cloro para estas tareas se establece como prohibitivo.*
13. Una vez limpiada y desinfectada la embarcación se evita la entrada o contacto de cualquier persona hasta que esta no sea ocupada por algún cliente. Exceptuando procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ALIMENTOS Y BEBIDAS A BORDO DE EMBARCACIONES

1. Se siguen los criterios, que apliquen, del apartado de alimentos y bebidas.*

MANTENIMIENTO DE EMBARCACIONES

1. Para reducir el riesgo de contagio, el mantenimiento de un mismo equipo o embarcación lo hace una única persona debidamente capacitada.
2. Si se realizan pruebas en el mar, la tripulación mantiene la distancia de seguridad.*
3. Se siguen los criterios, que apliquen, señalados en el apartado de Mantenimiento.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CAMPOS DE GOLF

GESTIÓN DEL SERVICIO

CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN

1. Se opera con el aforo señalado por el Semáforo de Riesgo Epidémico. *
2. Las reservaciones se realizan a distancia, en línea, vía telefónica, etc.*
3. Se establece como prohibitivo la prestación del servicio a quienes se presenten sin previa reservación.

4. El servicio solo se opera con equipo (bastones, maderas, pelotas, tees, etc.) debidamente desinfectados o propios de los clientes. En ambos casos se evita el uso compartido.*
5. Los juegos se realizan con una diferencia mínima de 15 minutos entre ellos.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

PREPARACIÓN DEL CAMPO DE GOLF

1. Se han implementado medidas para clausurar y/o evitar el uso de fuentes, lavabolas, bancos, etc.*
2. Las copas de los hoyos han sido equipadas con un sistema que impida que la pelota caiga al interior.*
3. Se han retirado los rastrillos en las trampas de arena.*
4. Los servicios de alimentos y bebidas de libre acceso en el campo han sido suspendidos.*
5. La operación se realiza con el mínimo personal indispensable.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

ENTREGA DE EQUIPO

1. Se tiene un área exclusiva para la entrega del equipo y separada del área de limpieza y desinfección.
2. Se entrega a cada cliente su equipo, de forma directa y uno por uno.*
3. En casos de clientes que contraten servicios por varios días, se identifica el equipo usado para que éstos usen el mismo.
4. Una vez entregado el equipo, el jugador es la única persona que puede manipularlo.
5. Se toman las medidas necesarias para minimizar el uso del cuarto de resguardo de los equipos de golf.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CARRITOS DE GOLF

1. Se lleva una adecuada programación de entrega y recepción de los carritos.*
2. Los carritos de golf son reservados en el mismo momento de la reserva general del servicio.
3. El carrito puede ser utilizado de forma individual o por personas que pertenezcan a un mismo registro.*
4. Dado que el espacio de los carritos es reducido, mientras duren los traslados, el uso de cubrebocas es obligatorio para quienes van acompañados.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

DESARROLLO DEL SERVICIO

ANTES DEL JUEGO

1. Los partidos son desarrollados por un máximo de 4 personas, incluido el caddie (en caso de requerir su servicio).*
2. Para evitar aglomeraciones en vestuarios, los jugadores llegan vestidos y listos para el juego.*
3. Tarjetas de score, elementos de escritura, tees y otros se entregan a solicitud en contenedores herméticos.*
4. Se permite únicamente una tarjeta por grupo.*
5. Solo se permite el inicio del juego desde el hoyo 1.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

DURANTE EL DESARROLLO DEL JUEGO

1. Los jugadores respetan el distanciamiento físico durante el desarrollo del partido.*
2. Está establecido como prohibitivo el contacto con lavabolas, banderas, fuentes, bancos y otros implementos.*
3. En ningún momento se permite el préstamo o intercambio de equipo (bastones, bolas, etc.) accesorios (tarjetas de score, elementos de escritura, arreglo divots, marcas, tees, etc.) o cualquier artículo de uso personal.*
4. El juego se desarrolla sin interrupciones.
5. Bajo ninguna circunstancia se puede ceder el paso a otro juego o partido.*
6. Se cuenta, en todo momento, con gel desinfectante a base de alcohol al **60%**.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

AL FINALIZAR EL JUEGO

1. Una vez culminada la actividad, cada jugador lleva y entrega el equipo y accesorios.*
2. Para el traslado, el jugador utiliza el mismo elemento de almacenaje en el que recibe el equipo y accesorios.*
3. Los elementos de almacenaje utilizados son desinfectados después de cada uso.*
4. Tanto clientes como personal que manipule el equipo y accesorios, se lavan y/o desinfectan las manos antes y después del procedimiento.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

SERVICIO DE CADDIES

1. El servicio solo se presta de forma grupal. *
2. El caddie respeta en todo momento el distanciamiento físico.*
3. El rastrillo para arreglar las trampas de arena es transportado y manipulado de forma exclusiva por el caddie en el desarrollo del juego. *
4. El caddie no tiene contacto con el equipo, accesorios o artículos que manipulen directamente los jugadores. *
5. Al igual que los jugadores, no tiene contacto con lavabolas, banderas, fuentes, bancos y otros implementos. *

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CAMPO DE PRÁCTICAS

1. Las bolas de práctica son colocadas en el sitio, para evitar su manipulación.*
2. No está permitido el uso de tees para el sostenimiento de la bola
3. Bajo ninguna circunstancia se permite el uso compartido de bastones para la práctica.*
4. Los jugadores se retiran del campo de práctica inmediatamente al finalizar su participación.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO

1. Se tiene un área exclusiva para la recepción, limpieza y desinfección del equipo, separada de la entrega y almacenamiento del mismo.*
2. Para las tareas de limpieza, desinfección y manipulación en general del equipo, el personal utiliza guantes de nitrilo o látex.*
3. Todo el material utilizado durante el servicio se limpia y desinfecta al concluir el mismo.*
4. En las tareas de limpieza se hace uso de detergente líquido, de uso común, y posteriormente se utiliza desinfectante, avalado por organismos nacionales y/o internacionales..*
5. Se tienen criterios de identificación rápida de elementos limpios y desinfectados, tras su uso, y otros que estén en proceso (marcado, etiquetado, etc.).
6. Se utilizan anaqueles ventilados y/o sanitizados de fácil acceso para el almacenamiento de cada tipo de equipo, de manera ordenada y visible.*

7. Posterior a las actividades, el personal realiza una adecuada limpieza y desinfección de manos.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARRITOS DE GOLF

1. Tras su uso se realiza una limpieza y desinfección profunda, contemplando asientos, parte trasera de los asientos, volante, apoyabrazos, controles, piso, agarraderas y áreas de contacto en general.*
2. Se utilizan guantes de nitrilo o látex para las tareas de limpieza y desinfección.*
3. Primeramente, se realiza una limpieza convencional haciendo uso de detergente líquido de uso común.*
4. Posteriormente se hace uso de solución clorada, o alguna solución desinfectante avalada por organismos nacionales y/o internacionales.*
5. Para evitar la dispersión de partículas, no se utiliza el aire comprimido en los procesos de limpieza.*
6. Las máquinas limpiadoras a presión se utilizan con detergentes o productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*
7. Las aspiradoras se usan solo después de realizar la limpieza y desinfección.*
8. Las aspiradoras están equipadas con filtros de aire de alta eficiencia.*
9. Se han incorporado tecnologías mejoradas para la desinfección de las superficies del vehículo, como: pulverizadores electrostáticos, equipos de ozono, equipos de peróxido de hidrógeno, etc.
10. Después de la limpieza y desinfección de la unidad, se realiza un proceso adecuado de lavado de manos.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

TRANSPORTACIÓN TURÍSTICA

1. Las empresas aliadas cuentan con las certificaciones emitidas por la autoridad estatal.
2. Hay un registro completo y actualizado del personal de las empresas aliadas que operan al interior de las instalaciones del establecimiento.*
3. Las empresas aliadas han reducido el aforo máximo de las unidades, en apego **al** Semáforo de Riesgo Epidémico.*
4. Las unidades con sistema de aire acondicionado cuentan con filtros de partículas que purifica constantemente el aire interior.
5. Las unidades exponen información gráfica de las medidas básicas de prevención sanitaria en su interior.* (lavado constante de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios personales).

6. La temperatura corporal del conductor y usuarios es tomada y registrada antes de subir a la unidad.*
7. Justo antes de subir a la unidad, el operador le brinda a cada usuario gel desinfectante, con alcohol al **60%**.*
8. El gel desinfectante está disponible en todo momento durante el traslado.*
9. Los operadores de transporte evitan el saludo físico con los clientes, sin desestimar la cordialidad.*
10. Dado que las unidades de transporte son espacios reducidos y de uso prolongado, el uso de cubrebocas es obligatorio para usuarios y personal de servicio, en el tiempo que dure el traslado.*
11. Los servicios aliados de transportación prohíben el consumo de alimentos al interior de las unidades.*
12. Las unidades son limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.*
13. El proceso de limpieza y desinfección los aliados contemplan volante, cinturones de seguridad, apoyabrazos, controles de luz, sonido y ventilación, paredes adyacentes y ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, pasa manos y áreas de contacto en general.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MEDIDAS AL PERSONAL

PROTECCIÓN PERSONAL

1. El personal porta el uniforme limpio y completo.*
2. Presenta un adecuado cuidado y aseo de sus uñas.*
3. No se permite la portación de joyas, accesorios u objetos ornamentales, a excepción de aretes de dimensiones menores al lóbulo de la oreja, particularmente a quienes se desempeñan en áreas de atención y servicio directo (no aplica en el caso de shows y/o espectáculos, dado que su uso no es continuo).*
4. Al momento de checar entrada y salida al establecimiento, el personal hace uso de gel desinfectante.*
5. En todo momento el personal evita tocarse la cara, particularmente ojos, nariz, y boca.
6. El personal se lava las manos por lo menos cada 30 minutos y/o cuando sea necesario, particularmente después de toser, estornudar, tocarse la boca, nariz y ojos, entre otros propios de la higiene personal.*
7. Al ingresar y salir de las áreas de trabajo, el personal se lava y/o desinfecta de manera correcta las manos.*

8. Particularmente, a la entrada y salida de habitaciones el personal de servicio y/o mantenimiento se desinfecta las manos.*
9. Se implementan en todo momento las medidas básicas de prevención en materia de prevención sanitaria por parte de todo el personal (lavado y desinfección de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios laborales y/o personales).*
10. El equipo humano limita el contacto físico con sus compañeros y clientes.*
11. Cuando las propias actividades del personal requieren de equipo de protección personal, este no comparte o intercambia su equipo.*
12. Los colaboradores realizan con frecuencia el limpiado y desinfección de sus áreas de trabajo y artículos personales necesarios para el desarrollo de sus actividades (ver indicaciones en la sección de área de limpieza).*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

1. El personal está sensibilizado sobre la importancia de la adopción de medidas de prevención sanitaria en sus actividades cotidianas.*
2. Se ha capacitado al personal sobre las medidas de protección y prevención sanitaria, las tareas de limpieza de forma segura, el uso de equipo de protección personal e higiene.*
3. Los cursos de capacitación en conjunto suman, por lo menos, 10 horas.*
4. Los cursos de capacitación incluyen la información de la Guía de Acciones para el Sector Turístico y los cursos del IMSS.
5. Al inicio de la jornada laboral se efectúan reuniones rápidas en cada área, en las que se refuerza la comunicación de la adopción de protección y prevención sanitaria.
6. Las reuniones entre turnos del personal, de cada área, se realizan en espacios previamente asignados y con el número de participantes adecuado para garantizar la distancia de seguridad.*
7. Se promueve entre el personal la desinfección de todas las superficies de contacto en sus áreas de trabajo personal.*
8. En diferentes sitios de las áreas del personal se han ubicado carteles de las medidas de prevención sanitaria.*
9. Se difunde a través de intranet, correos, circulares, oficios, entre otros, información y material gráfico que refuerza la adopción correcta de medidas de protección y prevención sanitaria.
10. En caso de que el personal detecte, en clientes y colaboradores, síntomas que puedan comprometer la sanidad del establecimiento, este comunica a gerencia.*

11. Se pone a disposición del personal los números de contacto de los Servicios Estatales de Salud.*
12. El personal se limita a proporcionar a los clientes la información oficial del establecimiento ante cualquier duda o inquietud relacionada con la protección y prevención sanitaria.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

EQUIPO Y PROTECCIÓN

1. Se cuenta y proporciona al personal el equipo (guantes de nitrilo o látex, cubrebocas quirúrgico, careta y delantal), instrumento y material de protección y prevención sanitaria adecuados para realizar sus actividades, según corresponda.*
2. Las caretas son limpiadas constantemente, cada 30 minutos como máximo.*
3. Los guantes de nitrilo o látex son remplazados, como máximo, cada 3 horas.*
4. En áreas comunes, y en aquellas donde no sea posible garantizar el distanciamiento de seguridad, el uso de cubrebocas quirúrgico es obligatorio para el personal.*
5. El cubrebocas quirúrgico es remplazado entre 3 a 6 horas.*
6. La empresa toma medidas que garanticen que en ningún caso se hace uso compartido de equipo, instrumento y material específico de cada colaborador.*
7. Exhibe material gráfico sobre los nuevos hábitos sanitarios en el trabajo en cada área de servicio u operación.*
8. Los colaboradores hacen uso adecuado del equipo de protección personal para el desempeño de sus funciones.*
9. El equipo de protección desechable se desecha diariamente y de forma adecuada.*
10. Se dispone de gel desinfectante en el área del reloj checador.*
11. Para la comunicación entre el personal, se utiliza la vía telefónica.
12. Se evita la acumulación del personal en áreas comunes.
13. Los desplazamientos del personal, al interior de las instalaciones, se realiza de forma individual.
14. El personal no comparte elevadores con el cliente, exceptuando casos estrictamente necesarios.*
15. Los elevadores de servicio operan de acuerdo a las disposiciones de cada Semáforo de Riesgo Epidémico.*
16. Los uniformes son lavados y desinfectados diariamente en las instalaciones del establecimiento.

17. En caso de tener que sacar el uniforme de las instalaciones, este es transportado en un contenedor hermético evitando en todo momento su contaminación.*
18. A fin de evitar la contaminación en el uso del transporte público, con dirección al centro de trabajo y/o puntos de partida del transporte del personal, este no porta ningún elemento del uniforme.*
19. Al cierre de la jornada laboral, en el uso del transporte público y/o transporte de personal desde los centros de trabajo, este no porta ningún elemento del uniforme.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CONTROL DEL ESTADO DE SALUD

1. Todo el personal cuenta con seguridad social.
2. Se garantiza el llenado diario del test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas de la Secretaría de Salud para cada uno de los colaboradores.*
3. La temperatura corporal del personal es tomada y registrada diariamente antes de iniciar su jornada laboral.*
4. Se ha identificado y cubierto requerimientos especiales de colaboradores que garanticen su salud personal (equipo de protección, reubicación, etc.).
5. Existen mecanismos para gestionar oportunamente los permisos o bajas temporales del personal ante la presencia de algún factor de riesgo en su salud.*
6. La empresa emite comunicados periódicos a su personal acerca de las medidas de protección y prevención sanitaria.
7. Han sido consideradas y cubiertas las facilidades necesarias para garantizar el trabajo a distancia, en los puestos que sea posible.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

TRANSPORTACIÓN DE PERSONAL

1. Se ha colocado señalética de sana distancia en filas de espera (en piso o cualquier otra superficie).*
2. El aforo máximo de las unidades se ha disminuido, en apego al Semáforo de Riesgo Epidémico.*
3. Las unidades con sistema de aire acondicionado cuentan con filtros de partículas que purifican constantemente el aire interior.
4. Se expone información gráfica de las medidas básicas de prevención sanitaria al interior de las unidades.* (lavado constante de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios personales).

5. La temperatura corporal del conductor y personal es tomada y registrada antes de subir a la unidad.*
6. Justo antes de subir a la unidad, el operador le brinda a cada usuario gel desinfectante, a base de alcohol al 60%.*
7. El gel desinfectante está disponible en todo momento durante el traslado.*
8. Se evita el saludo físico entre los usuarios y con el equipo operativo de las unidades.*
9. Dado que las unidades de transporte son espacios reducidos y de uso prolongado, el uso de cubrebocas es obligatorio para usuarios y personal de servicio, en el tiempo que dure el traslado.*
10. Se prohíbe el consumo de alimentos al interior de las unidades.*
11. Las unidades son limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.*
12. El proceso de limpieza y desinfección contempla volante, cinturones de seguridad, apoyabrazos, controles de luz, sonido y ventilación, paredes adyacentes y ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, pasa manos y áreas de contacto en general.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MEDIDAS A PROVEEDORES

1. Hay un registro completo y actualizado de los proveedores.*
2. La información de las medidas de protección y prevención sanitaria adoptadas por el establecimiento se comunican de forma oportuna a proveedores.*
3. La recepción de proveedores es programada de forma tal que bajo ninguna circunstancia se atiende a más de un proveedor al mismo tiempo.*
4. Se proporciona gel desinfectante, a base de alcohol al **60%**, desde el punto de control de acceso vehicular.*
5. Se asegura que los proveedores cuenten con equipo, instrumento y material adecuado para realizar sus actividades.
6. La empresa verifica que los proveedores hagan uso adecuado del equipo de protección personal para el desempeño de sus funciones.
7. La temperatura corporal de los proveedores es tomada y registrada a la entrada del establecimiento.*
8. Para la toma de temperatura se utilizan instrumentos a distancia, evitando el contacto corporal.*
9. Se ha establecido un área de recepción lo más aislada posible y cercana a la entrada.*

10. Personal del establecimiento mantiene en todo momento una distancia segura del personal de proveeduría.*
11. Los productos son verificados, asegurándose de su integridad y limpieza.*
12. Se cuenta con iluminación correcta que permite la correcta verificación.
13. Los materiales de protección como cartón, plásticos, rafia, madera, etc., son eliminados antes de que los productos entren y sean almacenados.*
14. Todo producto que ingrese a las instalaciones es previamente sanitizado.*
15. En el caso de los insumos alimenticios se evita en todo momento su contacto directo o indirecto (en contenedores) con el piso.*
16. Se verifica que el vehículo y, en especial, el área de contacto con los productos se mantiene limpia y desinfectada.
17. Se cuenta con comprobantes de certificaciones y distintivos que acreditan a los proveedores.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MEDIDAS A EMPRESAS ALIADAS

Los aliados, son empresas externas que ofrecen productos y/o servicios complementarios y relacionados directamente con la actividad turística y que operan al interior de las instalaciones del establecimiento.

1. Las empresas aliadas cuentan con alguna certificación, distintivo o aval en materia sanitaria.
2. Hay un registro completo y actualizado del personal de las empresas aliadas que operan al interior de las instalaciones del establecimiento.*
3. La información de las medidas de protección y prevención sanitaria adoptadas por el establecimiento se comunican de forma oportuna a las empresas aliadas.*
4. La temperatura corporal del personal aliado es tomada y registrada diariamente a la entrada del establecimiento.*
5. Cualquier equipo, material o artículo en general necesario para la operación de las empresas aliadas es notificado al establecimiento con anticipación y este verifica su sanidad antes de dar acceso a las instalaciones.*
6. Los materiales de protección como cartón, plástico, rafia, madera, etc., son eliminados antes de entrar a las instalaciones del establecimiento.*
7. El área de verificación se ha establecido lo más aislada posible y cercana a la entrada.
8. Se verifica que las empresas aliadas cuentan con gel desinfectante.*

9. El personal aliado cuenta con equipo, instrumento, material e implementos de protección y prevención sanitaria adecuados para realizar sus actividades.
10. La empresa verifica que el personal aliado hace uso adecuado del equipo de protección personal para el desempeño de sus funciones.
11. Al momento del contacto con el cliente, el personal aliado ofrece a este gel desinfectante.*
12. Las empresas aliadas prefieren el pago por medios electrónicos sobre el efectivo.
13. El personal aliado minimiza el intercambio de objetos con los clientes
14. Se prioriza la información electrónica de productos y servicios ofertados por los aliados sobre folletería de un solo uso.
15. El material impreso se utiliza con protectores plásticos u otro material y se desinfecta contantemente, particularmente después de cada uso o contacto.*
16. Se verifica que posterior a la atención de los clientes, el personal aliado realiza un adecuado lavado y/o desinfección de manos.*
17. El mostrador, teléfonos, elementos para escritura, equipo de cómputo, y cualquier otro elemento de contacto, se desinfecta de manera intensiva por lo menos dos veces por turno y/o cada vez que sean utilizados, particularmente por los clientes.*
18. Se cuenta con comprobantes de certificaciones, distintivos o protocolos sanitarios que acreditan a las empresas aliadas.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

VII. DISPOSICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS

Al no ser propiamente instalaciones, pero sí servicios turísticos, el servicio de guías y taxis requiere un protocolo específico que a continuación se presenta.

GUÍAS DE TURISTAS

DISPOSICIONES GENERALES

1. Ha establecido un fondo para garantizar la aplicación de buenas prácticas en materia de protección y prevención sanitaria.*
2. Se tiene un Protocolo de Acción para atender a casos sospechosos y confirmados.*
3. Se informa oportunamente a clientes y aliados (museos, zonas arqueológicas, hoteles, etc) sobre las medidas y buenas prácticas que se implementan.*
4. La comunicación con clientes y aliados incluye información sobre el derecho de prestación del servicio en caso de que alguna persona presente uno o varios

síntomas como tos, fiebre, dolor de cabeza, dolor de garganta, escurrimiento nasal y ojos rojos, antes o durante el desarrollo del mismo.*

5. Las pólizas de seguros han sido revisadas y actualizadas.
6. Los procesos de máxima interacción entre guías y clientes se han modificado a fin de evitar el contacto directo o prolongado.*
7. Cuenta con informes y registros de las acciones emprendidas en materia de protección y prevención sanitaria.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

GESTIÓN DEL SERVICIO

CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN

1. No se ofrece el servicio cuando la persona guía presenta uno o más síntomas de enfermedades infecciosas respiratorias agudas, aun cuando estos sean leves.*
2. Es obligatorio respetar en todo lugar y momento la sana distancia, establecida en 1.5 metros entre cada persona.*
3. Siempre que no sea posible garantizar el distanciamiento social, en cualquier área, zona o momento donde se desarrolle el servicio, el uso de cubrebocas quirúrgico es obligatorio para guías y clientes.*
4. Se cuenta con gel desinfectante a base de alcohol al **60%**, para su uso personal y el de sus clientes, en todo momento.*
5. Se tienen disponibles cubrebocas para los clientes que, ante un imprevisto o emergencia, lo requieran.*
6. Se recomienda a clientes que eviten tocarse la cara, particularmente ojos, nariz, y boca y, en general, las medidas básicas de prevención sanitaria.*
7. Se establece como prohibitivo el saludo con contacto físico con clientes, otros guías, proveedores y personas en general.*
8. Se privilegia la información digital por encima de la impresa.*
9. En todo momento, se evita el intercambio de material impresos (revistas, folletos, tarjetas de presentación) que faciliten la transmisión, entre guías y/o proveedores y con los propios clientes.
10. Al hacer uso de material impreso, este se utiliza con protectores plásticos u otro material y se desinfecta constantemente, particularmente después de cada uso.*
11. Cuando la transportación se opera como parte del servicio, se siguen las disposiciones del apartado correspondiente.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

DISEÑO DE ACTIVIDADES

1. Se cuenta con registros de las disposiciones que se aplican en los lugares donde opera el recorrido, como museos, zonas arqueológicas, monumentos, etc.; y con quienes se requiera contratar un servicio, como hoteles, restaurantes, etc.*
2. Se operan los recorridos en lugares y con proveedores que tienen protocolos implementados en materia de protección y prevención sanitaria.
3. La conformación de los grupos a los que se ofrece el servicio, se realiza respetando las disposiciones de los lugares a visitar, particularmente a lo referente a la capacidad de aforo.*
4. Los grupos se operan con personas que pertenezcan a un mismo registro.
5. Para agilizar el proceso de registro, y evitar aglomeraciones, se envía listado y/o documentación de clientes a proveedores.
6. Para evitar cruces con otros grupos, los recorridos se diseñan y desarrollan en un solo sentido.
7. El diseño de los itinerarios contempla momentos para que, tanto guías como clientes, realicen un adecuado y frecuente (60 minutos como máximo) lavado y/o desinfección de manos. Particularmente a la entrada y salida de los sitios turísticos o al entrar en contacto con superficies expuestas.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

RECEPCIÓN DE CLIENTES

1. Se explica a los clientes, de manera general, las medidas de protección y prevención sanitaria que se está implementando.*
2. Se pone a disposición de los clientes información de los programas de asistencia turística desarrollados por cada Estado.
3. El proceso de registro de los clientes se realiza de manera digital.
4. El método de pago sin contacto o electrónico es preferido sobre el efectivo.
5. Se minimiza el intercambio de objetos con los clientes.*
6. Se ofrecen productos desinfectantes para la descontaminación de mochilas, maletines, artículos personales, etc, al momento de la llegada.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

OPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD

1. Antes del inicio de las actividades se refuerza la comunicación sobre las medidas básicas de prevención sanitaria.*
2. De igual forma, previo al inicio de la actividad, se informa sobre el procedimiento a seguir para realizar el recorrido y las disposiciones que estén aplicando los lugares y/o proveedores donde operará el mismo.*

3. La distancia de seguridad es respetada en todo momento, entre guías y clientes.*
4. Se evita el contacto y manipulación de las pertenencias de los clientes.
5. En caso de ser necesario el contacto con las pertenencias, guías se desinfectan manos antes y después de la mancipación.*
6. Cuando se hace uso de megáfono y/o micrófono, este se limpia y desinfecta de forma rigurosa después de cada uso.*
7. Si el micrófono y/o megáfono es utilizado de forma continua por varios guías y/o clientes, se sigue el criterio anterior antes de ser usado por la siguiente persona o se utiliza una funda desechable por cada persona.*
8. Cuando el servicio requiere el uso de auriculares/audífonos, este se opera con equipo debidamente desinfectado o de un solo uso o con equipo propio del cliente.*
9. En caso de ser equipo reutilizable, antes y después de utilizarlos, el cliente se desinfecta las manos.*
10. El cliente regresa el equipo auditivo en un elemento de almacenaje con cerrado hermético.*
11. El itinerario establecido se respeta en todo momento, evitando improvisaciones que lo alteren.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Se utilizan guantes de nitrilo o látex para las tareas de limpieza y desinfección.*
2. Todo el material utilizado durante el servicio se limpia y desinfecta al concluir el mismo.*
3. En las tareas de limpieza y desinfección se hace uso de solución clorada recién preparada, con una concentración de 10% de cloro y 90% de agua, y/o productos avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

TRANSPORTACIÓN DE CLIENTES

1. Se ha colocado señalética de sana distancia en filas de espera (en piso o cualquier otra superficie).*
2. El aforo máximo de las unidades se ha disminuido de acuerdo a las disposiciones oficiales.*
3. Las unidades con sistema de aire acondicionado cuentan con filtros de partículas que purifican constantemente el aire interior.

4. Se expone información gráfica de las medidas básicas de prevención sanitaria al interior de las unidades.* (lavado constante de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios personales).
5. Justo antes de subir a la unidad, se brinda a cada usuario gel desinfectante a base de alcohol al **60%**.*
6. El gel desinfectante está disponible en todo momento durante el traslado.*
7. Se evita el saludo físico entre los usuarios y con el equipo operativo de las unidades.*
8. Dado que las unidades de transporte son espacios reducidos y de uso prolongado, el uso de cubrebocas es obligatorio para usuarios y personal de servicio, en el tiempo que dure el traslado.*
9. Se prohíbe el consumo de alimentos al interior de las unidades.*
10. Las unidades son limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.*
11. El proceso de limpieza y desinfección contempla volante, palanca, freno de mano, cinturones de seguridad (banda y anclaje), apoyabrazos, controles de luz, sonido y ventilación, piso, ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, agarraderas, manijas, marcos de puertas, botones de seguridad y áreas de contacto en general.*
12. Para evitar la dispersión de partículas, no se utiliza el aire comprimido en los procesos de limpieza.*
13. El proceso de limpieza y desinfección parte de las zonas menos sucias, progresando hacia las más sucias, y de las más altas a las más bajas.
14. Se utiliza un paño impregnado con solución clorada o productos avalados por organismos nacionales y/o internacionales, para la limpieza de superficies más altas y así evitar la dispersión de polvo.
15. Las máquinas limpiadoras a presión se utilizan con detergentes o productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*
16. Las aspiradoras se usan solo después de realizar la limpieza y desinfección.*
17. Las aspiradoras están equipadas con filtros de aire de alta eficiencia.*
18. Las unidades son ventiladas o nebulizadas constantemente.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

PROTECCIÓN

1. Se porta el uniforme limpio y completo.*
2. Guías presentan un adecuado cuidado y aseo de sus uñas, sin pintar.*

3. No se portan joyas, accesorios u objetos ornamentales, a excepción de aretes de dimensiones menores al lóbulo de la oreja.*
4. En todo momento guías evitan tocarse la cara, particularmente ojos, nariz, y boca.*
5. Se lavan y/o desinfectan las manos, como máximo, cada 60 minutos y/o cuando sea necesario, particularmente al entrar o salir de cualquier lugar, tocar dinero o cualquier artículo, toser, estornudar, tocarse la boca, nariz y ojos, entre otros propios de la higiene personal.*
6. Al ingresar y salir de las áreas de operación del servicio, se lava y/o desinfecta de manera correcta las manos.*
7. No se comparten objetos de uso común y personal como teléfono, lentes, audífonos, elementos de escritura, etc. Estos son limpiados frecuentemente.*
8. Se implementan en todo momento las medidas básicas de prevención en materia de protección sanitaria (lavado y desinfección de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios laborales y/o personales).*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

1. Se está sensibilizado sobre la importancia de la adopción de medidas de prevención sanitaria en sus actividades cotidianas.*
2. Guías se han capacitado sobre las medidas de protección y prevención sanitaria, las tareas de limpieza de forma segura, el uso de equipo de protección personal e higiene.*
3. Los cursos de capacitación en conjunto suman, por lo menos, 10 horas.*
4. Se cuenta con los números de contacto de los Servicios Estatales de Salud donde se opere el servicio.*
5. Se limita a proporcionar a los clientes la información oficial ante cualquier duda o inquietud relacionada con la protección y prevención sanitaria.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

EQUIPO Y PROTECCIÓN

1. El cubrebocas quirúrgico es remplazado entre 3 a 6 horas.*
2. En ningún caso se hace uso compartido de equipo, instrumento y material específico de trabajo.*
3. Se hace uso adecuado del equipo de protección personal para el desempeño de las funciones.*
4. El equipo de protección desechable se desecha diariamente y de forma adecuada.*

5. A fin de evitar la contaminación en el uso del transporte público, con dirección al lugar de trabajo no se porta ningún elemento del uniforme.*
6. Al cierre de la jornada laboral, en el uso del transporte público desde el lugar de trabajo, no se porta ningún elemento del uniforme.
7. El uniforme es transportado en un contenedor hermético, evitando en todo momento su contaminación.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CONTROL DEL ESTADO DE SALUD

1. Se garantiza el llenado diario del test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas de la Secretaría de Salud .*
2. La temperatura corporal es tomada y registrada diariamente antes de iniciar la jornada laboral.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

SERVICIO DE TAXI

DISPOSICIONES GENERALES

1. Ha establecido un fondo para garantizar la aplicación de buenas prácticas en materia de protección y prevención sanitaria.*
2. Se tiene un Protocolo de Acción para atender a casos sospechosos y confirmados.
3. Se informa oportunamente a clientes y aliados (hoteles, plazas comerciales, supermercados, etc) sobre las medidas y buenas prácticas que se implementan.*
4. La comunicación con clientes y aliados incluye información sobre el derecho de prestación del servicio en caso de que alguna persona presente uno o varios síntomas como tos, fiebre, dolor de cabeza, dolor de garganta, escurrimiento nasal y ojos rojos, antes o durante el desarrollo del mismo.*
5. Las pólizas de seguros han sido revisadas y actualizadas.
6. Se respeta, de forma obligatoria, en todo lugar y momento la sana distancia establecida en 1.5 metros entre cada persona.*
7. Está establecido como prohibitivo el saludo con contacto físico con clientes, otros taxistas y personas en general, sin desestimar la cordialidad .*
8. Cuenta con informes y registros de las acciones emprendidas en materia de protección y prevención sanitaria.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

GESTIÓN DEL SERVICIO

CONSIDERACIONES PARA LA OPERACIÓN

1. El taxista no está en servicio cuando presenta uno o más síntomas de infecciosas respiratorias agudas, antes señalados, aun cuando estos sean leves.*
2. Se exponen gráficamente información autorizada por el departamento de movilidad de cada entidad.
3. Se ha eliminado de la unidad todo aquel material decorativo, no esencial, y/o que no sea lavable y/o de fácil desinfección.*
4. El método de pago sin contacto o electrónico es preferido sobre el efectivo.
5. Se evita ofrecer el servicio compartido, es decir, unir a personas que no recorren juntas una misma ruta.
6. El consumo de alimentos y bebidas al interior de las unidades está establecido como prohibitivo, para operadores y clientes.*
7. Se privilegia la información digital por encima de la impresa.*
8. En todo momento, se evita el intercambio de material impresos (revistas, folletos, tarjetas de presentación) que faciliten la transmisión, entre taxistas y/o aliados y con los propios clientes.
9. Al hacer uso de material impreso (tarifario, por ejemplo) este se utiliza con protectores plásticos u otro material y se desinfecta constantemente, particularmente después de cada uso.*
10. En la unidad se cuenta con un kit de equipo de protección personal (guantes de látex o nitrilo, cubrebocas quirúrgico, gel desinfectante, pañuelos desechables) y de elementos de limpieza (toallas húmedas, solución desinfectante).*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

OPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD

1. Se opera con el aforo o cupo señalado por el **Semáforo de Riesgo Epidémico**. *
2. Se evita el contacto y manipulación de las pertenencias de los clientes.
3. En caso de ser necesario el contacto con las pertenencias, taxistas se desinfectan manos antes y después de la manipulación. *
4. El asiento delantero no es utilizado por los usuarios.
5. Se prioriza el uso de los asientos traseros.*
6. No se brinda acceso y servicio a personas sin cubrebocas.*
7. Operadores hacen uso de cubrebocas quirúrgico, en todo momento que esté en el interior de la unidad, aún sin pasajeros.*

8. Operadores utilizan protección ocular (careta, lentes, goggles).
9. Se cuenta, en todo momento, con gel desinfectante a base de alcohol al **60%** para uso personal y el de los clientes.*
10. La apertura y cierre de puertas es realizada por operadores, como una cortesía a los clientes para evitar el contacto con las superficies del taxi.
11. Se brinda a cada usuario gel desinfectante a base de alcohol al **60%***. Si es posible antes de abordar la unidad.
12. Siempre que sea posible, el servicio se ofrece con las ventanillas abiertas.
13. Al hacer uso del aire acondicionado, no se utiliza la máxima potencia y se deshabilita la recirculación del aire.*
14. Al momento del cobro taxistas se desinfectan las manos, con gel a base de alcohol al **60%**, antes y después de manipular el dinero.*
15. Al concluir cada servicio, se realiza una limpieza general de manijas (internas y externas), apoyabrazos, cinturones (banda y anclaje) y botones de seguridad, y agarraderas.*

** Criterios de cumplimiento obligatorio*

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO

1. Los vehículos son limpiados, interna y externamente, a profundidad antes y después de cada turno. Incluso cuando no se cambie de operador.*
2. Se utilizan guantes de nitrilo o látex para las tareas de limpieza y desinfección.*
3. Todo el material utilizado para el servicio (tarifario, equipos de comunicación, etc) se limpia y desinfecta antes y al concluir el mismo.*
4. Se abren ventanas y puertas de la unidad al realizar las actividades de limpieza y desinfección.*
5. Primeramente, se realiza una limpieza convencional haciendo uso de detergente líquido de uso común.*
6. Posteriormente se hace uso de solución clorada, o alguna solución avalada por organismos nacionales y/o internacionales.*
7. El proceso de limpieza y desinfección contempla volante, palanca, freno de mano, cinturones de seguridad (banda y anclaje), apoyabrazos, controles de luz, sonido y ventilación, piso, ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, agarraderas, manijas, marcos de puertas, botones de seguridad y áreas de contacto en general.*
8. Para evitar la dispersión de partículas, no se utiliza el aire comprimido en los procesos de limpieza.*
9. Las máquinas limpiadoras a presión se utilizan con detergentes o productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales.*

10. Las aspiradoras se usan solo después de realizar la limpieza y desinfección.*
11. Las aspiradoras están equipadas con filtros de aire de alta eficiencia.*
12. Se ha incorporado tecnologías mejoradas para la desinfección de las superficies del vehículo, como: pulverizadores electrostáticos, equipos de ozono, equipos de peróxido de hidrógeno, etc.
13. Las unidades son nebulizadas constantemente.*
14. Después de la limpieza y desinfección de la unidad, se realiza un proceso adecuado de lavado de manos.*

** Criterios de cumplimiento obligatorio*

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

PROTECCIÓN

1. Se porta el uniforme limpio y completo.*
2. Taxistas presentan un adecuado cuidado y aseo de sus uñas, sin pintar.*
3. No se portan joyas, accesorios u objetos ornamentales, a excepción de aretes de dimensiones menores al lóbulo de la oreja.*
4. En todo momento taxistas evitan tocarse la cara, particularmente ojos, nariz, y boca.*
5. Se lavan y/o desinfectan las manos, como máximo, cada 60 minutos y/o cuando sea necesario, particularmente antes de entrar al vehículo (en cualquier momento), al entrar o salir de cualquier lugar, después de cargar combustible, tocar dinero o cualquier artículo, toser, estornudar, tocarse la boca, nariz y ojos, entre otros propios de la higiene personal.*
6. No se comparten objetos de uso común y personal como radios, teléfono, lentes, audífonos, elementos de escritura, etc. Estos son limpiados frecuentemente.*
7. Se implementan en todo momento las medidas básicas de prevención en materia de protección sanitaria: lavado y desinfección de manos, estornudo de etiqueta y desinfección de utensilios laborales y/o personales.*

** Criterios de cumplimiento obligatorio*

CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

1. Se está sensibilizado sobre la importancia de la adopción de medidas de prevención sanitaria en sus actividades cotidianas.*
2. Taxistas se han capacitado sobre las medidas de protección y prevención sanitaria, las tareas de limpieza de forma segura, el uso de equipo de protección personal e higiene.*

3. Los cursos de capacitación en conjunto suman, por lo menos, 10 horas.*
4. Se cuenta con los números de contacto de los Servicios Estatales de Salud donde se opere el servicio.*
5. Se limita a proporcionar a los clientes la información oficial ante cualquier duda o inquietud relacionada con la protección y prevención sanitaria.

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

EQUIPO Y PROTECCIÓN

1. El cubrebocas quirúrgico es remplazado entre 3 a 6 horas.*
2. En ningún caso se hace uso compartido de equipo, instrumento y material específico de trabajo.*
3. Se hace uso adecuado del equipo de protección personal para el desempeño de las funciones.*
4. El equipo de protección desechable se elimina diariamente y de forma adecuada.*
5. A fin de evitar la contaminación en el uso del transporte público, con dirección al lugar de trabajo no se porta ningún elemento del uniforme.*
6. Al cierre de la jornada laboral, en el uso del transporte público desde el lugar de trabajo, no se porta ningún elemento del uniforme.
7. El uniforme es transportado en un contenedor hermético, evitando en todo momento su contaminación.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

CONTROL DEL ESTADO DE SALUD

1. Operadores obtienen un certificado médico cada 14 días.
2. Se garantiza el llenado diario del test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas de la Secretaría de Salud.*
3. La temperatura corporal es tomada y registrada diariamente antes de iniciar la jornada laboral.*

*** Criterios de cumplimiento obligatorio**

VIII. MEDIOS DE VERIFICACIÓN

Los criterios considerados como de cumplimiento obligatorio requerirán evidencias, documentos y/o imágenes, que permitirán validar la implementación de las medidas de Protección y Prevención Sanitaria en las instalaciones turísticas.

Durante la vigencia del certificado, el Comité Técnico de la Certificación de cada entidad podrá solicitar la actualización de los medios de verificación.

IX. PROTOCOLO “ACCIONES DE FACILITACIÓN PARA LA REANUDACIÓN DE LAS OPERACIONES DE CRUCEROS EN EL SISTEMA PORTUARIO” NACIONAL.

Las líneas de crucero han interrumpido temporalmente sus operaciones, las principales asociaciones de cruceros en Estados Unidos mostraron su disposición de suspender voluntariamente las operaciones de cruceros a partir del 13 de marzo de 2020, se espera que en el mes de noviembre del año en curso reinicien operaciones, lo cual incluye a nuestro país como puntos de destinos.

Para ello, la Secretaría de Comunicaciones y Transportes, la Secretaría de Marina, la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Salud y la Secretaría de Gobernación, deben procurar que la intervención en la operación portuaria de embarcaciones de cruceros se promueva en completo apego a la normatividad aplicable.

Para ello, el análisis del sector tiene dos unidades operativas a atender, la primera, de manera temporal, siempre y cuando existan las condiciones apropiadas, es la referente a operación de estadías largas de embarcaciones de cruceros en nuestros puertos, y la segunda, la operación de embarcaciones con rutas e itinerarios establecidos.

1. Operación de estadías largas de embarcaciones de cruceros

Abordando la primera unidad operativa señalada, hoy es de conocimiento que las líneas navieras buscan contar con destinos para atracar sus embarcaciones por tiempos prolongados, hasta en tanto la reactivación del sector no se complete en su totalidad, unidad de negocio muy atractiva para nuestros puertos, ya que a la fecha existe una subutilización de infraestructura (posiciones de atraque completamente destinadas a este sector), que no generan recurso alguno para la Federación, por lo cual es imprescindible que se cuenten con las medidas sanitarias necesarias y el visto bueno de las autoridades competentes, para que en perfecta coordinación entre los tres niveles de gobierno, se pueda ofertar a nuestros puertos ante la industria de cruceros como destinos listos para atracar embarcaciones por tiempo prolongados.

Esta unidad operativa se transforma en una importante reactivación económica de la región, ya que el contar con una embarcación atracada por un largo periodo, conlleva la generación de servicios portuarios a la misma, así como ingresos por concepto de tarifas de uso de infraestructura para el puerto, haciendo nuevamente rentable la infraestructura portuaria destinada a los cruceros en nuestro país.

Los servicios que se podrían prestar a este tipo de embarcaciones por tiempos prolongados emanan del artículo 44 de la Ley de Puertos y 73 de su Reglamento, y consisten principalmente en servicios generales a las embarcaciones tales como el avituallamiento, suministro de agua potable, combustible y lubricante, comunicación, recolección de basura o desechos y eliminación de aguas residuales, así como las reparaciones a flote, además de los servicios conexos que en su momento puedan ser requeridos.

Para lograr lo anterior, las líneas de cruceros requieren certidumbre jurídica en cuanto a la autorización ordenada y regulada de los cambios de tripulación, situación que en coordinación con la Secretaría de Gobernación, a través del Instituto Nacional de Migración, se puede llevar a cabo, apegándose siempre a los protocolos establecidos por la Secretaría de Salud y vigilados por Sanidad Internacional en cada uno de los puertos destinos.

En cuanto al desarrollo de esta actividad se muestra el siguiente procedimiento:

Procedimiento para el cambio de tripulaciones

Con el objeto de apoyar a los hombres y mujeres del mar y garantizar un operativo eficiente, eficaz y seguro para las autoridades mexicanas en sus tres niveles de gobierno y en el ejercicio de sus atribuciones que les confieren la legislación mexicana, a los compromisos internacionales relativos a preservar la seguridad de la vida humana en el mar, así como la salvaguarda de las personas de mar involucradas, se presenta el siguiente protocolo para las solicitudes de cambios de tripulación:

La línea naviera, por su propio mandato, o a través de su agente naviero o consignatario, solicitará mediante correo electrónico a la Administración Portuaria Integral de que se trate, con copia a la Capitanía de Puerto, la solicitud de cambios de tripulación, la cual deberá contener lo siguiente:

- ✓ Protocolo de salud a bordo en cuanto al virus SRAS-CoV-2 que provoca la enfermedad por coronavirus COVID-19
- ✓ La fecha tentativa del operativo;
- ✓ La cantidad de tripulantes a desembarcar y embarcar;

La solicitud deberá estar acompañada de los siguientes documentos:

Para el desembarque de tripulantes

- ✓ Listado con número de tripulantes indicando nombre, nacionalidad, documento de identificación y/o documento migratorio.
- ✓ Manifiesto de salud de cada tripulante.
- ✓ Contacto de la línea naviera para comunicación con embajadas y consulados de las nacionalidades de los tripulantes.
- ✓ Plan de vuelos desde el Puerto en México hasta destino final con horarios,
- ✓ De ser el caso y por razones excepcionales, el plan de hospedaje en hoteles en México.
- ✓ Para el traslado terrestre, Puerto-Aeropuerto, se deberá indicar el nombre del Touroperador y el tipo de vehículo, el nombre del chofer, quien deberá portar el equipo de protección necesario definido por sanidad internacional, al ingresar al Puerto y durante todo el operativo.

Para el embarque de tripulantes

- ✓ Listado de tripulantes a embarcar, con nombre y nacionalidad.
- ✓ Carta compromiso de la naviera en donde asume la responsabilidad de los tripulantes desde su origen hasta su embarque.
- ✓ Plan de vuelos desde los lugares de origen hasta el Puerto en México con horarios, indicando nombres de los tripulantes en cada uno de ellos.
- ✓ Plan de embarque por horario y días.
- ✓ De ser el caso, plan de hospedaje en hoteles en México.
- ✓ Para el traslado terrestre Aeropuerto-Puerto, se deberá indicar el nombre del Touroperador contratado y el tipo de vehículo, quien deberá portar el equipo de protección necesario definido por sanidad internacional, al ingresar al Puerto y durante todo el operativo.

Programa Operativo del cambio de tripulaciones

La Administración Portuaria Integral, en coordinación con las Capitanías de Puerto y Unidades Navales de Protección Portuaria, autorizarán el programa operativo de embarque y desembarque, haciendo de conocimiento de las líneas navieras, su agente consignatario y todas las autoridades involucradas en el operativo de cambio de tripulación, en específico el Instituto Nacional de Migración, Sanidad Internacional y la Aduana Marítima.

Asimismo, se hará del conocimiento de la embarcación sobre las condiciones de salud en que se encuentra la localidad portuaria, informando sobre el color del Semáforo de riesgo epidemiológico para transitar hacia una “nueva normalidad”.

Una vez concluido el operativo, la línea naviera y/o su consignatario, deberá elaborar un reporte final del mismo, que entregará a la Administración Portuaria Integral de que se trate.

2. Operación de embarcaciones con rutas e itinerarios establecidos.

Con respecto a la segunda unidad operativa, la operación de embarcaciones con rutas e itinerarios establecidos, se deberá de considerar el siguiente procedimiento:

Procedimiento para la atención de embarcaciones con pasajeros

Con la firme intención de apoyar y facilitar a las líneas navieras con las gestiones internas en los Puertos Mexicanos, así como otorgar a los pasajeros una experiencia ágil, simplificada y que les haga sentir confianza en los destinos turísticos visitar en nuestro país.

línea naviera, por su propio mandato, o a través de su agente naviero o consignatario, deberá informar junto con el aviso de arribo, su protocolo de salud a bordo en cuanto al virus SRAS-CoV-2 que provoca la enfermedad por coronavirus COVID-19.

Una vez que la embarcación arriba a Puerto, se desarrollará la Libre plática, en la cual Sanidad Internacional verificará la salud de la tripulación y de los pasajeros, para el caso de las embarcaciones de cruceros que por su itinerario, toquen más de un puerto nacional de forma continua, la Libre plática solo se dará en el primer puerto nacional al que arriba la embarcación.

Dado que las estadías de las embarcaciones de cruceros en nuestro país son cortas (12 horas promedio), se aplicarán para el desembarque de pasajeros que deseen asistir a sitios turísticos en cada uno de los destinos, las medidas de seguridad establecidas en el “Protocolo para los destinos de Cruceros”, emitido por el Comité para México, Americas Cruise Tourism Task Force, gestionado por la Secretaría de Turismo, debiendo llenar cada pasajero un formulario de salud, el cual puede ser llenado impreso o a través de un código QR.

Cuestionario de identificación de factores de riesgo en viajeros

*Fecha actual:

*Embarcación:

*Número de camarote:

Estimado pasajero:

Debido a la situación actual, provocada por la emergencia sanitaria, le solicitamos completar el siguiente cuestionario:

*Nombre(s)

*Apellido(s)

*Correo electrónico

*Teléfono

1. ¿Qué países o ciudades ha visitado en los últimos 14 días?

*País

*Ciudad

*Fecha del evento

*País

*Ciudad

*Fecha del evento

*País

*Ciudad

*Fecha del evento

*País / Country

*Ciudad / City

*Fecha del evento / Event date

2. ¿Ha estado en contacto con un caso confirmado del nuevo Coronavirus?

SI

NO

3. Indique la fecha en que estuvo en contacto con el caso
Fecha de contacto

Por favor, complete el siguiente control de salud

4.¿Tiene alguno de los siguiente síntomas?

Temperatura de 38°C o más

SI

NO

Tos y/o estornudos frecuentes

SI

NO

Sufre malestar: dolores de cabeza o cualquier otro problema de salud agudo

SI

NO

Dificultad respiratoria

SI

NO

Una vez autorizado el desembarque de pasajeros en Puerto, se observan dos premisas, los pasajeros que adquieran los servicios de un Touroperador y los pasajeros que desean visitar por sus propios medios los destinos turísticos.

Para el caso de que quienes contraten un Touroperador, éste último deberá de apegarse a la medidas sanitarias que establezca la Secretaría de Salud, sin embargo para el caso de los pasajeros que por sus propios medios incursionen en la visita a los lugares de su interés, se deberá de implementar un programa sanitario por parte del municipio y/o el Estado, para que dichos sitios y el personal que labora en ellos, aplique las medidas necesarias que protejan a los pasajeros de las embarcaciones, a fin de poder dar certidumbre sanitaria a las líneas navieras de cruceros de que los destinos son seguros.

Generales

Estas acciones, se actualizarán conforme se aprueben nuevas recomendaciones acordes con la evidencia científica disponible y en tanto se vaya avanzando en las fases de recuperación y reapertura ante la emergencia sanitaria del COVID-19, o bien, tan pronto como las regulaciones nacionales, regionales o locales relevantes y las reglas cambien.

En cualquier caso, este documento puede actualizarse en función de la evolución de la pandemia COVID-19 y la propia experiencia obtenida con la implementación de cada una de las medidas para disminuir la propagación y el riesgo de transmisión del COVID-19.

X. FUENTES DE REFERENCIA

Administración Federal de Aviación, FAA (2020). *COVID-19: Guía actualizada sobre salud y seguridad en el trabajo para transportistas aéreos y tripulaciones*. Disponible en:

https://www.faa.gov/other_visit/aviation_industry/airline_operators/airline_safety/safo/all_safos/media/2020/SAFO20009.pdf.

Antequera Golf (2020). Nuevo Protocolo en las Instalaciones por la Emergencia Sanitaria. Disponible en: <https://www.golfantequera.com/el-campo/protocolo-seguridad/>

Asociación de buceo Recreativo de España (2020). *COVID-19 y Actividades Subacuáticas*. Disponible en: http://www.anen.es/download/general/protocolo_prevencion_sector_nautico.pdf

Asociación de Hostelería de Madrid (2020). *Guía Práctica Sanitaria para la reapertura de Establecimientos de Hostelería*.

Asociados Náuticos de Quintana Roo (2020). *Protocolos COVID-19, Actividades Náutico Recreativas*.

Asociación de Navegantes de Recreo (2020). *Protocolo de Protección y Prevención para recuperar la actividad en el Sector Náutico y ofrecer Prácticas Seguras frente a SARS-CoV-2*. Disponible en: http://www.anen.es/download/general/protocolo_prevencion_sector_nautico.pdf

Asociación de Prestadores de Servicios Acuáticos de la Riviera Maya, APSA (2020). *Protocolo Sanitario y Sistema de Gestión de seguridad e higiene para la prevención y mitigación del riesgo con respecto al COVID-19*.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (2020). *¿Se puede transmitir el covid-19 en una alberca?* Disponible en: <https://www.ciad.mx/notas/item/2346-se-puede-transmitir-el-covid-19-en-una-alberca>.

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (2020). *Medidas de Prevención, Coronavirus*. Disponible en: https://canirac.org.mx/images/notas/files/CANIRAC%20-%20Manual%20Coronavirus%20-%20Versi%C3%B3n%202.pdf.pdf_compressed.pdf.

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2020). Lo que deben saber las empresas de vehículos compartidos, taxis, limusinas y otras alternativas de alquiler de vehículos de pasajeros con chofer acerca del COVID-19. Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/rideshare-drivers-for-hire.html>

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2019). *Guía para la Reapertura: Limpieza y Desinfección de Espacios Públicos, Lugares de Trabajo, Negocios, Escuelas Y Hogares.* Disponible en: https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/pdf/Reopening_America_Guidance.pdf

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2019). *Pasos para Planificar, Preparar y Llevar a cabo una reunión masiva.* Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/large-events/mass-gatherings-ready-for-covid-19.html#plan-prepare>

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2017). *Enfermedades transmitidas en aguas recreativas.* Disponible en: <https://www.cdc.gov/healthywater/swimming/esp/rwi-esp.html#anchor2>.

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2016). *Industria Turística y del Transporte.* Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/enes/flu/pandemic-resources/archived/transportation-planning.html>.

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (2006). *Lista de Preparación en Empresas para una Pandemia de Gripe.* Disponible en: <https://www.cdc.gov/flu/pandemic-resources/pdf/spanishbchecklist.pdf>.

Consejo Mundial de Viajes y Turismo, WTTC. (2019). *Hospitalidad: Protocolos Globales para la nueva Normalidad.* Disponible en: <https://wttc.org/en-gb/COVID-19/Global-Protocols-for-the-New-Normal>

Federación Mexicana de Golf (2020). Propuesta de Plan de Reapertura de Campos de la FMG. Disponible en: <http://www.fmg.org.mx//Upload/Patrocinadores/Comunicado%20Vuelta%20a%20los%20campos%20COVID%2019%20VF.pdf>

Federación Colombiana de Golf (2020). Protocolo de Apertura del Deporte Golf en Colombia por condiciones del COVID-19. Disponible en: <http://www.coc.org.co/wp-content/uploads/FEDERACION-DE-GOLF-PROTOCOLO-COVID-191.pdf>

Federación de Golf de la Provincia de Córdoba. Protocolo COVID-19 FGPC. Disponible en: <https://www.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2020/06/PROTOCOLO-2020-COVID-19-Fed.-Cb-esa-de-Golf.pdf>

Gobierno de México (2020). *Sitio Oficial sobre Coronavirus.* Disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/>

Gobierno de México (2020). Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral: Transporte. Disponible en: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/554449/Transporte.pdf>

Gobierno de Quintana Roo (2020). Reapertura Gradual de las Principales Actividades en el estado de Quintana Roo, Transporte Terrestre. Disponible en: <https://reactivemosq.roo.gob.mx/actividades-economicas/>

Gobierno de Quintana Roo (2020). Recomendaciones y Especificaciones de Seguridad Sanitaria en el Transporte Público. Disponible en: <https://reactivemosq.roo.gob.mx/wp-content/uploads/2020/06/RECOMENDACIONES-Y-ESPECIFICACIONES-DE-SEGURIDAD-SANITARIA-EN-EL-TRANSPORTE-PU%CC%81BLICO-062020.pdf>

Gobierno de Quintana Roo (2020). Protocolo para la Reapertura del Sector Turístico en Quintana Roo. Disponible en: <https://reactivemosq.roo.gob.mx/wp-content/uploads/2020/06/PROTOCOLO-PARA-LA-REAPERTURA-DEL-SECTOR-TURISTICO-EN-QUINTANA-ROO-06-2020.pdf>

Hosteltur (2020). *20 medidas para Prevenir Contagios por Coronavirus en Hoteles*. Disponible en https://www.hosteltur.com/134853_20-medidas-para-prevenir-contagios-por-coronavirus-en-hoteles.html.

Instituto Costarricense de Turismo (2020). Protocolo específico para la Actividad de Guiado de Turistas. Disponible en: <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/material-de-apoyo-coronavirus/protocolos-ict-sector-privado/1725-protocolo-ict-p-013-sub-sector-gui%CC%81ado-de-turistas/file.html>

Instituto de Calidad Turística Española (2020). Guías de Turismo, directrices y recomendaciones. Disponible en: <https://calidadturisticaahoy.es/ESP/m/36/1393/general/Inicio/Publicadas-las-Especificaciones-UNE-para-reducir-riesgos-frente-al-COVID-19-en-el-turismo>

Instituto de Salud Pública de Madrid (2020). Vehículos de Transporte Público (Taxis) Recomendaciones Preventivas y Gestión Incidencias. Disponible en: http://madridsalud.es/wp-content/uploads/2020/04/COVID_19_TranspPublico_TAXIS_Recomendac_MadridSalud.pdf

Marbella Golf Country Club (2020). Protocolo de Golf durante el Covid-19. Disponible en: <https://www.marbellagolf.com/images/Espanol--Protocolo-de-Golf-Covid-19-Marbella-Golf.pdf>

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España (2020). *Guía de Buenas Prácticas para los Establecimientos y Trabajadores del Sector Turístico*. España.

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España (2020). Medidas para la Reducción del Contagio por el Coronavirus SARS-CoV-2, Campos de Golf: Directrices y Recomendaciones. Disponible en: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Campos_de_golf.pdf

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España (2020). Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Guías de Turismo, directrices y recomendaciones. Disponible en: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Guias_de_turismo.pdf

Ministerio de Transportes y comunicaciones de Perú (2020). Protocolo sanitario Sectorial para la Prevención del COVID-19, en el Servicio de Transporte Público especial de personas en la modalidad de Taxi y en Vehículos Menores. Disponible en: <https://img.lpderecho.pe/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-servicio-de-transporte-p%C3%BAblico-y-taxi-LP.pdf>

Organización Internacional del Trabajo (2020). *Cómo Gestionar el Lugar de Trabajo durante la Crisis de la COVID-19: Una Guía para los Empleadores*. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---act_emp/documents/publication/wcms_741584.pdf

Organización Internacional del Trabajo (2020). *Consejos sobre Seguridad y Salud en el lugar de Trabajo*. Disponible en: https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/multimedia/video/institutional-videos/WCMS_740612/lang--es/index.htm

Organización Internacional del Trabajo (2020). *Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo, Lista de Comprobación*. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/instructionalmaterial/wcms_741818.pdf

Organización Mundial de la Salud (2020). *Nuevo Coronavirus 2019*. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>.

Organización Mundial de la Salud (2020). *Prepare su Lugar de Trabajo para la COVID-19*. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/prepare-su-lugar-trabajo-para-covid-19>.

Organización Mundial de la Salud (2009). *Preparación y Respuesta ante una epidemia de influenza*. Disponible en: https://www.who.int/csr/swine_flu/Preparacion_Pand_ESP.pdf.

Organización Mundial de la Salud (2020). *Prevención y Control de Infecciones y nuevo Coronavirus (COVID-19): Precauciones Estándares y uso de Equipos de Protección Personal*. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/presentacion-prevencion-control-infecciones-nuevo-coronavirus-covid-19-precauciones>

Organización Mundial de la Salud (2020). *Consejos actualizados para el Transporte Internacional en relación con el brote del nuevo Coronavirus*. Disponible en: https://www.who.int/ith/2019-nCoV_advice_for_international_traffic/es/

Organización Panamericana de Salud (2020). *COVID-19: Medidas de Prevención en Obras*. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52057/FPLPSCOV19200007_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Real Federación Española de Golf (2020). *Protocolo Apertura Deporte del Golf*. Disponible en: <https://www.rfegolf.es/ArticulosDocumento/COMITÉ%20RFEG/RFEG%202020/Documentación%20coronavirus/2020%20Protocolo%20apertura%20golf%20covid%2019.pdf>

Red de Alerta de Buzos de Europa, DAN (2020). *COVID-19 y Actividades Subacuáticas: 10 Recomendaciones para la Prevención y Mitigación del Riesgo*. Disponible en: https://cmaschile.files.wordpress.com/2020/04/covid19_recomendaciones-act-subacuaticas.pdf

Secretaría de la Salud (2020). *Lineamiento Estandarizado para la Vigilancia epidemiológica y por Laboratorio de COVID-19*. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/537944/Lineamiento_COVID-19_2020.02.27.pdf.

Secretaría de la Salud (2020). *Recomendaciones para la Población*. Disponible en: <https://www.gob.mx/salud/documentos/nuevo-coronavirus-poblacion>.

Servicios Estatales de Salud (2020). *Nuevo Coronavirus (COVID-19)*. Disponible en: <https://qroo.gob.mx/sesa/nuevo-coronavirus-covid-19>.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (2020). *Guía de Acción para los Centros de Trabajo ante el COVID-19*. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/548062/GUIA_DE_ACCION_PARA_LOS_CENTROS_DE_TRABAJO_ANTE_EL_COVID-19_24_04_20_VF.pdf

Secretaría de Turismo (2020). *Lineamiento Nacional para la Reapertura del Sector Turístico*.

Secretaría de Turismo (2020). *Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo H*. Disponible en: <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h>

Secretaría de Turismo de Quintana Roo (2020). *COVID-19: Guía de Acciones para el Sector Turístico*. Disponible en: <https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/Estrategia-COVID-19-Turismo.pdf>

Sindicato de Choferes Taxistas y Similares del Caribe Andrés Quintana Roo (2020). *Disminuyamos el riesgo de Contagio del COVID-19*.

Sindicato de Taxistas de Cozumel (2020). *Protocolos Sanitarios en el Servicio de Taxi*.