



Planilla de Autoevaluación GASTRONOMÍA - Aldea de Montaña Responsable - VILLA PEHUENIA MOQUEHUE / NEUQUÉN

Establecimiento:		BASE DE AUTOEVALUACIÓN: MANUAL PROTOCOLO PROVINCIAL		
Fecha de Autoevaluación:				
Responsable de las respuestas:				
Colaboradores/as: (para completar turismo)				
Observaciones: (para completar turismo)		NO cumple		
N°	Autoevaluación, Anfitriones/as Turísticos/as Responsables - Villa Pehuénia Moquehue. Neuquén	Cumple	Mejora iniciada (fecha)	Mejora terminada (fecha)
1	SOBRE EL COVID19 (introducción en Protocolo)			
1.1	Conoce y da a conocer información sobre el virus, formas de contagio y tipología de casos			
2	GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS (Cap. 1 en Protocolo)			
2.1	Conoce y aplica el control preventivo para el personal			
2.2	Conoce y da a conocer las medidas de distanciamiento social			
2.3	Tiene establecido el Protocolo de Higiene y cuidados respiratorios: el buen proceder en el ingreso y permanencia en el área laboral			
2.4	Conoce las consideraciones para identificar al personal de riesgo			
2.5	Se muestra de forma visible el método adecuado para la higiene de manos			
2.6	El personal cuenta con Libreta Sanitaria			
2.7	Aplica correctamente el proceder de actuación ante la manifestación de síntomas, posee planificada la zona sin contacto			
2.8	Al menos una persona ha realizado cursos gratuitos en el Campus Mintur y ha difundido el contenido			
2.9	Se exhiben las recomendaciones y números de teléfono locales de emergencias.			
3	ATENCIÓN A CLIENTES (Cap. 2 en Protocolo)			
3.1	El establecimiento cuenta con un sistema de reservas, con turnos y según capacidad			
3.2	El establecimiento informa previamente al cliente el proceso de ingreso y permanencia, así como las medidas preventivas internas.			
3.3	El calzado es higienizado antes del ingreso			
3.4	Se dispone de un termómetro a efectos de realizar un control de temperatura a clientes y personal.			
3.5	El establecimiento cuenta con la carta/menu/información del día en formato digital o en formato visible que no sea manipulable por el cliente			
3.6	El establecimiento no cuenta con servicio de buffet			
3.7	Cuenta con una gestión adecuada de mantelería de tela.			



Planilla de Autoevaluación GASTRONOMÍA - Aldea de Montaña Responsable - VILLA PEHUENIA MOQUEHUE / NEUQUÉN

HOJA 2

N°	Autoevaluación, Anfitriones/as Turísticos/as Responsables - Villa Pehuenia Moquehue. Neuquén	Cumple	NO cumple	
			Mejora iniciada (fecha)	Mejora terminada (fecha)
3.8	Las servilletas utilizadas son de papel. Se fomenta el uso de material biodegradable			
3.9	Se dispone de dosificador o rociador con solución con alcohol al 70% y/o alcohol en gel en mesas			
3.10	El establecimiento cuenta con un sistema de pago electrónico.			
3.11	Si se acepta pago en efectivo, el personal conoce el procedimiento correcto de higiene de manos			
3.12	El establecimiento fomenta el uso de redes sociales para efectuar evaluaciones del servicio o similares			
3.13	Si se cuenta con una zona de despacho para delivery, la barra cuenta con mampara o barrera sanitaria u otro similar.			
4	DISPOSICIÓN Y AMBIENTACIÓN DEL SALON (ítem 2..1.5 Protocolo)			
4.1	El establecimiento cuenta con señalización que promueve la correcta circulación y distanciamiento de las personas			
4.2	El sector de barra cuenta con mampara, barrera sanitaria o similar			
4.3	Se cuenta con marcas en el suelo de los circuitos de circulación, puntos de referencia de dos (2) metros de distancia entre las personas, y los sectores de espera.			
4.4	Se ha reconfigurado la capacidad del salón hasta lograr la ocupación en simultáneo del 50% considerando el distanciamiento obligatorio			
4.5	El establecimiento ofrece el servicio de salón al aire libre como alternativa preventiva			
5	LIMPIEZA y DESINFECCIÓN DE ESPACIOS DE USO COMÚN (ítem 2.1.6 en Protocolo)			
5.1	Conoce y aplica los ítems establecidos en el punto 2.1.6, 2.1.7 y cuenta con el Programa de Limpieza y Desinfección, el cual responde a las medidas básicas.			
5.2	El establecimiento cuenta con el Programa de Limpieza y Desinfección para salones, y es conocido por todo el personal.			
6	RECURSOS MATERIALES Y PROVEEDORES (Cap. 3 en Protocolo)			
6.1	El establecimiento cuenta con elementos de protección adicionales			
6.2	El establecimiento cuenta con el área de recepción de mercadería denominada "Zona Sucia" (administración de recepción de mercadería por parte de proveedores externos de la localidad)			
6.3	Se fomenta acordar con proveedores realizar la entrega fuera de los horarios de mayor circulación de clientes			
6.4	Se evita el contacto con transportistas			
6.5	El establecimiento cuenta con una persona designada para la recepción de mercadería, con conocimiento de medidas de higiene posteriores.			
6.6	Se cuenta con el personal designado para realizar inventarios semanales de stock de productos congelados y alimentos no perecederos.			
6.7	Se higienizan los envases antes de guardarlos.			
6.8	Están delimitados los espacios de trabajo.			



Planilla de Autoevaluación GASTRONOMÍA - Aldea de Montaña Responsable - VILLA PEHUENIA MOQUEHUE / NEUQUÉN

N°	Autoevaluación, Anfitriones/as Turísticos/as Responsables - Villa Pehuénia Moquehue. Neuquén	Cumple	NO cumple	
			Mejora iniciada (fecha)	Mejora terminada (fecha)
7	SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (Cap. 4 en Protocolo)			
7.1	El establecimiento posee un Plan de Trabajo relacionado a lo estipulado por el capítulo 4 del Protocolo: gestión de higiene en la jornada laboral y seguridad e inocuidad de los alimentos.			
7.2	Se muestran de forma visible las recomendaciones de higiene			
8	SECTOR DE MANTENIMIENTO Y EXTERIORES - ALDEA DE MONTAÑA RESPONSABLE (valor agregado local)			
8.1	Se realiza la adecuada limpieza y desinfección de los accesos exteriores, tranqueras, barandas, elementos en estacionamientos.			
8.2	El lugar de galpón, o sala de máquinas o depósito de herramientas cuenta con la información preventiva.			
8.3	Se gestiona adecuadamente el sistema de agua interno del establecimiento y de consumo humano.			
8.4	Se revisan el sistema de calefacción, equipos y maquinaria en general, con personal reducido y constante.			
8.4	El establecimiento conoce el Programa Municipal GIRSU de separación de material reciclable de la localidad, y realiza la correcta disposición del material según días y horarios de retiro.			
9	SECTOR DE GERENCIA – PROPIETARIO/PROPIETARIA - ALDEA DE MONTAÑA RESPONSABLE (valor agregado local)			
9.1	Realiza las tareas de supervisión sobre medidas preventivas nuevas y/o actualizadas.			
9.2	Gestiona con los proveedores la entrega adecuada de productos / elementos.			
9.3	Realiza la programación de un plan detallado de trabajo, para la reapertura del establecimiento.			
9.4	Se gestionan las capacitaciones necesarias.			
9.5	Se ha adaptado el protocolo preventivo vigente a las características del establecimiento, estructura de personal, otros.			
9.6	Realiza la autoevaluación del cumplimiento del presente protocolo según Planilla de Autoevaluación.			



Planilla de Autoevaluación GASTRONOMÍA - Aldea de Montaña Responsable - VILLA PEHUENIA MOQUEHUE / NEUQUÉN

N°	Autoevaluación, Anfitriones/as Turísticos/as Responsables - Villa Pehuénia Moquehue. Neuquén	Cumple	NO cumple	
			Mejora iniciada (fecha)	Mejora terminada (fecha)
10	CARROS GASTRONÓMICOS (ítem 2.2.1 en Protocolo)			
10.1	Se cuenta con señalética visible, en la cual indica la circulación y el distanciamiento			
10.2	Se ha designado a una única persona por turno de trabajo para la tarea de cobro.			
10.3	El establecimiento utiliza material descartable para el servicio, preferentemente biodegradable			
10.4	El establecimiento cuenta con el Programa de Limpieza y Desinfección, y es conocido por todo el personal.			
	Responder los ítems anteriores:			
10.5	1.1 / Desde 2.1 a 2.9 / 3.5 - 3.6 - 3.8 - 3.9 -3.10 -3.11 -3.12 / 5.1 - 5.2 / Desde 6.1 a 6.8 / 7.1 - 7.2 / 8.1 - 8.2 - 8.4 / Desde 9.1 a 9.6			
11	ROTISERÍAS (ítem 2.2.2 en Protocolo)			
10.1	Se cuenta con señalética visible, en la cual indica la circulación y el distanciamiento			
10.2	Se ha designado a una única persona por turno de trabajo para la tarea de cobro.			
10.3	El establecimiento utiliza material descartable para el servicio, preferentemente biodegradable			
11.1	La zona de despacho (personal/cliente) cuenta con con mampara o barrera sanitaria u otro similar.			
11.2	El establecimiento cuenta con el Programa de Limpieza y Desinfección, y es conocido por todo el personal.			
	Responder los ítems anteriores:			
11.3	1.1 / Desde 2.1 a 2.9 / 3.5 - 3.6 - 3.8 - 3.9 -3.10 -3.11 -3.12 / 5.1 - 5.2 / Desde 6.1 a 6.8 / 7.1 - 7.2 / 8.1 - 8.2 - 8.4 / Desde 9.1 a 9.6			