# El Gobierno provincial controla el turismo interno

El Gobierno de Mendoza, en conjunto con los municipios, la Unidad Policial de Atención al Turista (UPAT) y la Cruz Roja, viene realizando un intenso control a prestadores gastronómicos, bares y alojamientos de la provincia. Esta acción se enmarca en el denominado Operativo Prevención, que busca concientizar a los clientes sobre las buenas costumbres para evitar contraer COVID-19 y, a la vez, controlar que los prestadores cumplan con los protocolos establecidos para la reapertura del sector.

El operativo ya se realizó en zonas del Sur, Valle de Uco, Godoy Cruz, Ciudad, Luján de Cuyo. Durante el fin de semana, continuará en Guaymallén, Las Heras, Maipú, entre otros puntos del territorio mendocino.

Además de la concientización y control, el equipo de voluntarios de la Cruz Roja estuvo dialogando con los comensales acerca de los síntomas que se relacionan con esta enfermedad y les tomaron la temperatura.

Al respecto, el vicepresidente del Emetur, Marcelo Montenegro, destacó: “Estamos muy conformes con esta primera etapa de operativo. Hemos ido con inspectores pertenecientes al área de Calidad y Servicios Turísticos del Emetur a constatar que los prestadores se encuentren en regla no solo pidiendo habilitaciones sino viendo sin los baños contaban con sanitizantes, si se cumplí  el distanciamiento de mesas, completando las declaraciones juradas de los clientes, viendo cómo se manipulaban los alimentos y

productos en las cocinas”.

“Hemos podido llevar a cabo este operativo gracias al apoyo de los municipios, que también han aportado inspectores o bromatólogos, para que esta medida sea lo más abarcadora posible. Estamos generando conciencia, buscando cuidarnos entre todos y que podamos salir lo más rápido posible de esta situación”, agregó el funcionario.

Para finalizar, el vicepresidente de Turismo felicitó a los prestadores: “Hemos encontrado mucho compromiso de parte de ellos –gastronómicos– respecto de la aplicación de estas normas. Hasta el momento no se ha tenido que labrar ningún acta por incumplimiento”.

El operativo continuará en la provincia en las próximas semanas, controlando protocolos sanitarios y que las personas mantengan el distanciamiento social y utilicen bien el cubreboca.

**Protocolo para locales gastronómicos habilitados**

El 27 de mayo, el Gobierno provincial habilitó la apertura de locales gastronómicos, no solo con la modalidad *take away* sino también para que los mendocinos puedan hacer reservas y comer en el lugar.

Algunas de las exigencias impuestas por el Gobierno, en consenso con las cámaras afines, son: Distanciamiento social, higiene de manos, higiene de la tos (toser o estornudar en el pliegue del codo) y uso adecuado de cubreboca (debe cubrir nariz, boca y mentón). Además, se deberá concurrir exclusivamente con reserva previa realizada por medios no presenciales, con excepción de cafés, heladerías y locales de comida rápida, en los cuales no será necesario la reserva previa.

El protocolo es específico y marca normas tanto para el establecimiento como para empleados y para los clientes. Se pueden conocer ingresando en http://www.prensa.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/5/2020/05/PROTOCOLO-GASTRONOM%C3%8DA.pdf.

**Multas**

Cualquier incumplimiento será sancionado con una multa de 5 mil pesos para los clientes infractores y de 50 mil para los establecimientos. Los municipios pueden controlar, con el Gobierno provincial, el cumplimiento de las normas. Lo recaudado de las multas será destinado a los sistemas de salud de la Provincia o del Municipio, según quién hubiere constatado la infracción.