

Malargüe preparó un “Sello turístico de calidad sanitaria”

31/10/2020

Dialogó con FM Vos (94.5) y Diario San Rafael Marcelo Rivarola, director de Turismo del Municipio de Malargüe, quien dio a conocer el “Sello turístico de calidad sanitaria” que ofrece la página web del organismo sureño, el cual posee un programa de buenas prácticas acorde a las circunstancias propias de la pandemia.

Rivarola recordó que a principios de la cuarentena se llevó a cabo una convocatoria para todo el sector turístico, a fin de empezar con distintos protocolos sectoriales y prepararse para lo que ocurriría. “Trabajábamos en cómo preparar los alojamientos, la gastronomía, las agencias de viajes y los atractivos de Malargüe, que están prácticamente en naturaleza plena. Eso nos permitió desarrollar un programa de buenas prácticas –que lo trabajamos a lo largo de los meses–, que consistía en ir estudiando los protocolos, conociendo las situaciones de pandemia, capacitándonos desde la parte biológica hasta la salud mental”, explicó, y agregó que la idea era que cuando la cuarentena se flexibilizara, ya se encontrara preparada toda la cadena del sector turístico (desde el alojamiento, el guía, los restaurantes, las empresas y hasta los artesanos). “A ese ciclo de buenas prácticas lo denominamos ‘Malargüe, tu destino seguro’, que representaba la última etapa, con la entrega de un sello de calidad sanitaria avalado por el Concejo Deliberante y el Poder Ejecutivo Municipal, que consiste de una oblea con un código QR donde están todas las especificaciones del sello, para todos aquellos emprendimientos que han trabajado a lo largo de este trayecto de buenas prácticas, y para cada persona también su certificado”.

El funcionario destacó que a lo largo de los meses se han llevado adelante muchas capacitaciones, que incluyeron videos, con realización de análisis situacionales y trabajos de simulación virtual respecto de lo que ocurriría ante una situación crítica. Participaron alrededor de 80 prestadores que se mostraron muy interesados al respecto.

En esta última etapa se está trabajando con la Dirección de Rentas a fin de tener claros los aspectos legales; con la Dirección de Seguridad e Higiene para chequear cargas de matafuegos y demás elementos de seguridad; y con Bromatología, inspeccionando cocinas, sanitarios, etcétera. Además, la Dirección de Promoción y Políticas Turísticas está realizando un relevamiento general para dejar todo concluido y comenzar con la entrega de las nombradas obleas y certificados.