

PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

COVID-19





En grupo Apipilpark recalcamos que nuestra prioridad es, y siempre será, **salvaguardar la salud y seguridad de nuestros visitantes, colaboradores y proveedores.** Es por ello que desarrollamos un proyecto sanitario seguro y responsable.

Hemos aprovechado este tiempo para prepararnos exhaustivamente, capacitándonos, equipándonos e implementando nuevos procesos.

Apipilpark es un proyecto hecho con amor a la tierra y por ende a la naturaleza. Por ello, cada espacio ha sido procurado y cuidado del deterioro ambiental; hoy estamos mejor preparados para hacer frente a un hecho que hizo se cancelaran las visitas a nuestro parque, el COVID-19.

Sin embargo, ya estamos en condiciones de recibir a nuestros visitantes, **queremos** convertirnos en un refugio para todos nuestros huéspedes, colaboradores y proveedores en el que se puedan sentir tan seguros como en casa.

Apipilpark les ofrece una gran riqueza natural con espacios acogedores, lugares gratos, hermosos paisajes, así como Restaurantes y Alojamiento de índole Internacional. El parque Apipilpark cumple con los protocolos de Seguridad Integral, Calidad e Higiene solicitadas por las autoridades sanitarias Nacionales, Estatales y Locales, pero no pararemos ahí, seguiremos atentos a los avances en la materia adecuando nuestro modelo sanitario.

En medida de nuestras posibilidades, quienes trabajamos en Apipilpark contribuimos al esfuerzo de divulgación y formación de una conciencia "La protección de la naturaleza" y de lo trascendente que es cuidar el medio en el que vivimos y que mejor que permanecer en nuestras instalaciones para escuchar el canto de los pájaros, ver el vuelo del Águila, el nido de los loros, escuchar el aullido del coyote y con la mirada acariciar el hermoso atardecer.

Este es el momento de estar unidos para instrumentar una mejor realidad.





ÍNDICE

1.0. Recomendaciones para colaboradores

- 1.1. Recomendaciones de higiene en casa y de seguridad fuera del centro de trabajo
 - 1.1.1. Plan de acción
 - 1.1.2. Practicar los hábitos de salud
 - 1.1.3. Llegada a casa
 - 1.1.4. Desinfección de calzado
 - 1.1.5. Desinfección y limpieza en casa
 - 1.1.6. Desinfección de alimentos
 - 1.1.7. Desinfección de vehículo

2.0 Protocolos generales

- 2.1. Protocolo de equipo de protección e higiene personal
 - 2.1.1. Lavado y desinfección de manos
 - 2.1.2. Higiene personal
 - 2.1.3. Distanciamiento físico
 - 2.1.4. Equipo de protección personal
- 2.2. Acceso a instalaciones
 - 2.2.1. Toma de temperatura
 - 2.2.2 Desinfección en puntos de acceso
- 2.3. Limpieza y desinfección de instalaciones
 - 2.3.1. Desinfección y estaciones de higiene
 - 2.3.2. Productos de limpieza y desinfección
- 24. Protocolo de señalización
- 2.5. Responsabilidad de nuestros clientes
- 2.6. Manejo de efectivo e intercambio de documentos
 - 2.6.1. Taquillas de parques, puntos de venta y recepción de hotel

3.0 Protocolos específicos por unidades de negocio





Se enlistan las recomendaciones para todo colaborador de Apipilpark, mismas que contienen los principios básicos para las actividades generales de higiene a considerar fuera del centro de trabajo y en su hogar para su seguridad y prevención del virus SARS-CoV-2 (COVID-19).

1.1. Recomendaciones de higiene y seguridad en casa y fuera del centro de trabajo



Almacenar los químicos para la limpieza de tu casa lejos del alcance de los niños



Mantenerse informado de los comunicados de las autoridades



Lavado de manos constantemente y uso de los desinfectantes recomendados contra el SARS-CoV-2 (COVID-19)



Comer sanamente



Realizar actividades físicas



1.1.1. Plan de acción

Comunicación del plan de acción a los miembros que lo conforman

Todos los integrantes del hogar forman parte de este plan, los cuales deben cuidarse los unos a los otros.

Reunirse con miembros del hogar para hablar acerca de qué hacer si se produce un brote de SARS-CoV-2 (COVID-19).



Identificar las organizaciones de asistencia en la comunidad

Hacer una lista de organizaciones locales que puedan contactar en caso de que necesiten tener acceso a la información, servicios de atención médica, apoyos y recursos.

Planificación de cuidado de personas vulnerables

Mantener aisladas a las personas que padezcan el virus, los más vulnerables son:

- Las personas mayores de 65 años.
- Mujeres embarazadas
- Personas con enfermedad pulmonar crónica o asma moderado a grave.
- Personas con afecciones cardiacas.
- Personas que tengan deficiencias inmunitarias, VIH o SIDA.
- Personas con obesidad grave o diabetes.
- Personas con enfermedad renal crónica en tratamiento de diálisis.
- Personas con enfermedad hepática.

Consultar a su proveedor de atención médica para solicitarle más información acerca de cómo monitorear la salud del familiar.



Conocer a los vecinos

Contactar a los vecinos vía telefónica, utilizando las herramientas tecnológicas para comunicarse.

El contacto con los vecinos es para estar al tanto de posibles contagios en la comunidad y estar pendientes de los recursos que se requieran.



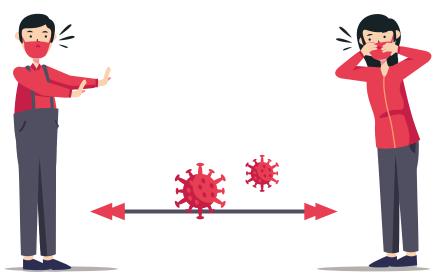
Elaboración de listado de Contactos de Emergencia

Hay que asegurar que los miembros del hogar tengan una lista de contactos de emergencia actualizada, de familiares, amigos, vecinos, personas que compartan vehículo, proveedores de atención médica, maestros, empleadores, departamento de salud pública local y otros recursos en la comunidad.

pág. 5



1.1.2. Practicar los hábitos de salud



Evita el contacto cercano con personas que estén enfermas.

Quédate en casa si estás enfermo, excepto para buscar atención médica.



Al toser o estornudar **Tápate la boca** con un pañuelo desechable.

Limpia y desinfecta a diario las superficies y los objetos que se tocan con frecuencia (por ejemplo mesas, interruptores de luz, perrillas y manijas de gabinetes) con un detergente y desinfectante de uso doméstico y agua.

NO OLVIDES LAVARTE LAS MANOS:



Lava tus manos y usa desinfectante que contenga por lo menos 70% de alcohol

Evita la propagación de gérmenes.

Evita la propagación de bacterias a alimentos propios o de otras personas.

Protege contra enfermedades como el resfriado común, meningitis, bronquitis, influenza y hepatitis A.



EL LAVADO DE MANOS CON FRECUENCIA ES UNA REGLA PARA TODOS, ESPECIALMENTE:

Antes de comer y cocinar.

Después de ir al baño.

Después de tocar animales, incluyendo mascotas.

pág. 6



1.1.3. Llegada a casa

Al llegar a casa debes quitarte la ropa, es muy importante que no se sacuda. Guárdala en una bolsa para lavar o una plástica, finalmente se introduce en un bote (este deberá estar cerca de la puerta de entrada). Después se debe tomar una ducha o lavarse las manos y brazos. Cuando sea momento de lavar la ropa y si se utiliza lavadora hay que evitar llenarla con muchas prendas, para que tengan el suficiente espacio para agitarse de forma correcta. Además, es recomendable utilizar mucha agua en cada lavado y más detergente de lo habitual. Por último y de ser posible, debemos tender la ropa directo al sol.



Se debe intentar **NO TOCAR NADA**.



Dejar el bolso, la cartera y las llaves en una caja en la entrada.



Dejar el calzado en la entrada.



Quitarse la ropa y depositarla en una bolsa grande de plástico.



Todos los objetos pequeños en una bolsa más pequeña.



Ducharse.



Lavarse las manos.



Ventilar las zonas comunes de la casa.

1.1.4. Desinfección de calzado



Al llegar a casa de la calle se recomienda desinfectar las suelas de los zapatos. Se puede dejar afuera un recipiente que contenga 1 litro de agua y dos cucharadas de cloro, se remojan las suelas antes de entrar, se quita el calzado y se deja secar. También se puede aplicar con un atomizador. Lo ideal es que los zapatos con los que salimos no circulen por toda la casa.



1.1.5. Desinfección y limpieza en casa



Si se permanece en casa, se recomienda hacer una desinfección diaria. Si se tiene la necesidad de salir a la calle y estar en contacto con el exterior, lo recomendable es desinfectar varias veces al día, sobre todo las cosas que se tocan con las manos sucias.

La higiene y la desinfección de nuestro hogar es clave para mantener nuestra salud en estos momentos. Por ello, es importante desinfectar todas las superficies de contacto que se manipulan frecuentemente. Eso incluye pasamanos, llaves, teléfonos, puertas, computadoras, tarjetas de crédito, etc. La solución ideal para desinfectar nuestro hogar consiste en diluir dos cucharadas de cloro (las marcas más comunes son Cloralex o Clorox), en 1 litro de agua y aplicarla a las superficies que se desea desinfectar. Se debe utilizar un trapo limpio que, tras ser sumergido en la solución y exprimido, debe pasarse sobre las superficies que se desean desinfectar. Una vez que el trapo se pasa, solo hay que dejar que las superficies se sequen.

1.1.6. Desinfección de alimentos



En el caso de las compras que se realizan en el supermercado, se recomienda tener un área asignada para limpiar los empaques, latas y cajas con un trapo limpio sumergido en una solución que contenga 1 litro de agua con dos cucharadas de cloro. Para desinfectar frutas y verduras, es necesario preparar una solución con una concentración distinta (cinco gotas por litro de agua). Para que tengan efecto, las frutas, verduras y vegetales deben dejarse remojando en esta solución durante 10 minutos.





1.1.7. Desinfección de vehículo

Utilizar un trapo limpio, sumergido en una solución que contenga 1 litro de agua con dos cucharadas de cloro, en las superficies que se tocan frecuentemente: manijas, puertas, volante, tablero, estéreo, etc. Este procedimiento es ideal realizarlo después de cada uso. Hay que tener cuidado con la tapicería para no decolorarla.







2.1. Protocolo de equipo de protección e higiene personal 2.1.1. Lavado y desinfección de manos

Toda persona debe realizar el lavado y desinfección integral de manos por 20 segundos, cada hora, así como: tanto cuando las manos estén visiblemente sucias como cuando no, antes y después de comer, después de utilizar los servicios sanitarios, tocarse la cara, realizar labores de limpieza, fumar, tocar cualquier superficie u objeto con el que otra persona haya tenido contacto y cuando transiten de un área abierta a otra cerrada y viceversa, realizando los procesos recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Hemos colocado en todas las instalaciones o exhibiciones, dispensadores de gel desinfectante a base de alcohol al 70% así como en las entradas y salidas de cada instalación y puntos de venta.



Moja las manos con agua.



Aplica suficiente jabón para cubrir las manos.



Frota las palmas de las manos entre sí.



Frota la palma derecha contra el dorso izquierdo.



Frota las palmas entre sí con los dedos cruzados.



Frota el dorso de los dedos con las manos opuestas.



Frota el pulgar izquierdo con la palma derecha y viceversa.



Frota la punta de los dedos contra la palma contraria.



Enjuaga con agua.



Seca con una toalla desechable.



Usa la toalla para cerrar el grifo.



Tus manos están seguras. pág. 11



DESINFÉCTATE LAS MANOS POR HIGIENE



Aplica suficiente producto para cubrir las manos.



Frota las palmas de las manos entre sí.



Frota la palma derecha contra el dorso izquierdo.



Frota las palmas entre sí con los dedos cruzados.



Frota el dorso de los dedos con las manos opuestas.



Frota el pulgar izquierdo con la palma derecha y viceversa.



Frota la punta de los dedos contra la palma contraria.



Espera a que tus manos sequen.

2.1.2. Higiene personal

Proceso para una correcta y constante higiene personal al toser o estornudar:

- Cubrir la boca y la nariz con el interior del codo flexionado o con un pañuelo.
- En caso de usar pañuelo desechable, tirarlo inmediatamente en el bote de basura más cercano.
- Inmediatamente, lavarse las manos con agua y jabón.
- Posteriormente, desinfectar las manos con gel desinfectante a base de alcohol al 70%.

Recomendaciones posteriores:

- Evitar tocarse la cara, sobre todo ojos, nariz y boca.
- Evitar compartir objetos personales de higiene o aseo, así como utensilios para comer, platos y vasos.
- Evitar contacto físico no esencial.



pág. 12



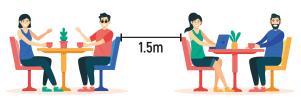
2.1.3. Distanciamiento físico

Se ha establecido una distancia física de 1.5 metros entre una persona y otra con excepción a integrantes de una familia y/o grupos pequeños que se encuentren disfrutando de nuestras experiencias, atracciones, exhibiciones, servicios u hospedaje dentro de nuestras instalaciones.

Lo anterior implica:



Reducción al 50% del aforo de nuestras instalacones, espacios cerrados, semi abiertos o abiertos.



En los diferentes centros de consumo, las mesas están dispuestas de tal manera que la distancia desde el respaldo de una silla hasta el respaldo de otra esté separada por lo menos a **una distancia de 1.5 metros**, con un máximo de seis personas en una misma mesa.

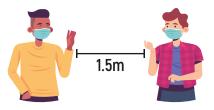


En la adquisición o redención de alguno de nuestros productos o servicios, donde no se requiere de cada miembro del grupo y/o familia, la fila de espera debe ser realizada **por un solo miembro** a quien denominamos el titular.



En áreas de descanso y espera hemos dispuesto los muebles con **una distancia mínima de 1.5 metros** entre uno y otro.





Todo personal que labore dentro de las instalaciones de Apipilpark **mantiene el distanciamiento físico** en sitios de descanso, oficinas, pasillos y en medida de lo posible, en las áreas de operación.



Se abstiene de abrazar, besar o dar la mano a otras personas.



Se evitan concentraciones de **más de 30 personas** en todas las áreas.



Se adecúan algunos espacios de oficina para **cumplir con el distanciamiento físico.**



Las reuniones de trabajo se realizan de forma virtual a través de herramientas tecnológicas autorizadas por Apipilpark, **evitando reuniones presenciales**.



Todos los colaboradores **vigilan el cumplimiento de las medidas** que este compendio de protocolos explica.



2.1.4. Equipo de protección personal

Buscando salvaguardar la salud de nuestros colaboradores, hemos asignado un equipo de protección personal para cada uno de ellos de acuerdo con sus funciones conforme los siguientes elementos:

DESCRIPCIÓN

Colaboradores que realicen funciones de limpieza con cuaternario de amonio // hipoclorito de sodio // peróxido de hidrógeno // trocloseno de sodio y otro especificado en la hoja de seguridad del producto.

Colaboradores que realicen funciones administrativas con poco o nunlo contacto con huéspedes, visitantes y socios.

Colaboradores que realicen funciones de atención a huéspedes, visitantes y socios mediante el despacho de alimentos, atención, venta de productos, muestras, talleres, etc. y que puedan o no mantener la sana distancia.

EPP

Guantes de nitrilo, lentes de protección, cubrebocas y calzado cerrado. En casos de ambientes muy húmedos como cocinas, se usarán botas de hule.

Cubrebocas.

Lentes de protección y cubrebocas.

IMAGEN DE REFERENCIA

















Huéspedes

De la misma manera, las cabañas de Apipilpark otorga a todos nuestros huéspedes cubrebocas, recomendando enfáticamente su utilización en medida de lo posible, dentro y fuera de nuestras instalaciones. Para el caso del parque y restaurante, se tienen cubrebocas disponibles a la venta (desechables), en caso de que los visitantes no porten de antemano el suyo, pudiéndolo adquirir en las taquillas y tiendas del parque.





2.2. Acceso a instalaciones 2.2.1. Toma de temperatura

Se lleva a cabo la toma de temperatura a toda persona (clientes, colaboradores, proveedores) desde el punto de primer contacto presencial (puntos de acceso a cada centro de atracción y restaurantes). En caso de que la lectura sea igual o mayor a 38°C se reserva el derecho de admisión, proporcionando las indicaciones siguientes:

• A los visitantes se les exhorta a acudir al centro de salud o atención médica que consideren apropiado.

• A colaboradores o terceros se les solicita acudan a la unidad de salud que corresponda

o al centro de salud que consideren apropiado.



2.2.2. Desinfección en puntos de acceso



En todos los accesos a las instalaciones de Apipilpark se cuenta con dispensadores de gel desinfectante a base de alcohol al 70%, exhortando la desinfección de manos de acuerdo con el protocolo correspondiente.



Puntos de acceso para clientes (visitantes, huéspedes, socios)

Se cuenta con tapetes con la solución desinfectante de cuaternario de amonio renovando la solución cada cuatro horas, o bien se desinfecta el calzado rociando con la misma solución, considerando lo que de acuerdo con el acceso sea más conveniente y práctico.





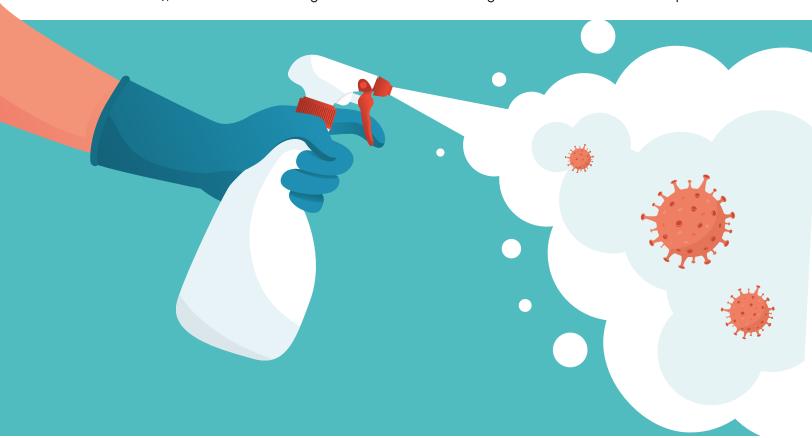
Puntos de acceso para colaboradores, proveedores y terceros

En los puntos de acceso a colaboradores, proveedores y terceros, se cuenta con tapetes desinfectantes según sea el área y se aplica el protocolo de toma de temperatura.

2.3. Limpieza y desinfección de instalaciones 2.3.1. Desinfección y estaciones de higiene

Referente a la desinfección

Se realiza desinfección masiva, así como el incremento de la periodicidad de limpieza en superficies de contacto en todas las áreas (de cara al público y áreas de trabajo de colaboradores con acceso restringido: oficinas, talleres, bodegas, vehículos utilitarios, entre otros), manteniendo un riguroso control en los registros de horarios de limpieza.







Referente a la reducción de contacto con objetos o elementos

Fueron retirados de la operación objetos no esenciales, pero de alto contacto con clientes y colaboradores. Además, se implementaron protocolos de higiene adicionales para la manipulación de toallas, servilletas de tela y otros blancos.

Referente a las estaciones de higiene

Se cuenta con estaciones de higiene en puntos estratégicos distribuidos a lo largo de las instalaciones, ya sea con estaciones de lavado de manos o bien, con estaciones de gel desinfectante.

Los puntos de higiene estratégicos contemplan:

- Entradas y salidas a atracciones
- Centros de consumo
- Baños, regaderas y vestidores
- Áreas de flujo constante de clientes, colaboradores y proveedores

Baños, regaderas y vestidores

Se realiza desinfección masiva en baños, regaderas, vestidores y todas las áreas y superficies de contacto: lavabos, puertas, herrajes, espejos, dispensadores, cambiadores de bebés, barras de discapacitados, papeleras, basureros, WC, regaderas, bancas, percheros, entre otros.

Antes y después de cada uso, se realiza la limpieza y desinfección de herramientas de aseo, llevando el control de horarios de limpieza. Cada uno de estos sitios cuenta con jabón antibacterial para lavado de manos, toallas de papel desechables o secadores de aire caliente automáticos.



pág. 19



Estacionamientos

Desinfección masiva en áreas específicas de alta circulación destinadas para clientes directos, invitados, entre otros. Se disminuye la capacidad en estacionamientos para lograr un acomodo espaciado de vehículos y se realiza marcaje e identificación de distanciamiento físico en andadores de ascenso y descenso de visitantes.



2.3.2. Productos de limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección se realiza de forma masiva y de acuerdo al área (p. ej., tiendas, pasillos, salones, áreas comunes, llantas, entre otros) o bien, de manera puntual por el personal (p. ej., descansabrazos de sillas, asientos de la unidad, barras de atención, barandales, casilleros, cascos, chalecos, arneses, bicicletas, camastros, manijas de puertas, manijas de WC, llaves de agua en lavamanos, aires acondicionados, entre otros), así como en todas las zonas de autoservicio, circulación y descanso.





2.4. Protocolo de señalización

Se cuenta con señalizaciones para:

- Recomendaciones generales de higiene en áreas de clientes y colaboradores.
- Procedimiento de lavado y desinfección de manos en áreas de clientes y colaboradores.
- Distanciamiento físico de 1.5 metros en áreas destinadas a filas de acceso espera y/o cualquier área de concentración de personas.
- Capacidad máxima de personas y/o sugerencia de mantener distanciamiento físico en diferentes áreas abiertas y cerradas.
- Medidas específicas de higiene implementadas en ciertos servicios como restaurantes o actividades.
- Estaciones de gel desinfectante y/o lavado de manos en mapas referenciales de parques.

2.5. Responsabilidad de nuestros clientes

Sugerimos a nuestros clientes ser **muy cuidadosos y extremar precauciones** si nos visitan con alguna persona que sea considerada **población vulnerable** (mayores de 60 años, con necesidades especiales, con alguna condición médica, con enfermedades crónicas, pulmonares o asma moderado a severo, problemas cardíacos, obesidad, diabetes, problemas crónicos de riñón con diálisis y problemas de hígado, embarazadas, entre otros), principalmente si estas no están debidamente controladas. Por dicha razón, los exhortamos a:

- Solicitar la reprogramación de su visita en caso de no sentirse físicamente bien.
- Seguir las recomendaciones y protocolos de higiene personal que les comunicamos al iniciar su experiencia u hospedaje.
- Utilizar cubrebocas adecuado o algún otro equipo de protección personal que permita la salvaguarda de su salud y la de todos.

Las personas asintomáticas contagiadas con COVID-19, incrementan el riesgo de contagio al no ser detectadas, por tanto, cualquier interacción que realicen nuestros clientes con el público en general son su responsabilidad, por lo que no podemos garantizar que no estarán expuestos a cualquier contagio durante su estancia.



2.6. Manejo de efectivo e intercambio de documentos 2.6.1. Taquillas en parques, puntos de venta y recepción de hotel

Todas las bolsas de fondo revolvente, bolsas de morralla, sobres de concentración, fichas y papeles de depósito, brazaletes, cajas de cartón, entre otros, se desinfectan antes de iniciar la manipulación de estos para su validación. Se aplican protocolos de limpieza y desinfección en todas las superficies y en manos, tanto antes como después de cada interacción e intercambio de objetos que contengan efectivo y/o documentos de validación, material de oficina (equipo de cómputo, calculadora, bolígrafos, engrapadoras, entre otros) y terminales bancarias. Aun así, se exhorta a nuestros clientes a aplicar el protocolo de desinfección de manos antes, durante y después de la manipulación de tarjetas de crédito, identificaciones y documentación de redención de reserva.





PROTOCOLOS ESPECÍFICOS PROTOCION DE UNIDA DE LA PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DE LA PROTOCIONA DEL PROTOCIONA DEL



3.1. Parques, Restaurantes y Atención al visitante



Entrega de llaves y equipos

Las llaves y equipos, debidamente desinfectados se entregan con todos los protocolos de higiene y evitando el contacto físico con el cliente.



Aforo en restaurantes

- Se reduce el aforo de comensales al 50% en la fase de apertura y al 75% en una segunda fase.
- Se aumenta la distancia a 1.5 metros entre mesas.
- Mesas no mayores a seis comensales, no obstante, grupos mayores a este número podrán sentarse juntos siempre y cuando estén viajando en grupo.



Recepción de alimentos y bebidas en restaurantes

Protocolo de ingreso a proveedores: toma de temperatura, guantes, cubrebocas y red de cabello.



Servicio de alimentos

- Se ofrece gel desinfectante a base de alcohol 70% al recibir a los comensales.
- Se simplifica el montaje de las mesas para lo estrictamente necesario: loza, cristalería y plaqué (sin florero y sin centro de mesa con información).
- Estas medidas también aplican para el comedor de colaboradores.
- Desinfección de los restaurantes antes y después del servicio.





Equipo de protección personal

Caretas o anteojos y cubrebocas para colaboradores de servicio.





Atención a Grupos y Eventos Especiales

- Se notifica a todos nuestros clientes los Protocolos de Higiene establecidos por Apipilpark para la atención y servicio de Grupos y Eventos Especiales.
- Todos los proveedores y prestadores de servicio cumplen con los protocolos establecidos para el acceso a nuestras instalaciones.
- Se aplican los protocolos de limpieza y desinfección en las instalaciones antes, durante y después del evento.
- El acceso a los clientes será de acuerdo al protocolo de acceso a instalaciones.
- En caso de que nuestros clientes deseen otorgar souvenirs, estos serán debidamente limpiados y desinfectados antes de su entrega.
- •Todo el personal de atención porta el equipo de protección personal correspondiente.
- Las sesiones de fotografía se podrán llevar a cabo solo en lugares abiertos.
- •Se mantienen los protocolos específicos de áreas de especialidad que apliquen.



3.2. Actividades opcionales



Actividades Extraordinarias

- Revisión diaria y constante del estado de salud a colaboradores siguiendo las medidas y protocolos de higiene establecidos.
- Se reduce la capacidad a un 50% o 60% de acuerdo con la actividad.
- Desinfección de equipos antes y después de cada uso, así como desinfección profunda al término de las operaciones diarias.







Operación de actividades: áreas de instrucciones.

- Limpieza y desinfección profunda y constante en áreas de instrucciones.
- Señalética para el distanciamiento físico.
- Gel desinfectante a base de alcohol
 70% disponible para clientes y colaboradores.
- Espacios utilizados como estaciones para higiene personal.



Actividades Extraordinarias abiertas en la fase de apertura

En la primera etapa, solo operamos actividades con mínima interacción entre colaborador y cliente, cuidando protocolos de higiene y distanciamiento físico.



Pertenencias de visitantes

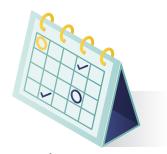
- •Limpieza y desinfección constante de casilleros
- •1.5 metros de distancia entre casilleros a utilizar.
- Control de entrada de visitantes a cada módulo.
- Desinfección de llaves.





Oficinas y bodegas

Medidas y protocolos de higiene y desinfección para todos los espacios establecidos.



Consumo interno

- Videos e infografías con protocolos de higiene y medidas de prevención.
- Desinfección manual de superficies de alta manipulación como el manejo de valores (dinero, tarjetas de crédito, etc.).
- Tiempos controlados de acceso entre grupos, parejas y familias.
- Limpieza y esterilización de espacios utilizados.

3.3. Tiendas



Desinfección al inicio, durante y al final de la operación considerando:

- Pisos, paredes, muebles, anaqueles, etc.
- Desinfección constante de equipos de punto de venta (por lo menos cada hora).
- Desinfección de barras de atención al visitante por lo menos cada hora y en cada transacción.
- Desinfección de áreas de contacto en neveras y congeladores al menos cada hora.
- Uso del equipo de protección personal autorizado, reforzando con caretas de acrílico a los colaboradores que proporcionen servicio en tiendas que cuenten con alimentos.
- Desinfección continua de todos los productos exhibidos.

pág. 27



- Estaciones de gel desinfectante a base de alcohol al 70% y distanciamiento físico en puntos de venta.
- Se cuenta con cubrebocas lavable, lentes y/o caretas de acrílico y gel desinfectante individual a la venta, para aquellos visitantes que así lo requieran. Los modelos que se ofrecen cuentan con los niveles de seguridad requeridos.
- La interacción con clientes se lleva a cabo con distanciamiento físico.

Desinfección en bodegas

- Todas las bodegas son desinfectadas al inicio y al final de la operación.
- Equipos de cómputo, etiquetadoras e impresoras, se desinfectan antes y después de cada uso.
- Desinfección diaria de los productos en resguardo.

Surtido de mercancía

- Uso de equipo de protección personal para los colaboradores.
- Caretas acrílicas para el manejo de alimentos.
- Los colaboradores aplican los protocolos de higiene establecidos.
- Los medios de transporte utilizados son limpiados y desinfectados después de cada surtido.

Atención a proveedores

- Citas previamente establecidas.
- Toma de temperatura previa al ingreso.
- Protocolo de higiene y equipo de protección personal antes, durante y después de las citas.
- Distanciamiento físico.
- Limpieza y desinfección de espacios antes y después de la reunión.

3.4. Área de Hospedaje Apipilpark

• Si nuestro huésped decidió llegar en vehículo particular se le otorga la bienvenida en la recepción, así como los protocolos de limpieza y desinfección de calzado y equipaje.







- Si la lectura tras la toma de temperatura es igual o superior a 38°C nuestro huésped se le invita a reprogramar su estancia en Apipilpark. (No hay reembolso) Sugiriéndole asistir a su unidad médica.
- En todo momento nuestros colaboradores mantienen los protocolos de equipo de protección personal e higiene personal.



3.5. Check-in









- Limitamos el intercambio de objetos entre huéspedes y colaboradores, siguiendo el protocolo de desinfección de manos correspondiente.
- El equipamiento (teléfonos, equipos, elementos para escritura) y barra de la recepción son desinfectados y limpiados de forma frecuente, cada 30 minutos.
- En la zona de recepción contamos con dispensadores de gel desinfectante a base de alcohol al 70% que permite llevar a cabo la desinfección de manos.
- Aplicamos el protocolo de distanciamiento físico desde la zona de recepción, separando los muebles y limitando la capacidad máxima de la zona a 20 huéspedes.
- •Señalética para el distanciamiento y siempre evitando la formación de filas por las familias y niños.
- Limpieza y desinfección de área y objetos antes, durante y después de cada proceso de check-in



3.6. Ama de llaves

- Se exhorta a todos nuestros huéspedes que nos permitan realizar la limpieza de su habitación de forma diaria y sin excepción.
- Nuestras camaristas realizarán la limpieza de habitación aplicando los protocolos de equipo de protección e higiene personal y desinfección de calzado antes de ingresar a cada habitación.
- Así mismo para la limpieza y desinfección de las habitaciones se atienden los siguientes protocolos:

Protocolo de hacer la cama.

Protocolo de ventilación en la habitación.

Protocolo de verificación de habitación.



3.7. Áreas públicas

- En todos los pasillos del hotel se aplica el protocolo de limpieza y desinfección dos veces al día y el protocolo de desinfección de baños cuatro veces al día.
- Como protocolo de distanciamiento físico, los camastros y muebles de las áreas públicas de nuestro parque se encuentran a una distancia de 1.5 metros entre ellos.
- •Se limita al 50% la capacidad de las albercas.
- •Cada dos horas, nuestros colaboradores mantienen la concentración de cloro dentro de los niveles recomendados en todas nuestras albercas.





3.8. Cocina

- En cada cocina del parque, se mantienen los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, así como los protocolos de higiene personal.
- Todo colaborador que ingrese a las cocinas debe cumplir con la desinfección de calzado a través del tapete desinfectante.
- •Para la preparación de cada alimento, se aplican altos protocolos y estándares de limpieza y desinfección.

3.9 Restaurantes

- Para la desinfección de manos, el huésped tiene disponible en la entrada de cada uno de nuestros restaurantes un pedestal con gel desinfectante a base de alcohol al 70%.
- Después de cada servicio se limpian y desinfectan las superficies de mesas y sillas.
- Cada menú es desechable.
- •Como parte del proceso de montaje de cubiertos y mantelería, nuestros meseros entregan los cubiertos limpios y desinfectados, así como las servilletas limpias, a cada huésped en su mesa.
- Se usan manteles desechables
- •Se reduce el aforo en restaurantes al 50% y se aumentan las distancias entre mesas.



3.10. Grupos y eventos

- Montaje de mobiliario y mantelería externa
- Todo equipo que se requiera ingresar a las instalaciones (estructuras, mantelería, plaqué y cristalería, entre otros) debe ser desinfectado.
- •Se realizan los protocolos de limpieza y desinfección de salones una vez a la semana.
- Todo el personal de atención porta el equipo de protección personal correspondiente.
- Se aplican los protocolos de limpieza y desinfección en las instalaciones antes, durante y después del evento.

