

Protocolo Nacional de Gestión de Riesgo de Salud frente al COVID19 de Cruceros

Octubre 2021



Certificado por:





Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

Resumen ejecutivo

Este documento tiene como objetivo presentar el Protocolo de actuación para mitigar el impacto de la pandemia del coronavirus SARS-CoV-2 (en adelante COVID-19) y virus contagiosos similares en el Sector Turismo. En este están contenidos las directrices y los lineamientos de las Mejores Prácticas a fin de lograr interacciones seguras en las actividades que realizan los prestadores de servicios turísticos para prevenir y minimizar el contagio del COVID-19, protegiendo a los trabajadores, los visitantes nacionales y los turistas extranjeros en la República Dominicana.

Este protocolo ha sido fruto del trabajo coordinado con el sector privado desde el inicio de la pandemia, el mismo se ha ajustado y se seguirá ajustando en la medida en que surjan nuevas informaciones o lineamientos, por lo que no puede ser un documento cerrado debido a las características excepcionales de la situación de la pandemia. Los gobiernos, las empresas del sector o los empleadores y los trabajadores y sus respectivas organizaciones tienen un papel fundamental que desempeñar para consolidar los progresos realizados en la reducción de las tasas de infección, garantizando un regreso seguro al trabajo y un contacto sano con los turistas y visitantes nacionales e internacionales, así como con la población en general.

Las medidas contenidas en este documento se encuentran dentro del marco de las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Consejo Mundial de Viaje y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés), el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC, por sus siglas en inglés), la Organización Mundial del Turismo (OMT) y otros Organismos de Salud y Turismo de Gobiernos Internacionales. No obstante, todas las medidas de este protocolo están supeditadas a la normativa estatal que pueda publicarse por las Autoridades pertinentes y ser complementarias a otras guías específicas de subsectores turísticos.

El protocolo ha considerado la anticipación y la mitigación de los riesgos para la vida y la salud. De esta manera para que la reactivación de las economías sea sostenible, las personas deben sentirse seguros en sus lugares de trabajo y en sus actividades recreativas, por lo que estas acciones están dirigidas a



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

fortalecer la confianza en cada uno de los eslabones de la cadena de valor del sector, minimizando los riesgos relacionados con el nuevo coronavirus.

Dada la multitud de empresas turísticas con características muy similares, este protocolo se desarrolla en un único documento, que unifica contenidos y criterios. Muchas de las medidas serán comunes y se habrán de implementar por igual en los diferentes proveedores de servicios turísticos.

Las actividades o servicios turísticos no recogidos en este documento se ajustarán a las directrices que se establezcan desde el Ministerio de Turismo y Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (en adelante Ministerio de Salud Pública).

La entrada en funcionamiento de las diferentes zonas/servicios/horarios de apertura-cierre se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno y de acuerdo con las modificaciones que pueda haber en el futuro.

Igualmente, este protocolo está supeditado a las normativas o protocolos en cuanto a gestión de riesgos laborales que establezcan las autoridades competentes.

Se establece como organismo de supervisión para la implementación de las medidas establecidas en este protocolo al Ministerio de Turismo de la República Dominicana (en adelante MITUR). Todos los servicios turísticos deben estar preparados para visitas de verificación de estas medidas, sin previo aviso, por parte del MITUR en horario de 8:00 a 20:00h.

El documento comprende cuatro líneas de acción principales:

1. **La autoprotección:** acciones tendentes a promover y monitorear la autogestión del riesgo que de manera individual debe poner en práctica cada colaborador y cliente.
2. **Gestión de riesgo:** acciones que deben implementar los prestadores de servicios turísticos para mitigar el riesgo de contagios en toda la cadena de valor.
3. **Identificación y trazabilidad del contagio:** acciones mediante las cuales los prestadores de servicios turísticos podrán gestionar las



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

personas que presentan síntomas de COVID-19 y personas diagnosticadas con COVID-19.

4. **Protección de la vida:** Comprende las disposiciones relativas a la estructura de aislamiento y cuarentena, así como los servicios médicos de salud a los que pueden acceder los clientes y los colaboradores, con los cuales protegemos su salud preservamos su integridad física.



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

BUREAU VERITAS IBERIA, S.L.

Certifica el Protocolo Nacional de Gestión de Riesgo de Salud
Covid-19, de:

Ministerio de Turismo República Dominicana

para la gestión de las medidas preventivas generales a aplicar
frente al COVID-19 en el sector turístico y en los siguientes
subsectores:

- Hotelería y Hospedaje
- Lineamientos para operaciones turísticas de agencias de viajes, tour operadores receptivo / emisor
- Rancho de caballos, paseo turístico, zip line, parque temático acuático y/o recreativo y paint ball
- Transporte marítimo y deportes acuáticos, que incluyen Snorkel, Escuela de Surf, Vela, Kayak y Bananas
- Parasailing
- Escuela de buceo
- Restauración
- Cruceros

Número del certificado: ES115600-1

Certificado válido (sujeto a auditorías semestrales) hasta la fecha 26/04/2021

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Firma:





Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

A. Definiciones

- **Aislamiento:** Separación de las personas sanas de las demás personas enfermas o contaminadas o de equipajes, contenedores, medios de transporte, mercancías, paquetes postales afectados, con el objetivo de prevenir la propagación de una infección y/o contaminación.
- **Autoridad Portuaria:** Entidad gubernamental encargada de administrar y/o fiscalizar un puerto o conjunto de puertos, terminales o instalaciones; de realizar o aprobar la programación; del desarrollo de la operación sea ésta directa o mediante concesionario y de la administración de los bienes y la prestación de los servicios portuarios.
- **Certificado de vacunación contra COVID-19:** Documento donde se registran las dosis de vacunas contra COVID-19 que han sido administradas a una persona.
- **COVID-19:** Enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2, que se transmite por contacto con otra persona infectada, a través de la inhalación de gotitas procedentes de la nariz o de la boca, cuando esta persona habla, tose o estornuda, o bien cuando estas gotas caen sobre algún objeto o superficie a su alrededor y otras personas que los toquen, se lleven sus manos a los ojos, a la nariz o a la boca (OPS/O Ministerio de Salud, 2020).
- **Contaminación:** Presencia de cualquier agente o material infeccioso o tóxico en la superficie corporal de una persona o animal, en un producto preparado para el consumo, en el ambiente o en otros objetos inanimados, incluidos los medios de transporte, que puede constituir un riesgo para la salud pública.
- **Cuarentena:** Restricción de las actividades de personas o animales sanos que hayan estado expuestos a personas o animales infectados o sus fómites o con material contaminado.
- **Crucero:** Persona que viaja en un crucero, sin formar parte de la tripulación.
- **Crucero:** Buque de pasajeros con fines turísticos, en el que pasajeros y tripulantes pueden alojarse por diferentes períodos y visitar múltiples destinos en uno o más países.
- **Desinfección:** Se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- adheridos a las superficies después de la limpieza, disminuye el riesgo de propagar una infección.
- **Destino turístico:** Sitio frecuentado por turistas y/o excursionistas. Incluye atracciones, parques nacionales, centros gastronómicos, ventas de artesanías y cualquier otro lugar que brinde de servicios de apoyo.
 - **Equipo de protección personal (EPP):** Son todos aquellos dispositivos, accesorios o vestimentas de diversos diseños que emplea un trabajador para disminuir el riesgo de contagio contra el COVID-19.
 - **Gabinete de Salud:** órgano presidido por la vicepresidente de la República Dominicana con la misión de coordinar los criterios y el análisis en conjunto a los fines de diseñar políticas, estrategias y planes en el sector salud.
 - **Gabinete de Turismo:** órgano presidido por el presidente de la República Dominicana con la misión de coordinar los criterios y el análisis en conjunto a los fines de diseñar políticas, estrategias y planes en el sector salud.
 - **Limpieza:** Se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.
 - **Mascarilla:** Producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso de agentes patógenos de las vías respiratorias y minimizar el contagio de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para disminuir el riesgo de contagiar a otras personas en caso de estar infectado.
 - **Ministerio de Salud Pública:** institución cuya misión es garantizar el acceso equitativo a servicios integrales de salud con calidad, regular e implementar acciones necesarias para salvaguardar a todos los dominicanos.
 - **Ministerio de Turismo:** ente regulador y catalizador del sector turismo en la República Dominicana, encargado de fomentar, orientar, controlar y supervisar las actividades turísticas del país.
 - **Operador Privado Portuario:** Concesionario encargado de un puerto o conjunto de puertos, terminales o instalaciones, facultándose de la programación, desarrollo, operación y administración de los bienes y la prestación de los servicios portuarios.
 - **Operador Público Portuario:** Entidad gubernamental encargado de un puerto o conjunto de puertos, terminales o instalaciones, facultándose de la programación,



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

desarrollo, operación y administración de los bienes y la prestación de los servicios portuarios.

- **Procedimiento:** Forma especificada de llevar a cabo las medidas indicadas en el protocolo sectorial, de manera que se pueda evidenciar como la organización las pone en práctica.
- **Protocolo sectorial:** Acuerdo entre los actores que comparten elementos comunes propios de un sector, para implementar los lineamientos establecidos por el Ente Rector de Salud. Para fines prácticos de este documento, se utilizará la palabra protocolo para referirse a los protocolos sectoriales.
Proveedor de servicios: Persona física o jurídica que cuenta con los permisos correspondientes de las autoridades portuarias para ofrecer servicios dentro de las instalaciones (tour operadores, artesanos, transportistas, taxis entre otros).
- **Puerto:** Lugar de la costa habilitado por el Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones (MOPC) para la recepción y atención de embarcaciones.
- **Riesgo para la salud pública:** Probabilidad de que se produzca un evento que puede afectar adversamente a la salud de las poblaciones humanas, considerando en particular la posibilidad de que se propague internacionalmente o pueda suponer un peligro grave y directo.
- **Tour operador:** Personas físicas o jurídicas que ofrecen y operan paquetes turísticos para turistas y excursionistas. Pueden ser contratados por las líneas de cruceros o por los mismos cruceristas o excursionistas.
- **Tripulante/Tripulación:** Persona que viaja a bordo de una embarcación y que trabaja en sus
 - maniobras, en su mantenimiento o en la atención o el servicio a sus pasajeros.
- **Turista:** Persona que viaja con fines de recreo o salud, para realizar actividades recreativas, culturales, deportivas no remuneradas y que pernocta en el destino.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

A. Protocolo Sectorial para Turismo – Medidas Generales

Ámbito de aplicación

Las siguientes medidas generales serán aplicables a todos los proveedores de servicios turísticos independientemente de su tamaño y organización. Adicionalmente a la aplicación de estas medidas, para cada subsector se establecen aquellas directrices y recomendaciones más específicas a aplicar en cada uno de ellos.

Medidas Generales

Autoprotección	1. Uso de equipos de protección personal
	2. Lavado de manos e higiene personal
	3. Distanciamiento físico
	4. Transporte de personal
	5. Aislamiento y cuarentena domiciliar preventiva
Gestión de riesgo	6. Creación e implementación de protocolo de seguridad sanitaria
	7. Unidad de Seguimiento al cumplimiento del protocolo de salud (Oficial de cumplimiento OCPS)
	8. Unidades Médicas para Atención Permanente (UMAP)
	9. Administración del riesgo laboral por Pandemia Medidas que debe tomar el empleador con respecto a sus empleados Medidas de coordinación específicas con proveedores/abastecimiento para prevención del contagio
	10. Formación e información COVID-19 y comunicaciones continuas sobre normas y protocolos
	11. Niveles de alerta
	12. Recomendaciones al viajero
Identificación y trazabilidad del contagio	13. Monitoreo salud constante de colaboradores y clientes
	14. Mantener récord actualizado de clientes y sus relacionados
	15. Mecanismo de información oportuna a las autoridades competentes
Protección de la vida	16. Estructuras adecuadas para cuarentena y aislamiento
	17. Acceso a servicios de salud suficientes para el cuidado de la vida



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

1. Autoprotección

El empleador debe garantizar, como mínimo, las siguientes medidas de autoprotección a nivel personal de cada empleado y colaborador. Estas medidas pretenden ser un instrumento que estimule la concienciación y facilite la comprensión. Y también una llamada a la responsabilidad y al sentido común de todas las personas en general.

Equipos de Protección Personal (EPP)

- Uso obligatorio de mascarillas quirúrgicas o de telas de fibra no algodón (non-woven fabrics) antes, durante y después del horario laboral. Las mascarillas que deben usarse deberán garantizar las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y otros Organismos de Salud Internacionales y preferiblemente utilizar mascarillas higiénicas no reutilizables con certificado de conformidad según legislación vigente.
Se evitará el uso de mascarillas con respiradores, ya que solo protegen a la persona que la lleva al filtrar el aire inhalado, pero sin embargo no filtra el aire exhalado. Las mascarillas se cambiarán siguiendo las condiciones indicadas por el fabricante y/o indicaciones de la Organización.
- Los trabajadores no pueden compartir ningún equipo de protección personal (EPP) tales como guantes, mascarillas, botas, lentes u otros. El empleador se asegurará de que cada trabajador tenga su EPP.
- Se recomienda en la medida de lo posible la protección también de los ojos en aquellos puestos de trabajo con mayor contacto a clientes.

Lavado de manos e higiene personal

- Promover y supervisar la higiene personal de empleados, clientes y visitantes del lugar de trabajo.
- Establecer la obligatoriedad del lavado de manos al ingreso al trabajo, estableciendo estaciones de lavado de manos en la entrada principal con jabón líquido y en caso de que no sea posible, proveer de solución a base de alcohol al menos al 70% (en adelante solución hidroalcohólica).
- Proporcionar pañuelos desechables y/o secadores de mano.
- Asegurar la disposición y reposición constante de jabón y agua y solución



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

hidroalcohólica en todos los aseos. Debe mantenerse registro de su reposición.

- Disponer en cada departamento de solución hidroalcohólica.
- Colocar desinfectantes para manos en múltiples lugares comunes para fomentar la higiene de manos.
- Fomentar el uso de sistemas automáticos para el accionamiento de grifos de lavamanos, dispensadores de jabón, secadores de mano, descarga de inodoros, de manera que se evite su manipulación.

Distanciamiento físico

- Asegurar el distanciamiento de seguridad obligatorio de al menos 1,5 metros en todas las zonas y entre el personal, recomendándose el distanciamiento de 2 metros siempre que sea posible.
- Sólo en el caso de los medios de transporte, si no puede garantizarse la distancia de 1,5 metros, se garantizará la separación de un asiento entre pasajero y pasajero o distancia de 1 metro, así como el uso obligatorio de la mascarilla de protección.

Transporte del personal

- En la medida de lo posible evitar el transporte público.
- Los vehículos de transporte de personal se deberán desinfectar tanto en la ida como la vuelta con hipoclorito de sodio al 0.2% siempre que sea posible.
- El transporte del personal no podrá exceder el 50% de capacidad del vehículo, todos los empleados sentados del lado de la ventana excepto que se trate de convivientes del mismo núcleo familiar. Deberá estar señalizado de forma clara los asientos que pueden ser ocupados y los que no.
- El transporte del personal debe ser con vidrios abiertos para promover circulación del aire.
- El uso de mascarillas es obligatorio en transporte tanto privado como público para todas las personas excepto que se trate de convivientes del mismo núcleo familiar. Si estos convivientes viajan con personas distintas al núcleo familiar, si deberán hacer uso de la mascarilla todos los ocupantes del vehículo/transporte.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Concienciar al personal sobre la importancia de no tener conversaciones en el transporte, de la misma manera colocar letreros que prevengan al personal sobre la limitación de las conversaciones y no conversar sin el uso de la mascarilla.

Aislamiento y cuarentena domiciliaria preventiva

- Promover activamente que los empleados que presenten síntomas asociados al virus se queden en sus casas. Se recomienda la toma de temperatura de todo el personal en su domicilio, antes del inicio de la jornada laboral. En caso de fiebre o muestra de síntomas compatibles con COVID-19, no acudir al centro de trabajo.
- Los empleados que presenten síntomas asociados al virus deben notificar a su supervisor su estado a la mayor brevedad. Deben notificar igualmente si han estado en contacto cercano en los últimos días con alguien que ha sido diagnosticado por el virus.
- Los empleados no deben volver a trabajar hasta que se cumpla el criterio para interrumpir el aislamiento domiciliario: prueba PCR negativa y/o directrices de Salud Pública.
- Los empleados que están negativos en COVID 19 pero que tienen un familiar en la casa donde viven, con síntomas o diagnosticado con COVID-19, deben notificar a su supervisor inmediato y permanecer en el hogar en teletrabajo, enviando a su supervisor evidencias de la positividad del virus de la persona en su núcleo familiar.

2. Gestión de Riesgo

2.1 Creación e implementación de protocolo de seguridad sanitaria

Todo el sector deberá asumir el compromiso para reducir los posibles riesgos al contagio por COVID-19 en el desarrollo de su actividad empresarial.

- Todos los prestadores de servicios turísticos deben incorporar a sus operaciones las directrices de este protocolo con relación a:
 - detectar y monitorear posibles síntomas,
 - ventilación, climatización y calidad del aire,
 - limpieza y desinfección ambiental,
 - limitación y control de aforos, y



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- gestión de residuos

Además, cada proveedor de servicios turísticos tendrá que establecer e implementar todas las medidas de actuación ante la sospecha o activación de un posible caso por COVID-19 en sus instalaciones y/o servicios, siguiendo las indicaciones establecidas en este protocolo, así como las determinadas por la autoridad de Salud Pública. Estas medidas deben contemplar al menos:

- el aislamiento del caso posible
- medidas de actuación, evacuación y aislamiento
- medidas de limpieza
- identificación de contactos estrechos
- y medidas de seguimiento y control.

Monitorear posibles síntomas

- Revisión de temperatura con termómetros infrarrojos digitales previo a la entrada a su centro laboral de cada colaborador o cliente.
- En caso de que exista personal que se encargue de tomar la temperatura al resto al ingreso/salida de las instalaciones, debe usar guantes, mascarilla y al terminar dirigirse a lavado de manos y brazos correctamente.

Ventilación, climatización y calidad del aire

- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una renovación del aire suficiente.
- Aumentar el porcentaje de aire exterior que circula en el sistema.
- Revisar y limpiar periódicamente los filtros y rejillas de los equipos de ventilación, siempre que sea posible.
- Incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior.
- Ventilar todas las estancias, siempre que sea posible, de tres a cuatro veces al día durante diez minutos.
- En la medida de lo posible, se debe evitar la recirculación de aire y sobre todo no debería haber mezcla del mismo de distintas estancias del edificio.
- Se debería también evitar el uso de aquellos recuperadores de calor que impliquen mezclas de aire interior extraído con aire exterior introducido ya que, con estos



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

dispositivos, las partículas contaminantes podrían volver a introducirse en el edificio/lugar.

- Es conveniente prevenir la acumulación de agua estancada bajo los sistemas de refrigeración, implantando, si es posible, un sistema de drenaje continuo.
- Los sistemas de extracción de servicios higiénicos (lavabos) y espacios comunes deberán funcionar de forma continuada para asegurar la renovación del aire.
- Se recomienda instalar purificadores de aire de alta eficiencia en espacios cerrados o con aire acondicionado. Su instalación será complementaria a las recomendaciones sobre ventilación y limpieza de equipos de climatización determinados en este protocolo.
- Inhabilitar relojes dactilares, marcadores y accesos con huella en oficinas y líneas de procesamiento para evitar contaminación cruzada.
- La humedad relativa del aire en los espacios ocupados debería mantenerse por debajo del 70%.

Limpieza y desinfección ambiental

- Reforzar medidas sanitarias para superficies de alto contacto.
- Establecer un protocolo de limpieza y desinfección para superficies y zonas comunes, así como para equipos y utensilios de trabajo. En los casos que aplique higiene alimentaria, se debe actualizar la documentación APPCC en referencia a medidas preventivas frente al COVID-19 en lo que respecta al plan de limpieza y desinfección de superficies críticas en cocinas y a los EPP utilizados.
- Limpiar y desinfectar rutinariamente (al menos cada dos horas) todas las superficies que se tocan con frecuencia en el lugar de trabajo, como estaciones de trabajo, teclados, teléfonos, pasamanos, interruptores, perillas de las puertas, botoneras, etc.
- Eliminar el uso de equipos por más de un trabajador, por ejemplo, compartir teléfonos, escritorios, computadoras u otras herramientas o proporcionar toallitas desechables y/o productos desinfectantes autorizados en cada departamento para que los empleados puedan limpiar las superficies de uso común (por ejemplo, perillas de las puertas, teclados, controles remotos, escritorios y otras herramientas y equipos de trabajo) antes de cada uso.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Para desinfectar, use productos que cumplan con los criterios de la EPA para el uso contra el icono externo SARS-Cov-2 y que sean apropiados para la superficie en que se empleen. La dosificación, modo de uso y plazos de seguridad, en su caso, deben ser tenidos en cuenta para la utilización de estos.
- Realizar una limpieza y desinfección reforzada después de que las personas sospechosas / confirmadas de tener el virus hayan estado en la instalación, de acuerdo con el plan de limpieza y desinfección establecido en estos casos.
- Promover la desinfección y limpieza generalizada, previo al inicio de las labores.
- Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán en lavavajillas. Se debe asegurar el correcto funcionamiento del tren de lavado, en particular las temperaturas del lavado y aclarado y la correcta dispensación de detergentes.
- Lavar la ropa de cama, toallas, uniformes personales, etc. con jabones/detergentes habituales a 60-90°C o con desinfectantes textiles adecuados a menos temperatura, y dejar que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa de cierre hermético hasta el momento de lavarla. Evitar sacudir la ropa antes de lavarla.
- Si hubiera uniforme laboral, la ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico (o porta traje) para que no haya contacto entre ambas indumentarias. Se recomienda que el establecimiento se encargue de la limpieza de uniformes de trabajo junto con la lencería.
- La limpieza y desinfección en los casos de sospecha y/o casos confirmados por COVID-19 deberán estar recogidos en protocolos específicos para estos casos.
- La limpieza y desinfección deberá realizarse por personal debidamente formado y con los equipos de protección necesarios. Se fomentará el uso de papel desechable.

Limitación y control de aforos

A fin de evitar el aglutinamiento de personal en espacios se deberá:

- Reducir aforos y publicar en todas las zonas el aforo máximo permitido
- Evitar reuniones presenciales
- Considerar usar videoconferencia o teleconferencia cuando sea posible para reuniones y encuentros relacionados con el trabajo.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Considere cancelar, ajustar o posponer grandes reuniones o reuniones relacionadas con el trabajo que solo pueden ocurrir en persona. Cuando no sea posible realizar videoconferencias o teleconferencias, celebre reuniones en espacios abiertos y bien ventilados.
- Evitar aglomeración de empleados
- Considerar usar videoconferencia o teleconferencia cuando sea posible para reuniones y encuentros relacionados con el trabajo.
- Considere cancelar, ajustar o posponer grandes reuniones o reuniones relacionadas con el trabajo que solo pueden ocurrir en persona. Cuando no sea posible realizar videoconferencias o teleconferencias, celebre reuniones en espacios abiertos y bien ventilados.
- Aumentar el horario de almuerzo y descanso para reducir la cantidad de personas en lugares comunes. Reducir el horario de presencia en el comedor o cocina, dando el tiempo restante para disfrute personal en el lugar de trabajo.
- Promover el almuerzo en áreas al aire libre.
- Permitir que el personal coma en sus escritorios e intercalar las horas de almuerzo para evitar la aglomeración de personal en los comedores, responsabilizando al empleado de la limpieza de su área de trabajo posterior a su almuerzo.
- Establecer controles de accesos y distancias de seguridad en la espera.

Gestión de residuos

- Disponer de cubos de basura con bolsa y preferiblemente con tapa y apertura de pedal, en el mayor número de lugares posibles. Estas bolsas deberán depositarse en los contenedores especificados para su gestión de acuerdo con la normativa vigente en la materia.
- En caso de que se trata de residuos que provengan de un paciente sospechoso y/o contagiado de COVID-19, deberán depositarse en una bolsa previamente identificada (otro color, etiqueta...) y separarse del resto hasta el momento de su eliminación en el contenedor específico que dictamine la legislación vigente para este tipo de residuos.
- Los envases de los productos de limpieza y desinfección se depositarán en los contenedores habilitados y/o zonas para su adecuada gestión de acuerdo con la



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

normativa vigente.

2.2 Unidad de Seguimiento al cumplimiento del protocolo

El proveedor de servicios turísticos debe asumir el compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del establecimiento y/o servicio, por lo que resulta esencial que los distintos procesos deban estar coordinados entre sí. Es por ello por lo que se debe designar un Oficial de Cumplimiento de protocolos de salud (OCPS), el cual es responsable de la implementación y observancia de los protocolos de prevención frente al contagio en su centro de trabajo, tanto a nivel individual como a nivel organizacional. Esta persona debe reportar a la alta gerencia y debe ser el punto de contacto con el Ministerio de Trabajo, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Turismo junto a la UMAP.

2.3 Unidades Médicas para Atención Permanente (UMAP)

Estas unidades tendrán a su cargo el seguimiento continuo de los colaboradores y clientes desde el momento en que se presenten los síntomas hasta la vuelta a un estado de salud normal dentro de las instalaciones/servicios que se presten.

- Se deberá constituir una UMAP en cada servicio/alojamiento turístico, independientemente de su tamaño, formada por al menos un personal médico sanitario y las instalaciones necesarias para atender al personal que lo requiera. Este personal médico deberá estar cualificado e identificado, presente en el lugar o tener acceso a un servicio médico básico en menos de 30 minutos.
- Debe prestar servicios básicos de atención a la salud de cualquier dolencia/emergencia incluidos los derivados del COVID-19.
- Debe actuar bajo los protocolos de Salud Pública y estar en contacto permanente con un centro de salud, no estando llamada a cumplir las funciones de un centro de salud como tal.
- Asimismo, deberá contar con instalación dentro del recinto con todo el material y equipos básicos necesarios para atender en un primer momento cualquier emergencia sanitaria previa a su traslado a un Centro de Salud/Hospital (si es necesario).
- Debe seguir el protocolo para reducción del riesgo de contagio establecido en ese



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

lugar y supervisar que se cumplan todas las normas y protocolos de prevención establecidos.

- El personal de la UMAP debe estar en contacto continuo con las autoridades de Salud Pública y de las Direcciones pertinentes del Ministerio de Turismo ante la posibilidad de una persona con síntomas de COVID-19.
- Ante la presencia de síntomas en alguno de los colaboradores y/o clientes, la UMAP debe ser informada y la misma evaluar la pertinencia del traslado inmediato a un lugar de cuarentena/aislamiento adecuado y establecido (en el caso de colaboradores/clientes internacionales) o el traslado a su domicilio (colaboradores/clientes nacionales). Inmediatamente, informar a las autoridades de Salud Pública local de la incidencia para coordinar el protocolo a seguir con ellos.
- Comunicar al Ministerio de Salud Pública las incidencias de nuevos contagios y su evolución y toda la información requerida por este Ministerio con el fin de que este pueda informar a la embajada correspondiente. Esta información contendrá al menos:
 - informaciones incluidas en el pasaporte y otros datos de contacto de personas afectadas
 - información de personas que viajen con personal afectado
 - tiempo de residencia en el país
 - dirección alojamiento durante su estancia en el país
- Dar seguimiento a los resultados de las pruebas realizadas al personal sospechoso y/o contagiado.
- Dar seguimiento a los contactos físicos que tuvo la persona que presenta los síntomas (tareas de rastreo) a los fines de dar seguimiento según el protocolo de Salud Pública.
- Tener una bitácora con las incidencias y los detalles del manejo y seguimiento de estas.
- Gestionar los servicios de desplazamiento y contacto con los seguros del personal afectado (en los casos que sea aplicable).
- Requerir que los huéspedes se desinfecten las manos previamente al entrar a la estación médica.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Desinfectar la estación médica después de cada paciente. Se debe tratar a cada paciente con una mascarilla puesta y siguiendo lo establecido en los protocolos de salud pública para este sector.

2.4 Administración del riesgo laboral por Pandemia

Medidas que debe tomar el empleador con respecto a sus empleados

Esta sección describe los pasos básicos que cada empleador puede tomar para reducir el riesgo de exposición de los trabajadores al COVID-19, en su lugar de trabajo.

Aspectos corporativos:

- Desarrollar un plan de preparación y respuesta para enfermedades infecciosas. Los planes deben considerar y abordar los niveles de riesgo asociados con varios sitios de trabajo y tareas laborales que los trabajadores realizan en esos sitios.
- Manténgase al tanto de la orientación del Ministerio de Salud Pública y considere cómo incorporar esas recomendaciones y recursos en los planes específicos del lugar de trabajo.
- Designe un OCPS y una UMAP en cada centro/servicio turístico.
- El empleador debe contar con una evaluación de riesgos donde se contemple el riesgo de exposición específico a COVID-19 de todos los puestos de trabajo y del lugar.
- Debe realizarse la consulta a los representantes de los trabajadores (si los hubiera) o a los trabajadores de todas aquellas medidas que se vayan a implantar en cada centro referente al COVID-19 que afecten a algunas de las condiciones pactadas con el empleado dentro de su contrato laboral individual o pactos colectivos.
- Establecer un plan de comunicaciones de emergencia.
- La persona asignada dentro de cada Organización debe establecer un protocolo de identificación, seguimiento, atención y reacción (medidas técnicas y organizativas) de aquellos riesgos psicosociales originados por COVID-19 entre sus empleados.
- Disponer de mecanismos eficaces que permitan conocer y estar al día de los cambios legislativos asociados al COVID-19 y las tendencias locales.
- Establecer un plan de acción adaptado a la situación e implementarlo de acuerdo con las recomendaciones locales y autoridades nacionales de salud pública, con el objetivo de prevenir casos, gestionar casos de manera efectiva y mitigar el impacto entre el staff y los clientes.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

Equipos de protección personal y ropa de trabajo:

- Hacer entrega a todos los empleados de los equipos de protección personal correspondientes en función de la evaluación de riesgos de su puesto de trabajo y su interacción con otras personas (clientes, pasajeros, colaboradores...) necesarios durante su jornada laboral. Estas entregas quedarán registradas.
- Se recomienda documentar todas las características técnicas que deben tener todos los EPP frente a COVID-19 y en el caso de las mascarillas, definir en función del tipo a utilizar, los tiempos concretos de uso y cambio.
- Asegurar la correcta utilización, retirada y eliminación de los equipos de protección personal por parte de los empleados.
- Se debe garantizar el abastecimiento y reposición de estos equipos de protección personal.

Organización del Trabajo:

Las siguientes medidas se enfocan en identificar dónde y cómo los empleados pueden exponerse al COVID-19 dentro del espacio laboral y todas aquellas medidas organizativas a tomar para reducir el riesgo de contagio al respecto.

Tiempo y turnos de trabajo

- Los empleadores deben explorar si pueden establecer políticas y prácticas sobre horarios de trabajo flexibles (por ejemplo, turnos escalonados) para aumentar la distancia física entre los empleados.

Teletrabajo

- Identificar todas las unidades que puedan teletrabajar y mantener en los hogares los empleados de esos departamentos, proporcionándoles los medios y el soporte necesarios.

Distanciamiento físico

- Rediseñar los espacios de trabajo de trabajadores de forma que se minimice el contacto cara a cara entre empleados y que les permitan mantener un distanciamiento o bloqueo físico con otros empleados, con clientes y colaboradores. Asimismo, deberá rediseñarse las zonas y espacios de clientes.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Fomentar el uso de métodos de saludo sin contacto.
- Eliminar revistas y periódicos en áreas de espera o salas comunes (como salas de descanso, cocinas)
- Las tarjetas de presentación deberán ser digitalizadas. Se recomienda que tengan código QR para ser descargada en el momento por parte de los que la reciben.
- Todo personal de contacto con el cliente, en toda hora, debe usar mascarilla y tener consigo solución hidroalcohólica para las manos para ser utilizado en todo momento. Debe ser vigilado y penalizado por el no cumplimiento.
- El empleado debe practicar en todo momento el distanciamiento físico, evitando abrazos, besos o estrechar las manos, y no compartir objetos con huéspedes u otros empleados.
- Sugerir a los trabajadores de no usar sus teléfonos o pantallas personales durante los turnos a menos que sea un asunto urgente.
- Disuadir a los trabajadores de usar los teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipos de trabajo de otros trabajadores, cuando sea posible.
- Asegurar la suficiencia de la señalización de salud y seguridad que promueve la higiene y el lavado de las manos y otras medidas preventivas frente al virus y que se muestran en las áreas de descanso de los empleados entre otros lugares. Se debe comunicar claramente el papel de cada empleado, sus responsabilidades y cómo puede contribuir a la efectividad de la implementación de estas medidas. Indicar las implicaciones y posibles consecuencias de no seguir las pautas.
- Desarrollar, implementar y comunicarse sobre flexibilidad y protección en el lugar de trabajo.
- Proteger a los trabajadores en contacto cercano con una persona enferma o que tiene contacto prolongado / repetido con dichas personas mediante el uso de controles administrativos y de ingeniería adicionales, prácticas de trabajo seguras.

Separar empleados con síntomas - Vigilancia de la salud:

- Desarrollar políticas y procedimientos para la pronta identificación y aislamiento de personas sospechosas y/o enfermas por COVID-19. Este es un paso crítico para proteger a los trabajadores, clientes, visitantes y otros en el lugar de trabajo.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Informar y alentar a los empleados a auto controlarse para detectar signos y síntomas del virus y si sospechan una posible exposición. Informar a la empresa inmediatamente en estos casos.
- Establecer un control diario de empleados y colaboradores en la que cada día, al inicio de las jornadas, se pueda hacer un análisis físico de los empleados que incluya la desinfección, toma de temperatura y reportar por parte del personal a mandos superiores si denotan cualquier síntoma o contacto con persona diagnosticada por el virus.
- Los Empleados con una temperatura inferior a 38°C o 100.4 ° F y que no hayan presentado síntomas y/o estado en contacto en los últimos días con personas diagnosticadas, se les permitirá comenzar su turno.
- Los Empleados con una temperatura mayor o igual a 38°C o 100.4 ° F y/o que comuniquen que ha presentado algún síntoma compatible con el virus o que haya estado en contacto con alguna persona diagnosticada en los últimos días, no se le permitirá comenzar el turno. Debe ser enviado a casa por su gerente y no puede volver a trabajar hasta que haya recibido la autorización de un médico profesional.
- Si un empleado se niega a que le revisen la temperatura o a no informar sobre su estado de salud y/o posibles contactos con personal diagnosticado, debe ser enviado a casa y no podrá ingresar al trabajo o servir a los clientes.
- Se debe llevar registro detallado de estos controles diarios de salud y estar a disposición en el caso de ser requerido por la autoridad sanitaria.
- Los empleados que inicien presentación de síntomas durante el día deben separarse inmediatamente de otros empleados, clientes y visitantes y deben ser enviados a sus hogares, pidiendo que se le realice la prueba PCR lo antes posible por parte de la empresa.
- Si se confirma que un empleado da positivo en COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo sobre su posible exposición y la posibilidad de declararse contacto estrecho, manteniendo siempre la confidencialidad. Los compañeros de trabajo deben mantener seguimiento para detectar síntomas (es decir, fiebre, tos o falta de aliento) y hacer cuarentena si así lo indican las Autoridades Sanitarias y/o los protocolos específicos del establecimiento en cuestión.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Se recomienda la realización de pruebas rápidas a todo el personal antes de la incorporación a su puesto en el caso de que permanezcan un periodo de al menos 15 días sin acudir al trabajo (periodo de vacaciones, cierre obligatorio según autoridades, etc.).
- En el caso del subsector hotelero:
 - Se recomienda establecer un cordón sanitario laboral en consonancia con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública y Turismo y de forma recurrente (cada 15-30 días) se administren pruebas rápidas, especialmente a los empleados que tengan más contactos con los huéspedes. Estas pruebas deberán ser asumidas por parte del empresario.
 - Aquellos hoteles con mayor porcentaje de ocupación turística de larga estadía deberán negociar con los empleados la entrada y salida del personal trabajador de forma que se intente minimizar lo máximo posible el contacto con el personal exterior.

Evaluar la reinserción de empleados de mayor riesgo y promover a que se queden en el hogar

- Identificar un protocolo para proteger a aquellos que están en alto riesgo o vulnerables.
- Se deberán adoptar medidas específicas tales como el teletrabajo para minimizar el riesgo de transmisión a las personas trabajadoras especialmente sensibles o vulnerables, como las personas mayores de 60 años, embarazadas y personas que padezcan enfermedades cardiovasculares e hipertensión arterial, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer e inmunodepresión o cualquier otra que determine la autoridad de Salud Pública para este caso.
- Las personas mayores a 60 años, VIH positivo, tuberculosis activa, cáncer, sobrevivientes de cáncer, inmunodeprimidos, pacientes con anemia falciforme o pacientes en diálisis no se reincorporan al trabajo hasta que la autoridad de Salud Pública y Autoridades pertinentes así lo determinen.
- Los diabéticos, asmáticos, hipertensos y mujeres embarazadas su reintegro está condicionado a aprobación de su médico, seguimiento continuo por parte de sus médicos y consumo de sus medicamentos de tratamiento de uso continuo.
- Aplicación de políticas flexibles para el desempeño de las funciones de los



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

colaboradores.

Implementar políticas y prácticas flexibles y favorables de licencia por enfermedad

- Asegurarse de que las políticas de licencia por enfermedad sean flexibles y consistentes con la guía de salud pública y que los empleados conozcan y entiendan estas políticas.
- Mantener políticas flexibles que permitan a los empleados quedarse en casa para cuidar a un familiar enfermo o cuidar a los niños debido al cierre de escuelas y guarderías.
- Revisar las políticas de recursos humanos para asegurarse de que las políticas y prácticas sean consistentes con las recomendaciones de salud pública y con las leyes existentes en el lugar de trabajo.
- Promover programas de asistencia a empleados, en términos de salud (física y mental), económico y social. Es posible que los empleados necesiten más servicios sociales, conductuales y de otro tipo, por ejemplo, para lidiar con el dolor del fallecimiento de un ser querido.

Evaluar sus funciones esenciales y la confianza que otros y la comunidad tienen en sus servicios o productos

- Estar preparados para cambiar sus prácticas comerciales si es necesario para mantener operaciones críticas (por ejemplo, identificar proveedores alternativos, priorizar clientes existentes o suspender temporalmente algunas de sus operaciones si es necesario).
- Identificar cadenas de suministro alternativas para bienes y servicios críticos.
- Promover entre empresas de subcontratación la importancia de que los empleados enfermos se queden en casa y alientelos a desarrollar políticas de licencia no punitivas.
- Promover entre proveedores políticas empresariales responsables y observancia estricta de los protocolos.
- Determinar cómo va a operar el absentismo que pudiera incrementar debido al aumento de empleados con COVID-19, así como para aquellos que se quedan en casa



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

para cuidar a los miembros de la familia con COVID-19 o para vigilar a sus hijos.

- Diseñar planes de contingencia para continuar con sus funciones comerciales esenciales en caso de que experimente un absentismo superior al habitual.

Medidas de coordinación específicas con proveedores y abastecimiento para prevención del contagio

Cada proveedor de servicios turísticos deberá establecer una coordinación de actividades empresariales en materia COVID-19 con contratadas, subcontratadas, usuarios u otras personas presentes en el centro de trabajo ajenas a la empresa. Para ello deberá seguir las siguientes directrices y recomendaciones:

- Establecer y registrar la coordinación en materia COVID-19 con todas aquellas empresas contratadas y/o temporales.
- Informar a todos los colaboradores sobre los protocolos específicos COVID-19 propios de la empresa y mantener registro de ese envío.
- Solicitar a todos los colaboradores sus protocolos de actuación ante COVID-19.
- Recomendar a estas empresas que a su vez subcontraten y establezcan nuevas relaciones con aquellos proveedores que también tengan implantados protocolos de gestión de riesgos COVID-19.
- Informar sobre la importancia de que los empleados enfermos (contratadas y/o temporales) se queden en casa y que desarrollen políticas de licencia no punitivas.
- Deberá reducirse al mínimo la presencia de contratadas, subcontratadas, visitas y cualquier otras personas no imprescindibles para el mantenimiento de las actividades.
- Llevar registro y control de la entrada/salida de cualquier empresa externa (proveedor/colaborador...):
 - Asegurarse de que lleve puesto todo el equipo de protección personal requerido en todo momento, siendo acompañados por personal propio de la empresa para asegurarse de que cumplan las debidas reglas.
 - Toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo y guardar registro de



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

ello. Aquellas temperaturas por encima del umbral establecido deben reportarse y denegar la entrada de la persona.

- Mantener en todo momento el distanciamiento de seguridad.
- Realizar frecuente lavado de manos y/o desinfección de estas durante la estancia en las instalaciones.
- El ingreso de proveedores al lugar debe ser en fechas y horarios preestablecidos y con seguimiento del personal de seguridad a fin de evitar la aglomeración de personas en las áreas de servicio y almacén, siempre que sea posible.

Las mercancías recibidas y empaques deben ser desinfectados en su totalidad con cloro, alcohol u otros desinfectantes aprobados por normas internacionales según el uso.

- La recepción de la mercancía debe ser efectuada lo más rápida posible y manteniendo la distancia física recomendada. Siempre que sea posible se debe evitar la entrada de proveedores en las instalaciones.
- Designar un área específica para la recepción de mercancías y evitar la circulación de suplidores dentro de las áreas comunes y servicios de clientes.
- Desinfecte las áreas de recepción después de cada entrega.
- Todos los productos (botellas de bebidas, alimentos, cajas) utilizados en los establecimientos deberán ser debidamente desinfectados antes de su ingreso al establecimiento.
- Embotellados y mercancía en general: fumigar con solución clorada para su desinfección. Dejar aplicar el producto por al menos 5 minutos y enjuagar con un paño desechable o papel toalla.
- Productos frescos (no empacados al vacío): descartar el empaque original y almacenar en un recipiente seguro
- Productos congelados en general: eliminar la caja de origen lo más pronto posible, almacenar a -18°C de inmediato.

Formación e información COVID-19

- Capacitar a todos los empleados en detección y comunicación de síntomas COVID-19, qué hacer si un miembro del personal o cliente se convierte sintomático y en prevención de la transmisión del virus formando e informando sobre las medidas adoptadas, y guardar registro de ello.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Los protocolos definidos y puestos en marcha en la organización, así como la definición de “contacto estrecho” deberán ser trasladados y explicado a los trabajadores de forma clara en las sesiones de informativas y formativas.
- Informar y entrenar a los empleados para promover una práctica segura de entrada en sus casas.
- Implementar programas de entrenamiento a los empleados sobre los nuevos estándares y los modelos de higiene y limpieza que demandara el mercado después del COVID-19.
- Se recomienda instruir sobre salud ocupacional.
- Coordinar estos talleres de capacitación detallada para que todos los empleados revisen las directrices establecidas y aseguren el compromiso para su implementación. El MITUR podrá establecer una guía con el contenido básico de estas sesiones formativas. Esta formación se deberá reciclar cuando se estime, para actualizar en nuevos cambios que puedan surgir.
- Una certificación de estos entrenamientos y de la institución que los imparta debe depositarse en el Ministerio de Turismo, así como en la base de datos del colaborador en Recursos Humanos, incluyendo el detalle del alcance y objetivo de estos talleres.
- Se recomienda la realización de Simulacros COVID-19 entre empleados para comprobar la efectividad de los protocolos ya implantados en la empresa frente a personal sospechoso y/o contagiado.
- Divulgar por distintos medios físicos y electrónicos informaciones sobre el COVID-19, incluyendo vías de transmisión, formas de prevención, síntomas asociados, entre otros.
- Divulgar material sobre técnicas e importancia de lavado frecuente de manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos o use desinfectante para manos con al menos 60% de alcohol si no hay agua y jabón disponibles.

Comunicación continúa sobre normas y protocolos

- Colocar carteles en los idiomas habituales del lugar que fomenten y describan todas las medidas de higiene personal para ayudar a detener la propagación en la entrada de su lugar de trabajo y en otras áreas del lugar de trabajo donde es probable que se encuentren. Entre estas medidas deben recogerse al menos:



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Evite el contacto con todas las personas (apretones de manos, etc.)
- Frecuente lavado de manos con agua y jabón, o con soluciones a base de alcohol
- Instrucciones de como lavarse las manos correctamente y frecuencia
- Al toser o estornudar cubrirse la boca y la nariz con pañuelo desechable o el codo flexionado (en caso de no disponer de pañuelo)
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca
- Practicar buenos hábitos de higiene respiratoria
- Mantener distanciamiento físico de 1,5 metros

Niveles de Alerta

Como parte de la gestión de riesgo en este sector, se establecerán 3 niveles de alerta los cuales serán determinados por el Ministerio de Turismo en base a la coordinación con el Ministerio de Salud Pública. Dependiendo de los niveles de alerta, la autoridad competente determinará cuáles serán las medidas que se deben ir incorporando. A mayor nivel de alerta se irán incorporando medidas adicionales.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios turísticos que se encuentren restringidos o limitados actualmente estará sujeto a los calendarios de apertura/cierres publicados por las Autoridades pertinentes.

Recomendaciones al viajero

Cualquier turista que desee viajar a República Dominicana debe ser capaz de disponer y/o ser informado por agencias de viajes, operadores turísticos, compañías aéreas o marítimas, oficinas del consulado, OPT y cualquier otro agente turístico de todas las medidas preventivas básicas ante riesgo de contagio por COVID-19:

- Antes de iniciar el viaje
- A la llegada a puertos/aeropuertos del país
- sobre las normas restrictivas básicas en lugares públicos
- sobre las normas específicas COVID-19 en cada subsector turístico
- sí presenta síntomas, como se actuará en el país (protección de la vida)



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

Antes de iniciar el viaje

- Control documental. Los viajeros deberán rellenar un documento (formulario de salud pública) con información en caso de contacto (nombre y teléfono), su procedencia, datos del destino, posibles sintomatologías y si han estado en contacto con personas con COVID-19. En el mismo deberán indicar su dirección de destino en nuestro país para poder estar localizables en todo momento. El formulario se cumplimenta por vía electrónica antes de iniciar su viaje y se presentará al llegar al destino. También se podrá rellenar físicamente al llegar al aeropuerto/puerto de destino.

Llegada a puertos/aeropuertos nacionales

Entradas

- Control documental: presentar el formulario de salud pública cumplimentado de forma obligatorio.
- Control de temperatura. Se medirá de modo rutinario mediante termómetros sin contacto o cámaras termográficas.
- Control visual. A cada viajero se le hará una observación visual sobre su aparente estado de salud para intentar detectar de forma anticipada, igual que el caso anterior, un posible caso.
- Se realizarán pruebas rápidas de forma aleatoria a los pasajeros en un rango de un 3 a 10 por ciento de los pasajeros según el nivel de riesgo de Alerta establecido.
- Si el viajero no superara alguno de estos controles será sometido a un examen médico en el propio aeropuerto/puerto, con el fin de determinar si existe sospecha de riesgo para la salud pública. Este control secundario en aeropuerto/puerto incluirá una nueva toma de la temperatura y una evaluación de su estado clínico y epidemiológico (TEST rápidos) y, si se confirma la sospecha de que el pasajero pudiera padecer una patología que pudiera suponer un riesgo para la salud pública, se activarán los protocolos de alerta sanitaria marcados por la Autoridad de Salud Pública y otras Autoridades pertinentes.

Salidas

- Control de temperatura.
- Igual que en el caso anterior, si el viajero superase la temperatura umbral establecida, se



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

actuaría siguiendo el protocolo establecido para estos casos.

Estas medidas estarán sujetas a las publicadas por las Autoridades Aéreas, Portuarias y otras Autoridades pertinentes, siendo complementarias entre sí.

Normas restrictivas básicas en lugares públicos

- Se recomienda que el viajero refleje en el formulario de salud pública si es personal de riesgo ante COVID-19 o padece de alguna otra enfermedad y lo lleve consigo de forma permanente durante toda su permanencia en el país.
- Mascarillas obligatorias en todos los lugares públicos.
- El viajero internacional debe contar con un plan de asistencia que tengan coberturas ante urgencias.

Normas específicas COVID-19 en cada subsector turístico

Cada proveedor de servicios turísticos debe adaptar y establecer en todos sus procesos dentro de la Organización todas las medidas para la reducción del contagio por COVID-19 publicadas en este protocolo, en normativa estatal, así como otras Guías y Recomendaciones dictadas por las distintas Autoridades pertinentes.

3. Protección de la vida

Comprende las disposiciones relativas a la estructura de aislamiento y cuarentena, así como los servicios médicos de salud a los que pueden acceder los clientes y los colaboradores, con los cuales protegemos su salud y preservamos su integridad física.

Sí cualquier persona presenta síntomas derivados del COVID-19 se debe:

3.1 Aplicar el protocolo de casos sospechosos y/o contagiados por COVID-19 determinado por la Organización, de acuerdo con las indicaciones del Ministerio de Salud Pública.

3.2 Establecer estructuras de apoyo adecuadas para cuarenta y aislamiento

- Para los casos que aplique, el proveedor de servicios deberá habilitar un área de



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

aislamiento y cuarentena según las directrices de este protocolo y del Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana, en coordinación con otras Autoridades pertinentes.

- Mueva a personas potencialmente infecciosas a un lugar alejado de trabajadores, clientes y otros visitantes. Aunque la mayoría de los sitios de trabajo no tienen salas de aislamiento específicas, las áreas designadas con puertas que se pueden cerrar pueden servir como salas de aislamiento hasta que las personas potencialmente enfermas puedan ser retiradas del sitio de trabajo o aisladas según protocolos específicos.
- Restrinja la cantidad de personal que ingresa a las áreas de aislamiento.

3.3 Garantizar el acceso a servicios de salud suficientes para el cuidado de la vida

- Los proveedores de servicios turísticos deberán tener los contactos de los servicios de salud más cercanos que pueda brindar el apoyo adecuado a todo el personal que lo requiera.
- El contacto permanente con las Autoridades de Salud Pública de la provincia o municipio donde se encuentre la persona afectada y con las Direcciones correspondientes del MITUR, son fundamentales a fin de coordinar la aplicación de los protocolos de atención del proveedor de servicios. Debe establecerse igualmente una comunicación continua con los puertos/aeropuertos y disposición en ellos de los medios básicos de salud para la atención de todo su personal a bordo.

B. Protocolo sectorial turismo

B.8. Subsector Cruceros

Ámbito de aplicación

Las presentes medidas son de aplicación obligatoria para la actividad de Cruceros, a fin de salvaguardar la salud de los cruceristas, tripulantes y el resto colaboradores.

Las directrices y recomendaciones descritas a continuación están supeditadas a la normativa estatal que pueda publicarse por las Autoridades pertinentes y serán complementarias a las



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

medidas generales de este protocolo y a otras guías de orientación específicas para este subsector que puedan publicarse: Guía de orientación para la operación de cruceros en la República Dominicana ante COVID-19, publicada por el Ministerio de Turismo.

Cualquier operador de cruceros deberá establecer como premisas básicas para la gestión del riesgo por COVID-19 las siguientes:

- Definir y establecer los canales de comunicación permanentes entre el barco y el Ministerio de Salud Pública, la Dirección de Cruceros del Ministerio de Turismo y la Autoridad Portuaria en destino.
- Asegurar la implantación de medidas para reducir la transmisión del COVID-19 del propio operador y de cualquiera de sus colaboradores y del propio(s) destino(s). Previamente al embarque de cualquier crucero, cada operador deberá asegurar que cada puerto de destino está dotado de todos los medios necesarios para gestionar cualquier emergencia sanitaria de forma segura, incluida el tratamiento de pacientes sospechosos y/o confirmados COVID-19. En estos puertos de destino se deberá contar como mínimo con:
 - instalaciones médicas adecuadas con personal médico cualificado
 - áreas de aislamiento/cuarentena.
 - Ambulancia dedicada con los equipos necesarios para realizar las primeras intervenciones hasta su desplazamiento al centro de salud definido más cercano.

Consideraciones para tomar por parte de la compañía y la tripulación

Antes del embarque

- La compañía debe contar con una evaluación de riesgos donde se contemple el riesgo de exposición al COVID-19, la cual debe considerar al barco, tripulación, cruceritos y comunidades visitadas.
- El barco debe establecer una Certificación de Salud de buque que servirá como comunicación y seguimiento continuos entre el barco y las autoridades sanitarias. Debe remitirse este seguimiento de salud 48 h antes de la partida y cada 24 horas una vez se inicie el viaje.
- Estipular el nuevo aforo máximo del barco para asegurar el cumplimiento de las



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

medidas implantadas, en función de las diferentes zonas del barco (especialmente las zonas de ingesta de bebida y alimentos.

- Identificar y establecer qué áreas e infraestructuras dentro del complejo son seleccionadas para albergar a personas sospechosas y/o confirmadas COVID-19 así como a los contactos estrechos que hayan determinado las autoridades sanitarias.
- Deberá asignarse una (s) persona (s) de contacto COVID-19/oficial de cumplimiento de protocolos de salud (OCPS), la cual tratará tanto con las autoridades relevantes como con las autoridades portuarias todos los asuntos relativos al COVID-19. Además, vigilará la aplicación y cumplimiento de las medidas durante el crucero.
- Dotar de una Unidad Médica de Atención Permanente (UMAP), compuesta por personal médico cualificado a bordo y las instalaciones necesarias para atender cualquier emergencia sanitaria, incluida la derivada de COVID-19. Se debe de garantizar el abastecimiento y reposición tanto de equipos de protección personal como suministros necesarios.
- Establecer comunicación y colaboración constantes con las autoridades locales y portuarias de destino donde se vaya a realizar las paradas.
- Todos los miembros de la tripulación que hayan sido vacunados completamente deben presentar su certificado de vacunación contra COVID-19 antes del embarque.
- Para los casos donde haya miembros de tripulación vacunados de forma incompleta o no vacunados, se deben realizar pruebas rápidas antes del embarque, durante y tras su desembarco al finalizar el crucero.
- Realizar cuestionarios de salud pública a los cruceristas antes del embarque, que contendrá información sobre su procedencia, posibles sintomatologías y si han estado en contacto con personas con COVID-19 entre otros. El formulario se completará preferiblemente de forma telemática por el crucerista, aunque se podrá rellenar también físicamente antes del embarque. Se recomienda que el crucerista lleve consigo también toda aquella información personal médica que precise (autorizaciones de padecimiento de alguna enfermedad) durante todo el viaje.
- Información y entrega a los cruceristas de las medidas adoptadas por los operadores en materia COVID-19 a aplicar en el crucero, con detalle en los requerimientos de embarque, durante y en el desembarque del crucero.
- Someter a controles de temperatura tanto a los cruceristas como a los miembros de la tripulación antes de realizar el embarque. Se recomienda el uso de escáneres o, en



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

su defecto, un método que evite el contacto directo. En el caso de temperaturas por encima de 38 grados, no podrá subir al barco, teniendo que someterse a los controles médicos requeridos por los protocolos de aplicación para estos casos.

- Los tripulantes deben, en caso de presentar síntomas, aislarse e informar inmediatamente a sus superiores.

Durante el crucero

Para reducir la propagación y el contagio dentro del barco, se recomienda la aplicación de las siguientes medidas generales por parte de los operadores:

- Colocar estaciones de solución alcohólica de al menos el 70% en todos los lugares posibles y en cantidades suficientes para fomentar la higiene de las manos. Debe controlarse la garantía de abastecimiento y su reposición.
- Asegurar que los baños estén provistos de suficiente jabón y papel seca manos. Debe controlarse la garantía de abastecimiento y su reposición.
- Colocar carteles y señalización que fomente el distanciamiento físico, uso de mascarillas, lavado de manos e higiene respiratoria en los idiomas habituales.
- Asegurar el uso de mascarilla obligatoria por parte de los cruceristas y miembros de tripulación en todas las zonas de uso común.
- Intensificar las labores de limpieza y desinfección, prestando especial atención a aquellas superficies de mayor contacto, como pasamanos, picaportes, barandillas, botoneras, etc.
- Asegurar el correcto funcionamiento de los sistemas de ventilación, así como la limpieza y desinfección de los equipos de climatización. En los casos que sea posible aumentar la tasa de renovación de aire limpio en los equipos de tratamiento de aire, trabajar con las unidades al 100% de aire exterior.
- Organizar el mobiliario de bares y restauración de forma que se garantice el distanciamiento físico.
- Eliminar todos los elementos susceptibles de ser compartidos (saleros, botes de salsas, etc.) y extremar la limpieza e higiene en salones y cocina durante y tras el servicio.
- Llevar a cabo el servicio de comidas de forma que se garantice las medidas de seguridad e higiene durante todo el servicio, ya sea mediante servicio en mesa, buffet asistido o autoservicio, comunicando en cada caso a los cruceristas las medidas a



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

seguir según protocolo específico establecido. En esta parte serán de aplicación las directrices y recomendaciones indicadas en el protocolo nacional, subsector Restauración, sin perjuicio de las indicadas por el propio barco.

- Todas las actividades de entretenimiento se organizarán de acuerdo con los protocolos específicos que se deben seguir a bordo, incluidos, entre otros, la limpieza y desinfección de materiales utilizados, el número limitado de participantes, el distanciamiento físico y el uso de mascarillas cuando sea necesario. En caso de no poder asegurar las medidas de seguridad durante la actividad o evento, será cancelado. La entrada en funcionamiento de las diferentes zonas/servicios/horarios de apertura-cierre se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno y de acuerdo con las modificaciones que pueda haber en el futuro.

Actuación en caso de personal con síntomas sospechoso o confirmados:

En caso de evidencia de contagio o sospecha de contagio entre personal crucerista o miembros de la tripulación, se deberá aislar en un primer momento a la persona en su camarote, donde se le prestará todos los servicios necesarios, activándose en ese el protocolo frente a personal con síntomas sospechosos o confirmados. Dentro del mismo, se deberá prestar especial atención a:

- Disponer de un número determinado de camarotes que permanecerán disponibles y limpios en todo momento para alojar clientes que tenga síntomas o tengas que hacer cuarentena.
- La persona que, de aviso del caso sospechoso de contagio, lo comunicará a la UMAP, a la persona de contacto COVID-19/oficial de cumplimiento de protocolos de salud (OCPS) y al capitán, en caso de que éste no asuma esta responsabilidad,
- Esta UMAP y el capitán comunicarán mediante los certificados de Salud de buque a las autoridades sanitarias pertinentes, a la Dirección de Cruceros de Ministerio de Turismo, así como al puerto de escala más cercano u otros que se determine por legislación vigente, la situación diaria de salud de los tripulantes y cruceristas a bordo.
- Se realizará TEST rápidos a la persona afectada, guardando la persona cuarentena en uno de los camarotes habilitados hasta obtener los resultados. En estos casos, se seguirá lo establecido según el protocolo y las medidas sanitarias que marquen las Autoridades pertinentes.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Tanto el personal médico durante las visitas al personal sospechoso y/o confirmado en cuarentena como el personal de tripulación que pueda estar en contacto con él, usarán los equipos de protección personal adecuados y definidos para estos casos.
- La limpieza del camarote, siempre que sea posible, la llevará a cabo la persona aislada, proporcionándole suministros de productos de limpieza y lencería, de modo que se evite el contacto de terceras personas.
- La comida se le entregará en recipientes cerrados y desechables, con cubiertos de un solo uso y sin interaccionar con la persona aislada.
- Se prestará especial atención tanto a los residuos como a la ropa sucia generada durante el tiempo de aislamiento por la persona sospechosa y/o contagiada. Todos los desechos generados en el camarote del paciente (guantes, mascarillas, pañuelos, entre otros) deben colocarse en una bolsa dentro del camarote. Esta bolsa debe estar identificada (otro color, etiqueta...) y separarse del resto hasta el momento de su eliminación en el contenedor específico que dictamine la legislación vigente.
- La ropa de cama y las toallas de estos camarotes deberán ponerse igualmente en una bolsa identificada y separada del resto (hasta el momento de lavarlas), advirtiéndolo al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Se deberá lavar a máquina a temperaturas entre los 60^o-90^oC con detergente y separada del resto.
- La UMAP realizará un seguimiento permanente del paciente, de acuerdo con los protocolos establecidos. Todo el personal debe ser conocedor del procedimiento de desembarco de cruceristas o tripulantes afectados desarrollados por la autoridad portuaria (en caso de que sea aplicable).
- Todos los gastos (médicos, estadía prolongada o fuera del crucero, alimentación, traslados, por fallecimiento, etc.) generados por el contagio de una persona (cruceista o tripulación), serán responsabilidad de esta o su seguro médico con cobertura para COVID-19 válida en República Dominicana.

Adicionalmente a estas medidas, los operadores deberán asegurar respecto a los miembros de la tripulación:

- Reubicar a toda la tripulación en camarotes de ocupación individual con baño privado (siempre que sea posible). Si se comparte camarote, se recomienda que sea con los mismos compañeros.
- Cancelar todas las reuniones de empleados cara a cara, eventos grupales o reuniones



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

sociales.

- Establecer medidas de seguridad para prevención del contagio en todas las zonas comunes propias de la tripulación.
- Modificar el servicio de comidas de la tripulación para facilitar el distanciamiento físico (reconfigurar los asientos del comedor, escalonar las comidas, fomentar las comidas en el camarote, etc.).
- Llevar a cabo un monitoreo diario a través de control de temperatura, para detectar posibles síntomas y guardar registro de este

Desde el ámbito de la autoprotección por parte del personal de tripulación, se realizan las siguientes recomendaciones:

- Realizar una autoevaluación y comunicar en caso de detectar alguno de los síntomas de COVID-19.
- Permanecer en el camarote tanto como sea posible durante las horas no laborales.
- Mantener el distanciamiento físico entre otros miembros de la tripulación y cruceristas durante su horario laboral y después de éste.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón y/o gel desinfectante.
- Usar mascarilla siempre que estén fuera de su camarote.
- Hacer un uso adecuado de sus equipos de protección personal, evitando compartirlos con los compañeros y asegurando su almacenamiento y eliminación.
- No utilizar métodos de saludo que conlleve el contacto con la otra persona.
- No compartir materiales ni artículos personales, como teléfonos, ordenadores, Tablet, etc. o en su caso desinfectarlos con anterioridad y posterioridad.

Desembarque de los miembros de la tripulación

- Las autoridades portuarias donde se realicen escalas durante el transcurso del crucero establecerán las medidas impuestas para el posible desembarco de la tripulación. En caso de desembarque, la tripulación deberá conocer y cumplir con las medidas requeridas por las comunidades locales.
- Una vez finalizado el crucero, la tripulación deberá realizarse un nueva prueba rápido y tomar las precauciones adicionales para proteger a los demás hasta obtener el resultado de esta.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

Consideraciones para tomar por parte de los cruceristas

En los protocolos de adaptación y actualización de estas medidas por cada operador de crucero, deberán describirse todas aquellas directrices a tomar por parte de los cruceristas para evitar el riesgo de contagio por COVID-19, incluyendo al menos las siguientes recomendaciones:

Proceso de reserva y embarque

- No realizar el crucero si está enfermo, si sabe que tiene COVID-19 o si estuvo expuesto a una persona con COVID-19 en los últimos 14 días.
- Completar y firmar un cuestionario de salud obligatorio, que debe de ser entregado a la compañía antes del embarque. En dicho cuestionario deben proporcionar a la compañía los datos de contacto y toda aquella información necesaria para facilitar el rastreo en caso de positivos o sospechosos.
- Leer y entender las normas impuestas por la compañía sobre las medidas a tomar durante la realización del crucero para evitar la transmisión del virus.
- Antes del embarque, someterse a un control de temperatura.
- Los cruceristas que hayan sido vacunados completamente deben presentar su certificado de vacunación contra COVID-19 antes del embarque.
- Para los casos donde haya cruceristas mayores de 12 años vacunados de forma incompleta o no vacunados, se deben realizar pruebas rápidas antes del embarque, durante y tras su desembarco al finalizar el crucero.
- Todos los pasajeros y tripulantes de cualquier crucero que arribe a puerto de República Dominicana deben contar con su propio seguro médico con cobertura para COVID-19 válida en el país.

Durante el crucero

- Evitar el contacto cercano manteniendo el distanciamiento físico establecido de cualquier persona que no sea de su núcleo familiar.
- Usar mascarilla obligatoria cuando se encuentre en todos los lugares públicos.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón y/o usar solución hidroalcohólica.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca sin lavarse las manos con anterioridad.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

- Quedarse en el camarote en el caso de mostrar cualquier sintomatología COVID-19, y comunicarlo a cualquier miembro de la tripulación inmediatamente.
- Seguir las instrucciones dadas por los miembros de la tripulación en referencia a las medidas a adoptar.

Durante las excursiones

- Los cruceristas deben estar informados y cumplir con las medidas aplicables que tienen impuestas las distintas localizaciones donde se vaya a llevar a cabo la visita/excursión.
- No desembarcar si muestra fiebre o cualquier otro síntoma relacionado con el COVID-19.
- Conocer y seguir los procedimientos de desembarque y nuevo embarque establecidos por los puertos donde se realice las escalas. En este sentido, será el operador de cruceros el que deba informar en todo momento tanto a la tripulación como cruceristas de las medidas a seguir.
- Garantizar que las empresas proveedoras de excursiones mantengan las medidas de protección adecuadas para evitar contagios. Para ello debe de garantizarse, previo a la realización de estas, una buena comunicación y chequeo en materia COVID-19 con estas empresas para asegurar en todo momento la seguridad del crucerista.
- Llevar a cabo durante el tiempo que permanezca fuera del barco todas las medidas de seguridad impuestas por las autoridades locales, haciendo hincapié en: distanciamiento físico con cualquier persona que no sea de su núcleo familiar, uso de mascarilla, lavado frecuente de manos.
- Someterse a un control de temperatura antes de ingresar en el barco una vez finalizada la excursión.

Una vez finalizado el crucero

- Tomar precauciones adicionales para proteger a los demás durante 14 días después de su llegada.
- Si muestra algún síntoma en los siguientes 14 días de su llegada, ponerse en contacto con los servicios médicos establecidos en cada país de residencia.



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

Preguntas y Respuestas

¿Qué entidad es el organismo de supervisión para las medidas establecidas en el Protocolo Nacional de Gestión de Riesgo de Salud?

- El Ministerio de Turismo de la República Dominicana

¿Cuáles son las cuatro líneas de acción del protocolo?

- La autoprotección, gestión de riesgo, identificación y trazabilidad del contagio, y la protección de la vida.

¿Para quiénes son aplicables las medidas establecidas en el protocolo?

- Las medidas serán aplicables a todos los proveedores de servicios turísticos independientemente de su tamaño y organización. Adicionalmente a la aplicación de estas medidas, para cada subsector se establecen directrices y recomendaciones específicas.

¿Quién debe garantizar las medidas de protección personal de los empleados del sector turismo?

- Los empleadores de cada uno de los colaboradores del sector.

¿Qué tipo de mascarillas deben usarse como parte de los equipos de protección personal?

- Las mascarillas que deben usarse deberán garantizar las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y otros Organismos de Salud Internacionales y preferiblemente utilizar mascarillas higiénicas no reutilizables con certificado de conformidad según legislación vigente.

¿Qué concentración de alcohol debe usarse como parte de los métodos de desinfección preventiva?

- Se debe proveer solución a base de alcohol al menos al 70%.

¿Cuáles son los principales elementos de la gestión de riesgo planteada en el



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

protocolo?

- Detección y monitoreo de posibles síntomas; ventilación, climatización y calidad del aire; limpieza y desinfección ambiental; limitación y control de aforos; y gestión de residuos.

¿Qué es un Oficial de Cumplimiento de Protocolos de Salud (OCPS) y qué función sirve?

- El OCPS es responsable de la implementación y observancia de los protocolos de prevención frente al contagio en su centro de trabajo, tanto a nivel individual como a nivel organizacional. Esta persona debe reportar a la alta gerencia y debe ser el punto de contacto con el Ministerio de Trabajo, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Turismo junto a la UMAP.

¿Qué son las Unidades Médicas para Atención Permanente (UMAP)?

- Estas unidades tendrán a su cargo el seguimiento continuo de los colaboradores y clientes desde el momento en que se presenten los síntomas hasta la vuelta a un estado de salud normal dentro de las instalaciones/servicios que se presten.

¿Cuáles son las condiciones para la constitución de las Unidades Médicas para Atención Permanente (UMAP)?

- Se deberá constituir una UMAP en cada servicio/alojamiento turístico, independientemente de su tamaño, formada por al menos un personal médico sanitario y las instalaciones necesarias para atender al personal que lo requiera. Este personal médico deberá estar cualificado e identificado, presente en el lugar o tener acceso a un servicio médico básico en menos de 30 minutos.

¿Quiénes deben estar disponibles e informar a los turistas que desean viajar a República Dominicana sobre todas las medidas preventivas básicas ante riesgo de contagio por COVID-19?

- Las agencias de viajes, operadores turísticos, compañías aéreas o marítimas, oficinas del consulado, OPT y cualquier otro agente turístico.

¿Cuándo y qué información debe proveerse a los turistas?

- Debe proveerse información antes de iniciar el viaje y a la llegada en los puertos y aeropuertos del país. Deben conocer sobre las normas restrictivas básicas en



Ministerio de Turismo

” Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401-03681-9

lugares públicos, las normas específicas COVID-19 en cada subsector turístico y cómo se actuará en el país si presenta síntomas.

¿Cuál es el protocolo de protección de la vida frente a sospecha de COVID-19?

- Primero, aplicar el protocolo de casos sospechosos y/o contagiados por COVID-19 determinado por la organización, de acuerdo con las indicaciones del Ministerio de Salud Pública. Segundo, establecer estructuras de apoyo adecuadas para cuarentena y aislamiento. Tercero y final, garantizar el acceso a servicios de salud suficientes para el cuidado de la vida.

¿Qué tipo de estructuras de apoyo deben establecerse para cuarentena y aislamiento?

- Para los casos que aplique, el proveedor de servicios deberá habilitar un área de aislamiento y cuarentena según las directrices de este protocolo y del Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana, en coordinación con otras Autoridades pertinentes.

¿En qué forma se garantiza el acceso a servicios de salud suficientes para el cuidado de la vida?

- Los proveedores de servicios turísticos deberán tener los contactos de los servicios de salud más cercanos que pueda brindar el apoyo adecuado a todo el personal que lo requiera.