



DEL CAMPO
CATERING

PROTOSCOLOS



TURISMO & COVID-19

Las experiencias culinarias son comunes en la industria del Turismo de aventura y al igual que con cualquier actividad, **las experiencias culinarias tienen ventajas y dificultades con las estrategias para minimizar el riesgo** de transmisión COVID-19.

Existe un **riesgo extremadamente bajo de contraer el virus de gotas infectadas en los alimentos** y el riesgo disminuye si la experiencia tiene se llevan a cabo en un espacio de áreas permanentemente bien ventiladas, lejos de haber múltiples puntos de contacto y una interacción lejana a personas no miembros de su burbuja social.

Si bien **un picnic al aire libre no requiere una supervisión estrecha**, debido a que los clientes son altamente independientes en un entorno típicamente relajado, **es necesario que los clientes sean conscientes y comprometidos** permanentemente a adherirse a todos los protocolos y regulaciones de seguridad COVID-19.

El funcionamiento de estos lineamientos se lleva a cabo después de una evaluación exhaustiva del riesgo, la seguridad y el cumplimiento de las directrices gubernamentales.

Nota: Este es un documento vivo, es decir que **a medida que tanto la restricciones internacionales y nacionales como las directrices de salud pública evolucionen, este documento también evolucionará** para reflejar nuevos consejos y cambios en las directrices cuando ellas surjan.

Aviso legal: La información contenida en este lineamiento operativo puede cambiar en el tiempo debido a la naturaleza de la pandemia COVID-19.

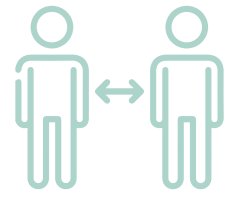
Si bien se ha tomado un cuidado razonable en la compilación y publicación de los contenidos de este documento, **Del Campo Catering no será responsable, directa o indirectamente, de algún caso de contagio durante la estadía de su pasajero.**



PROTOSCOLOS Y LINEAMIENTOS

Estos lineamientos han sido una síntesis de los siguientes Protocolos y Lineamientos:

- **Lineamientos de salud y bioseguridad para el turismo de aventura covid-19.** - Experiencias gastronómicas en medio del covid-19: Lineamientos de bioseguridad (ATTA).
- **Lineamientos de salud y bioseguridad para el turismo de aventura covid-19.** - Camping en medio del covid-19: Lineamientos de bioseguridad (ATTA).
- **Protocolo sanitario de operación ante el covid-19** para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón – **Resolución Ministerial 208-2020.**



I. GESTION DE GRUPO

- El distanciamiento físico no necesita aplicarse a los grupos familiares.
- El distanciamiento físico debe practicarse tanto como sea posible si el grupo involucra a más de un grupo familiar. Los conductores o guías del grupo deben promover la responsabilidad compartida de distanciamiento.
- Al compartir el servicio de picnic con miembros fuera del grupo familiar, consideraremos las medidas de distanciamiento. Las opciones pueden incluir el uso de mesas más grandes o comer en mesas separadas para aumentar la distancia física.
- No se puede ingresar a la cocina del campamento.
- En caso se evidencie que la Mascarilla se encuentre en mal estado de conservación e higiene facilitaremos una nueva al cliente.



II. INSTRUCCIÓN Y BRIEFING PREVIO

- Antes de unirse al servicio de Picnic, pida a los huéspedes que autoevalúen su condición física y que definan cual es su perfil de riesgo. Informe a los huéspedes que, si tienen síntomas, por leves que sean, o que han compartido con alguien que tiene síntomas, se les recomienda no participar de la experiencia.
- Nuestras medidas de detección y supervisión de nuestro personal serán siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud.
- Los conductores o guías del grupo deberán establecer normas y límites claros para las medidas de salud y seguridad COVID-19 y la participación de los pasajeros. Poner a disposición información relevante sobre la actividad, como los riesgos involucrados y las medidas que tomaran para gestionar los riesgos de COVID-19. Asegúrese de que los viajeros entiendan los riesgos y lo que se espera de ellos para participar.
- Proporcionaremos un espacio de lavado de manos y alcohol en gel. Se les solicitara a los viajeros se desinfecten las manos al llegar al espacio del picnic.
- Nuestro personal usará los protectores faciales usados como una capa adicional de protección además de el barbijo.
- El personal de Del Campo Catering realizará un control de sintomatología antes de la salida del lugar del picnic así como se controlará la temperatura con Termómetro infrarrojo al inicio de el día y al finalizar el día.



III. TRANSPORTE

- El vehículo para transportar nuestro equipo de picnic contará con las medidas para mitigar el riesgo; ventanas abiertas del vehículo y nuestro personal llevará revestimientos faciales.



IV. INICIO DE LA ACTIVIDAD O EXPERIENCIA

- Entendemos que en áreas de concentración potencial es importante organizar el distanciamiento social y físico para minimizar la exposición.
- Espaciado de estaciones de trabajo en la cocina del campamento.
- Los alimentos y bebidas serán servidos por miembros del personal que han sido capacitados bajo estos protocolos.
- Los viajeros deberán mantener los estándares de distanciamiento y saneamiento cuando se encuentren con otros grupos y/o personal en el espacio del picnic. A menudo, los viajeros socializan con mayor facilidad en lugares abiertos: recuerde que es posible que no sepan ni sigan las mismas normas de salud y seguridad que usted mantiene con su grupo.
- Los cubiertos serán entregados protegidos en su servilleta de tela y entregados de manera individual.



V. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Se implementará un riguroso régimen de lavado de manos y saneamiento al manipular cualquier alimento tanto para cocineros como para el resto del personal.
- Los guantes desechables serán usados en caso se requiera y durante periodos cortos, serán desechados de forma correcta, y no serán un sustituto de un régimen correcto de lavado de manos.
- Todos los insumos y alimentos serán limpiados, lavados, desinfectados y cocinados de acuerdo con las normas y directrices locales de seguridad alimentaria.
- Por el momento no se ofrecerá comidas buffet que impliquen el manejo de utensilios y equipos compartidos y alimentos que se dejen fuera.
- Las superficies, mesas, recipientes y utensilios serán desinfectados antes y después de su uso.
- El lavado de manos y desinfección será de manera obligatoria al llegar a nuestro lugar de campamento, para lo cual contamos con un punto de lavado y desinfección de manos con toallas para cada cliente.



VI. EQUIPO

Mejorar el proceso de saneamiento es una parte clave de la mitigación del riesgo COVID-19. Siempre que sea posible, los participantes deben evitar compartir utensilios.

- Se desinfectará las áreas de alto uso y los puntos de contacto a menudo con un riguroso régimen de saneamiento.
- Los baños pasarán por una higiene rigurosa garantizando una limpieza y desinfección para una instalación compartida.
- Utilizaremos los métodos recomendados para limpiar y desinfectar siguiendo las instrucciones y las recomendaciones del Ministerio de Salud.
- Se implementará procedimientos de manejo seguro para el personal que utiliza productos de limpieza para limpiar para evitar daños causados por productos químicos o la contaminación cruzada.
- Se desinfectará cualquier equipo o artículo que pueda ser un vector para la transmisión COVID-19.

CONTACTO



+51 987 422 809



DELCAMPOCATERING@GMAIL.COM



CALLE BOLIVAR 108, LAMAY. CALCA, VALLE SAGRADO DE LOS INCAS

