



# Una nueva convivencia

Lineamientos para vivir en  
comunidad y afrontar al COVID-19

CAMPOS DE GOLF ))))

## Una nueva convivencia

Lineamientos para vivir en comunidad y afrontar al COVID-19

# Manual de buenas prácticas de seguridad e higiene

Campos de golf





# ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. PREPARACIÓN OPERATIVA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	5
2.1. Medidas gerenciales para la gestión del riesgo	5
2.2. Plan de contingencia COVID-19	6
2.3. Recursos materiales necesarios	6
3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TODO EL SECTOR TURÍSTICO	7
3.1. Medidas generales	7
3.2. Medidas para protección al personal	9
3.4. Medidas informativas	11
4. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN CAMPOS DE GOLF	12
4.1 Jugadores al iniciar	12
4.2. Jugadores durante el juego	13
4.3. Jugadores al terminar el juego	13
4.4. Área de recepción	14
4.5. Cuarto de palos	14
4.6. Campo de prácticas	15
4.7. Vestuarios y áreas de aseo personal	15
4.8. Restaurante/cafetería	15
5. MEDIDAS DE MANTENIMIENTO	17
6. BIBLIOGRAFÍA	18
7. ANEXOS	19

# 1

## INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán, en coordinación con la Secretaría de Salud, ha desarrollado una batería de Manuales de buenas prácticas de seguridad e higiene para el sector turístico en Michoacán, derivados de la aparición del coronavirus SARS-COV-2, con el objetivo de apoyar a las empresas en su esfuerzo para identificar y analizar posibles riesgos y minimizar el contagio.

Los manuales de buenas prácticas son una relación de medidas de seguridad sanitarias y de prevención de riesgos adaptadas a la realidad de cada subsector de la actividad turística, que sirven de referencia para la toma de decisiones de los prestadores de servicios turísticos.

Se hace notar que la reactivación del sector turístico se realizará conforme a la normatividad vigente emitida por las autoridades competentes federales, estatales y municipales.

# 2

## PREPARACIÓN OPERATIVA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

### 2.1. Medidas gerenciales para la gestión del riesgo

La gestión del riesgo es el proceso de identificar, analizar y evaluar posibles amenazas para que la empresa genere y ejecute acciones que las minimicen.

Para este proceso, se recomienda utilizar la “Lista de comprobación ante el COVID-19-Retorno al trabajo” publicada por el Gobierno Federal, en la liga <https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19-238630>, documento que establece el diagnóstico sobre las condiciones, equipos, recursos y materiales necesarios que se deben considerar para garantizar el retorno seguro de los trabajadores a sus actividades.

## 2.2. Plan de contingencia COVID-19

El Plan de contingencia es un modelo de actuación para las empresas que tiene como objetivo anticiparse a cualquier situación de riesgo, implementando las medidas necesarias para garantizar la continuidad de las actividades. Este Plan debe de incluir como mínimo:

- Las medidas de prevención a implementar contenidas en este documento de Buenas Prácticas.
- El protocolo de respuesta ante un posible caso de COVID-19 en un cliente o empleado, conforme al Anexo 1.
- La designación, por parte de la empresa, de una persona responsable para el seguimiento y supervisión de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19.

## 2.3. Recursos materiales necesarios

Es importante que la empresa cuente con los recursos materiales necesarios para minimizar el contagio entre los empleados, como cubrebocas, caretas, guantes, soluciones para desinfección de manos a base de alcohol al 70%, materiales de limpieza y desinfección de pisos, superficies y alimentos, agua, jabón de manos, etc.

Para la limpieza y desinfección de las áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común se puede utilizar una solución de hipoclorito, descrita en el Anexo 2, o cualquier otra certificada para eliminar el SARS-COV-2.

# 3

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR TURÍSTICO

### 3.1. Medidas generales

Se recomienda a cualquier prestador de servicios del sector turístico implementar las medidas siguientes:

#### A. Distancia de seguridad

- Adecuar la distribución física de todos los elementos del establecimiento, respetando los 1.5 metros de distancia de seguridad entre cada persona.
- Controlar el aforo máximo de cada área del establecimiento.
- Organizar la circulación de los empleados y clientes evitando aglomeraciones.
- Implementar el distanciamiento social en reuniones del personal.
- Evitar el saludo con contacto físico.

## B. Filtro de supervisión

- Instalar un control de temperatura, para los empleados al iniciar y terminar cada turno. De preferencia, un termómetro corporal sin contacto, puede ser infrarrojo, digital o tiras plásticas.
- Restringir la entrada a los empleados con fiebre ligera (37.3 grados o más) y dirigirlos hacia la atención médica adecuada.

## C. Medidas de higiene

- Supervisar el lavado correcto de manos de los empleados, proveedores y clientes con agua y jabón, como lo indica el Anexo 3, Atención a los anexos o en su defecto, el uso de una solución desinfectante.
- Procurar el uso de cubre-bocas/caretas y guantes por los empleados, dependiendo de las actividades que desempeñan.
- Habilitar un bote de basura específico para desechar los equipos de protección personal (cubrebocas, guantes, etc.) una vez utilizados.
- Colocar botes de basura en todas las áreas del establecimiento, preferentemente de mecanismo de pedal, con tapa y bolsa de plástico.
- Evitar tocarse nariz, boca y ojos con las manos.
- Utilizar el estornudo de etiqueta y lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas; de no ser posible, se deberá utilizar gel desinfectante.
- Crear un registro diario de las limpiezas



realizadas en cada área.

#### **D. Medidas de desinfección**

- Colocar alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- Desinfectar diariamente las superficies, como mínimo, antes de iniciar y al término de las actividades.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas con mayor flujo de personas.
- Desinfectar continuamente todos elementos de fácil alcance (p.e. manijas, puertas, sillas, mesas, etc.).
- Ventilar al menos una vez al día, de forma natural o mecánica, todas las áreas del establecimiento.

### **3.2. Medidas de protección al personal**

Se recomienda tomar las siguientes medidas para minimizar el riesgo de los empleados ante un contagio:

- Planificar los turnos de trabajo intentando que sean las mismas personas las que trabajen juntas en los distintos turnos.
- Identificar las tareas susceptibles de realizarse desde casa y habilitar procedimientos para que se realicen desde allá.
- Evaluar la presencia en el establecimiento de trabajadores vulnerables frente al COVID-19, descritas en el Anexo 3, y determinar las medidas de seguridad para ellas.

- Implementar un medio de control de horarios que evite el contacto físico con el trabajador o, en su defecto, contar con una solución para desinfectar.
- Obligar el uso del cubrebocas, como mínimo, y otros equipos de protección individual en función de la tarea a desarrollar, determinando el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- Desinfectar frecuentemente, los elementos del puesto de trabajo y los objetos de uso personal (lentes, celulares, plumas, etc.).
- Desinfectar los equipos electrónicos con los productos específicos o toallitas desinfectantes especiales para ello.
- Evitar compartir los equipos de trabajo o dispositivos entre empleados.
- Supervisar que el personal de posibles servicios subcontratados cuente con los equipos de protección individual y cuidados de higiene necesarios.

En caso de que exista un uniforme para los empleados, se recomienda:

- Introducir el uniforme en una bolsa cerrada al terminar la jornada laboral y lavarlo de preferencia a una temperatura superior a 60°C.
- Utilizar el uniforme solamente durante la jornada laboral y siempre llevarlo limpio.

### 3.3. Medidas informativas

La empresa deberá comunicar a los empleados el Plan de Contingencia con las medidas preventivas que se implementen.

- Para la correcta comunicación de dichas medidas preventivas, se recomienda:
- Realizar una sesión formativa con los empleados.
- Colocar carteles con las medidas de seguridad que deben seguir los clientes, de preferencia en idioma español e inglés.
- Colocar carteles en las áreas de trabajo para los empleados con las normas a seguir.
- Colocar indicadores físicos para respetar la distancia de seguridad (p.e marcas en el suelo).
- Disponer de un directorio con los datos de contacto de los centros salud, hospitales, bomberos y policía en la zona, en lugares de fácil acceso ante una urgencia
- Informar las medidas preventivas implementadas en la página web y redes sociales del negocio. Es importante que comunique a sus proveedores y clientes las medidas preventivas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de cubrebocas, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.). De preferencia, se informará al cliente antes de la confirmación de su reservación para su consentimiento.

# 4

## MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN PARA CAMPOS DE GOLF

### 4.1. Jugadores al iniciar

Antes de comenzar el juego, deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- Respetar todas las medidas de seguridad indicadas por el Club en todos sus espacios.
- Evitar el saludo físico, dar la mano, etc.
- Reservar y realizar el pago on-line o por teléfono con tarjeta u otros medios que no requieran contacto.
- Desinfectar los carritos manuales y eléctricos antes y después de cada uso.
- Deberán de ser equipos de máximo 4 personas, los cuales deberán guardar la distancia de seguridad durante el transcurso del mismo.
- Deberán los jugadores ir vestidos para el juego (mientras los vestidores del Club permanezcan cerrados).

## 4.2. Jugadores durante el juego

Durante el juego deben cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- Mantener la distancia de seguridad durante todo el recorrido.
- Restringir el uso de los lava bolas, fuentes, bancos, etc. que deben permanecer clausurados. Para limpiar las bolas, cada jugador deberá llevar en su equipamiento spray para lavar la bola, un cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad y un pañuelo para secar la bola.
- Restringir el movimiento de las banderas de los hoyos las cuales deben de estar siempre en su lugar, no pudiéndose retirar ni tocar.
- Implementar un tope en los hoyos que evite que la bola descienda completamente al final del hoyo.
- Recoger la bola con precaución. Se recomienda utilizar un accesorio para recoger la bola del hoyo.
- Únicamente los jugadores pueden utilizar o tocar su equipo.

## 4.3. Jugadores al terminar el juego

Una vez finalizado el juego, se deben de atender los siguientes puntos:

- Evitar el contacto físico en la despedida.
- Restringir el lavado de palos y zapatos en la zona de limpieza.
- Retirarse una vez finalizado el juego, dirigiéndose directamente al estacionamiento para su salida.

#### 4.4. Área de recepción

En la zona de recepción, el campo de golf debe cumplir las siguientes medidas preventivas:

- Minimizar el uso de la recepción. En cualquier caso, se establecerán las medidas necesarias para salvaguardar la distancia de seguridad entre las personas que allí pudieran coincidir.
- Evitar compartir lápices o plumas, de caso contrario deberán desinfectarlos en cuanto estos sean devueltos. Se deben canalizar todas las reservas a través de medios on-line o por teléfono.
- Fomentar el pago electrónico o con tarjeta.
- Desinfectar la Terminal Punto de Venta tras cada uso.
- Limpiar y desinfectar los mostradores al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- Limpiar y desinfectar el equipo informático o cualquier otro elemento utilizado al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendando el uso de auriculares individual.

#### 4.5. Caddie House

Se debe minimizar el uso del caddie house. En cualquier caso, se establecerán las medidas necesarias para salvaguardar la distancia de seguridad entre las personas que allí pudieran coincidir, informando por medio de carteles y medios visuales de las normas y recomendaciones de las autoridades sanitarias.

#### 4.6. Campo de prácticas

- Garantizar la distancia de seguridad.
- Limpiar y desinfectar todos los elementos del área de prácticas de manera periódica.
- Se debe instar a los profesionales de golf a seguir los protocolos de seguridad durante su trabajo.

#### 4.7. Vestidores y áreas de aseo personal

Los vestidores y áreas de aseo del campo de golf deben cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- Permanecer cerrados hasta que las Autoridades Sanitarias autoricen su apertura
- Limitar el acceso a los vestidores en turnos de una sola persona.
- Reforzar la limpieza y desinfección por lo menos 6 veces al día.
- Implementar dispensadores automáticos de agua, jabón y secadores.

#### 4.8. Restaurante/Cafetería

En el área de manipulación de alimentos y bebidas, se debe tomar siempre en cuenta como lineamiento oficial, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en la liga <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>.

- Eliminar los elementos y equipamientos de uso común o decorativos (p.e. vinagreras, saleros, azúcar, etc.).
- Considerar, siempre que sea posible, un itinerario sugerido para evitar aglomeraciones y prevenir el contacto entre clientes.
- Establecer normas de trabajo con los empleados de cocina para marcar los flujos y la distribución sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones en el piso, indicando los lugares de trabajo de cada empleado.



# 5

## MEDIDAS DE MANTENIMIENTO

- Escalonar las entradas y salidas de los trabajadores y su ingreso será de manera individual.
- Utilizar por parte del personal de limpieza de cubrebocas/careta y guantes, al realizar su trabajo.
- Establecer equipos de trabajo diferenciados en la plantilla de mantenimiento.
- Garantizar la distancia de seguridad entre todos los trabajadores.
- Evitar compartir vehículos y maquinaria durante su turno de trabajo.
- Desinfectar la maquinaria, vehículos y herramientas entre turnos.
- Realizar revisiones al sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

# 6

## BIBLIOGRAFÍA

1. Gobierno de México (2020). Lineamiento General para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados.
2. Gobierno de México (2020). Lista de Comprobación ante el COVID-19-Retorno al Trabajo.
3. Secretaría de Salud del Gobierno de México (2020). ACUERDO por el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa, así como se establecen acciones extraordinarias.
4. Instituto para la Calidad Turística Española, (ICTE, 2020). Medidas para la Reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2.
5. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
6. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos del Sector Comercial.
7. Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos orientaciones para las empresas alimentarias.
8. World Travel & Tourism Council: Leading Global Guidelines for the New Normal - May 2020. Leading Global Protocols for the new normal, HOSPITALITY.

# 7

## ANEXOS

ANEXO 1. Protocolo de respuesta ante un posible caso de COVID-19.

ANEXO 2. Solución de hipoclorito de sodio.

ANEXO 3. Método del lavado de manos.

ANEXO 4. Sectores Vulnerables ante el COVID-19.

# ANEXOS

# 1

## ANEXO

### **SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO**

La solución de hipoclorito de sodio, es un desinfectante eficaz y se debe aplicar en pisos y superficies, después de la limpieza con jabón. Para su uso, se requiere agua y herramientas de limpieza. Se recomienda preparar la solución desinfectante bajo las siguientes indicaciones:

Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- Llenar una botella con un litro de agua limpia
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial
- Tapar la botella y agitar
- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada
- Dejar reposar 30 minutos antes de utilizarla
- Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños
- Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies

# 2

## ANEXO

### SECTORES VULNERABLES

- Mujeres embarazadas.
- Adultos mayores a 65 años.
- Personas con diabetes, obesidad, hipertensión o enfermedad pulmonar obstructiva crónica.
- Personas con VIH.
- Personas con cáncer.

# 3

## ANEXO

**Ante la presencia de COVID-19, sigue estas recomendaciones:**

**LAVADO DE MANOS**



Moja tus manos con agua tibia

Aplica una pequeña cantidad de jabón

Frota las palmas de tus manos

Frota tus dedos y los pulgares

Frota las uñas en las palmas de tu mano

Frota la parte posterior de cada mano

Enjuaga con agua limpia

Seca con una toalla limpia o con papel

**#QUÉDATEENCASA**  
y ciérrale la puerta al coronavirus

michoacancoronavirus.com



# 4

## ANEXO

### PROTOCOLO DE RESPUESTA ANTE UN POSIBLE CASO DE COVID-19

Para la buena gestión del riesgo es imprescindible un documento escrito que refleje las medidas preventivas, en ese plan debe contemplar:

En caso de detectar alguna persona con los siguientes síntomas:

**A. Dos de los siguientes síntomas:**

- Tos
- Fiebre
- Dolor de cabeza

**b. Acompañado de al menos uno de los siguientes síntomas:**

- Dolor o ardor de garganta
- Dolores musculares
- Dolores de las articulaciones
- Esgurrimiento nasal
- Ojos rojos
- Dolor de pecho
- Dificultad para respirar (casos graves)



Se deberá de avisar al personal responsable designado por la empresa de dar seguimiento a los posibles casos de contagio.

- La persona con posible contagio deberá ser aislada del resto de la gente.
- El personal responsable deberá llamar a los teléfonos 800 123 2890 o al 911 para comunicar el posible contagio.
- Se deberá desinfectar el área donde estuvo la persona con posible contagio, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la presente guía.
- El personal que tuvo contacto con la persona con posible contagio deberá de quedarse en casa, hasta que se confirme el contagio, de ser positivo, deberá hacerlo por 15 días.



# Una nueva convivencia

Lineamientos para vivir en  
comunidad y afrontar al COVID-19