



PROYECTO COMUNIDAD RESPONSABLE



COMUNIDAD RESPONSABLE

Presidente Municipal

Lic. José Luis Walser

Secretaría de Turismo y Cultura

Silvia Beatriz Vallory

Equipo Técnico Profesional

Fundamentación

Con este proyecto se planea formar a nuestros agentes municipales, dado el actual contexto de pandemia en que nos encontramos, en protocolos de seguridad, como asimismo en aspectos generales, inherentes a sus roles y funciones, a la vez de concientizar a prestadores de servicios y ciudadanos en general de la importancia de su adecuado accionar individual, todo para lograr una ciudad responsable y sanitariamente saludable, en la que existan óptimas condiciones para el desarrollo con los mínimos riesgos posibles, y de manera exitosa, de todas las actividades que hacen a la vida cotidiana y a la economía, posibilitando la identificación, implementación y aplicación de herramientas sostenibles, que prioricen la higiene, el cuidado de la salud y el impacto ambiental.

En este sentido, el objetivo es brindar capacitación, formación, y asesoramientos a todos aquellos que lo necesiten, para ser partícipes en la conformación de una importante red, para mitigar al máximo las posibilidades de contagio de COVID-19, tanto en visitantes, residentes y trabajadores de la actividad, mediante buenas prácticas y directrices para el desarrollo equilibrado y sostenible del sector.-

Objetivos

- Capacitar y formar al personal municipal que ejerce distintas funciones en la ciudad.
- Transmitir lo que hacemos y lo que somos
- Generar responsabilidad y compromiso en las acciones a implementar.
- Obtener la participación voluntaria en cada una de las acciones.
- Integrar el interés social, el público y el privado a través del trabajo en red.
- Otorgar un sello de calidad sanitaria turística en los establecimientos que deseen obtenerlo.
- Controlar y verificar los cumplimientos de los protocolos COVID 19 otorgados a través del sello de calidad sanitaria turística.

Dirigido a:

Capacitación interna

Áreas de Inspección, Habilitaciones, Comercio, Bromatología, Ingresos Públicos, Ambiente, Obras Privadas, Zoonosis, Defensa al Consumidor, Salud, Juzgado de Faltas, Turismo.

Capacitación Externa

Prestadores de servicios, trabajadores del sector, actores de la actividad turística en general.

Acciones

Internas

- Cada área desarrollará el Protocolo covid-19 que conviene a su accionar, a su aplicación y ofrecerá una guía práctica de su actuación.
- Se evaluará la capacitación y se generará un certificado habilitante de inspectores protocolos 2020 Covid-19

- Se propondrá una guía de disertantes y temas a desarrollar que involucren los controles y acciones en conjunto de acuerdo a cronograma establecido por calendario.

Externa

- Se podrá obtener un sello de calidad sanitaria turística para todos los establecimientos y de servicios que deban aplicar estas normativas y que participen activamente de esta capacitación.

METODOLOGÍA

Disertaciones presenciales y virtuales

Interna

Participación presencial: para el personal y funcionarios responsables.

Externa

Participación Virtual: para prestadores de servicios, establecimientos, actores de la actividad turística en general, actividades con protocolos MINTUR-NACIÓN

Contenidos:

a) Inherentes al actual contexto de pandemia

Protocolos de seguridad sanitaria turística Protocolizados por MINTUR- NACIÓN

- Gastronómicos: en general, delivery y con mesas, extensión hacia la calle
- Alojamientos
- Prestadores turísticos
- Guías de Turismo
- Reservas
- Museos
- Cine, teatro, eventos culturales, ferias

b) Del reordenamiento de la ciudad

- Sello de calidad sanitaria turística

c) Aspectos generales, que hacen al saber del empleado-inspector municipal y a un prestador de servicios responsable

- Habilitación y Rehabilitación
- Control
- Seguimiento
- Formación de equipos de trabajo
- Permanencia en oficina
- Permanencia en vía pública



Aspectos de formación de equipos de trabajo

- Permanencia en oficina
- Permanencia en vía pública

PLAZOS

Desde el 08 de septiembre al 24 septiembre del 2020.

3 horas semanales (dos días de 90 minutos)

Se puede replicar partes de los videos del Programa Educativo “Servicios Turísticos Seguros”- Protocolos- Bromatológicos-Capacitaciones del Mintur Provincia ER.

Primera: martes 08 de septiembre- Segunda: jueves 10de septiembre

Tercera: martes 15 de septiembre- Cuarta: jueves 17 de septiembre

Quinta: martes 22 de septiembre- Sexta: jueves 24de septiembre

Presentación de trabajo final: jueves 1 de octubre 2020.

Cronograma

DESARROLLOS DE CLASES Y PLAZOS DE ENTREGA TRABAJO FINAL

3 horas semanales (dos días de 90 minutos)

Horario: 11:30 a 13:00 hs.

Primera: martes 08 de septiembre

Presentación del Programa de Capacitación “Generando Responsabilidades”

Módulo 1°

11:30 Hs. Apertura del Programa

•“Gobernanza turística” Presidente Municipal José Luis Walser

•“Seguridad Sanitaria Turística de un destino” Secretaría de Turismo y Cultura Vallory, Silvia Beatríz

A/C Autoridades Provinciales, Municipales y Red Federal de Municipios Turísticos.

• “Salud eje transversal en el nuevo escenario turístico”.

A/C Referente Salud Pública Hospital “San Benjamín”.

- **“Experiencias acompañamientos reaperturas servicios c/ protocolos en Colón”.**

A/C Asistentes turísticos Secretaría de Turismo Colón. (Comercios)

Módulo 2°

Jueves 10 de septiembre 11:30 a 13:00Hs.

- **“Los alojamientos turísticos de Entre Ríos y aplicación de las medidas sanitarias turísticas”**

A/C Director de servicios Turísticos de la Provincia de ER. Sr. Romeo Pisano

- **“Defensa al Consumidor, aportes para el nuevo contexto turístico”**

A/C Dr. Daniel Kolankowsky

- **“Experiencias acompañamientos reapertura Gastronómica en Colón”**

A/C Asistentes turísticos Secretaría de Turismo Colón.

Módulo 3°

Martes 15 de septiembre 11:30 a 13:00 Hs.

- **“Higiene y seguridad en el contexto de pandemia”.**

A/C Bioquímico Pablo Basso, Director del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de la Pcia de ER.

- **“Turismo en tiempos de pandemia”**

A/C Asistentes turísticos Secretaría de Turismo y Cultura Colón

Módulo 4°

Jueves 17 de septiembre 11:30 a 13:00 Hs.

- **“Mirada practica sobre aplicación de protocolos en gastronomía. Extracto Programa Servicios Turísticos Educativos- Video: Capacitación (Aspectos bromatológicos). Red Federal de Municipios Turísticos.**

A/C Bromatólogo Eduardo Aprile

- **Funciones del Inspector de Ingresos Públicos “Procedimientos- Controles”**

A/C Dirección de Ingresos Públicos Municipal. Contadora Guadalupe Jáuregui

- **Practicas para una buena higiene en la prestación de servicios**

A/C Ezequiel Eimer- Emprendimiento de Desinfección/Fumigaciones

Módulo 5°

Martes 22 de septiembre 11:30 a 13:00 Hs.

- **“Aspectos ambientales, Gestión de residuos”.**

A/C Director de medio ambiente - Ingeniero Roberto Bergara.

- **“Uso de la tecnología en la gestión turística municipal”**

A/C Director de Informática - Ezequiel Godein

- **Protocolos aplicados a la gastronomía**

A/C Asistentes turísticos Secretaría de Turismo y Cultura Colón

Módulo 6°

Jueves 24 de septiembre de 11:30 a 13:00 Hs.

- **“Rol de los inspectores en los procesos de controlar”**

• Aspectos legales del proceso, aplicaciones nuevas normativas de seguridad Sanitaria (Parte I) Dr. Mariano López - Dra. María F. Erramuspe y Dr. Federico Lacava

- **Video (Aspecto Legal) Red Federal Municipios Turísticos**

12:45 a 13:00 Hs.

- **“Rol de los inspectores en los procesos de controlar” (Parte II)**

Dr. Mariano López - Dra. María F. Erramuspe y Dr. Federico Lacava

Entrega Final 01/10/20