

Uno de los rubros más afectados por el Covid-19 en la Región de Valparaíso es el turismo. Alojamientos y restaurantes cerrados han sido la tónica de los últimos meses, con las respectivas consecuencias y perjuicios para emprendedores y trabajadores; sin embargo, desde este miércoles se puso en marcha la “apertura de terrazas” en el marco del Plan Paso a Paso en las comunas que se encuentran en Fase 3, donde los servicios gastronómicos que cumplen con los protocolos sanitarios y las restricciones de espacio pueden atender parcialmente a sus clientes.

El Director Regional de Sernatur, Marcelo Vidal, destacó que “estamos dando el primer paso para la reapertura del turismo, en este caso el turismo gastronómico; lo ideal es que los empresarios puedan trabajar siguiendo los protocolos que están en la web de Sernatur, validados por el Ministerio de Salud, y de esa forma ir dando los pasos para que los turistas puedan confiar en nosotros. El llamado es a preferir los establecimientos que tienen el certificado de adhesión de Sernatur y de esa forma tengan tranquilidad, vuelvan a salir porque sabemos que están aplicándose todas las medidas sanitarias”.

Anuncio Patrocinado

Entre las restricciones de apertura están, en primer lugar, que la comuna se encuentre en Fase 3 de Preparación, lo que implica poder abrir la atención presencial de público en espacios abiertos y manteniendo siempre una distancia entre mesas de al menos 2 metros lineales o 25% de aforo, exigiendo las medidas sanitarias como el uso de mascarillas, alcohol gel y distanciamiento social. Además, de la toma de temperatura al ingreso, limpieza de manos, sistema de reservas de horas, eliminación de las cartas remplazándolas por pizarras o códigos QR, y eliminar platos compartidos y el autoservicio, entre otras medidas.

“Hemos recorrido la región desde la cordillera hasta el borde costero, y hemos visto que se están aplicando los protocolos, se nota un trabajo muy profundo, especialmente en este restaurante donde han dispuesto de tecnología de última generación para el control de temperatura y disposición de alcohol gel, permitiendo tener mejores estándares de seguridad. Como autoridad sanitaria vamos a estar acompañándolos para que los empresarios se sientan seguros de las medidas que están tomando y de esa forma poder trabajar de forma tranquila, y que los clientes también se sientan seguros con todas estas medidas”, señaló el Seremi de Salud, Francisco Álvarez.

WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Preparación previa

Para el proceso de apertura inicial se ha desarrollado un trabajo durante meses, al igual que en el caso de la reactivación de turismo en la región. Se han realizado alianzas público-privadas para la construcción de una Hoja de Ruta en materia de turismo con participación de todos los territorios de la región, sumado a capacitaciones, mesas de trabajo y talleres prácticos, con bajadas de los protocolos sanitarios y su implementación.

Además, Sernatur tiene el “Certificado de Compromiso a los Protocolos y/o Guías de Buenas Prácticas para el Manejo y Prevención del Covid- 19 en el Sector Turismo”, que es un distintivo otorgado a todos los prestadores de servicios turísticos registrados, cuyo objeto es obtener el compromiso y declaración por parte de los prestadores turísticos de cumplir con todas las medidas sanitarias, recomendaciones y orientaciones de manejo y prevención para reducir el riesgo de contagio de Covid-19

Finalmente, Francisco Godoy, Gerente Corporación Regional de Turismo, recalcó que “tenemos una excelente noticia que es la apertura de las terrazas, pero que también implica un compromiso muy fuerte que ha tomado la región que es capacitar a todos los trabajadores y colaboradores de los servicios turísticos. Hace 2 meses comenzamos con ciclos de capacitación, junto al ISL, en uso de protección personal, autocuidado,

Autoridades entregan detalles del Plan de Apertura de Terrazas en restaurantes de la Región de Valparaíso

manipulación de alimentos, primeros auxilios y todo lo relacionado con el Covid a más de 500 personas".

Toda la información sobre los protocolos sanitarios y el Certificado de Compromiso de Sernatur se puede revisar en la web www.semnatur.cl

y tú, ¿qué opinas?