



REPÚBLICA DE PANAMÁ

— GOBIERNO NACIONAL —

MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

Agroturismo

MANUAL DE SEGURIDAD DE FINCAS AGROTURISTICAS

PROCEDIMIENTOS DE APLICACION

Abril 2022

MANUAL DE SEGURIDAD DE FINCAS AGROTURISTICAS

INTRODUCCION

El Ministerio de Desarrollo Agropecuario y la Autoridad de Turismo de Panamá, en el marco del Convenio de cooperación MIDA – ATP para el fortalecimiento del Agroturismo, dan seguimiento a los “Lineamientos Estratégicos del Agroturismo en Panamá 2007 – 2011, instrumento dirigido a crear un nuevo producto turístico que diversifique las actividades agropecuarias, genere empleos, valore componentes culturales que complementen la oferta turística nacional, impulsando la política nacional de incremento de la calidad de vida.

En estos lineamientos estratégicos se establecen los criterios para la selección de fincas que serán adscritas al producto agroturístico nacional. Una vez seleccionadas, los propietarios y responsables del servicio al turismo serán capacitados en materia estética, ambiental, turística y de sostenibilidad, a fin de que los proyectos se adecuen a los requerimientos que exige el mercado en materia de higiene y seguridad, de manera que no se ponga en riesgo la salud del visitante y la conservación de los recursos bajo criterios de sustentabilidad.

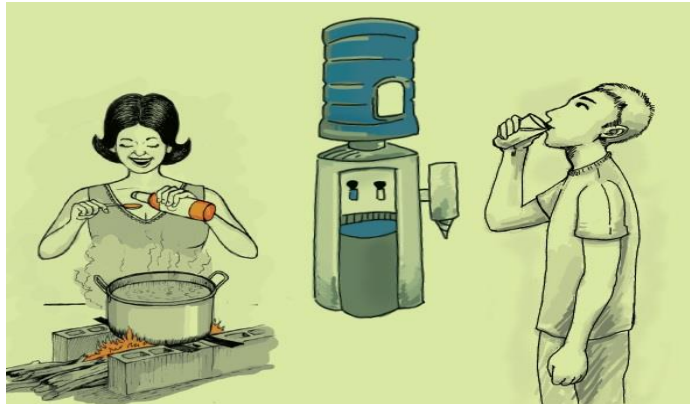
El presente manual, diseñado y aprobado por ambas instituciones, está dirigido a indicar las actividades de ajuste que las fincas seleccionadas o las aspirantes a brindar servicios de agroturismo cumplan con estos parámetros, de forma tal que se logre poner en el mercado productos de alta competencia internacional, en el mejor ambiente posible para los turistas y afines.



I. Parte: Manejo de los Servicios Básicos:

- 1.1. La finca deberá disponer de servicio de agua potable en cantidad y calidad para el consumo humano, la preparación de los alimentos y bebidas, la operación de baños e inodoros y satisfacer el resto de las necesidades relacionadas con este recurso.

Cuando se trate de un acueducto rural o de acueducto de la empresa, el agua de consumo humano debe proceder de envases comerciales con su respectivo registro sanitario, particularmente en envases de plástico.



- 1.2. Los baños e inodoros deben contar con piso de cerámica; las paredes del baño, hasta la altura de 1.20 mts. deben ser recubiertos de cerámica. Ambas áreas deben ser lavadas a diario con detergente y desinfectante. El baño debe ser provisto de toalla, y el inodoro de papel higiénico. Tanto los baños como los inodoros deben ser calculados a razón de un juego por cada seis personas. Los baños para damas deben ser provistos de un espejo de cara. En la parte exterior del inodoro debe haber un lavamanos con jabón y toalla o papel toalla para secarse las manos. Toda el área del lavamanos debe estar repellada en liso.



- 1.3. Cuando los baños e inodoros sean personalizados, esto es, dentro o al lado de la habitación, deben observarse iguales normas sanitarias, y contar con lavamanos, espejo de cara y de un espacio especial para enseres de aseo personal.

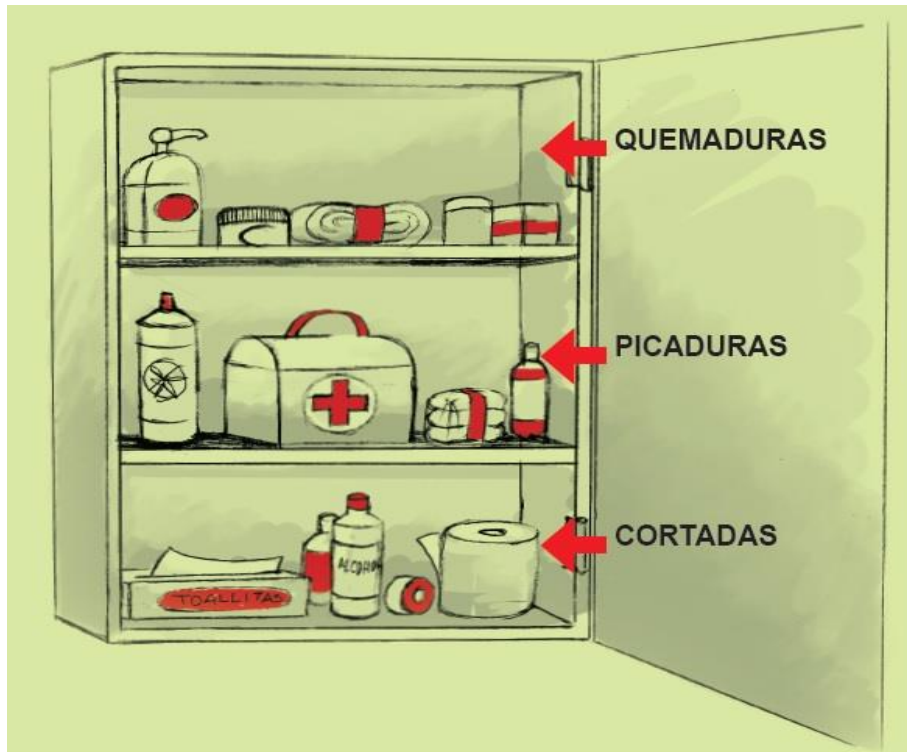
II Parte: Botiquín de Primeros Auxilios

- 2.1. La finca debe contar con un botiquín de primeros auxilios, suficientemente dotado según las condiciones y riesgos del área. Estas condiciones serán identificadas y establecidas por escrito por una autoridad del Centro de Salud más cercano u otra debidamente autorizada para este propósito, como un miembro de la Cruz Roja Panameña, personal de Protección Civil, del mismo Ministerio de Salud o de la Caja de Seguro Social, o una entidad privada del sector salud, mediante especialista debidamente certificado. Este listado deberá estar disponible para su presentación al especialista del proyecto que haga la evaluación técnica de la finca. Además se debe tener presente las fechas de vencimiento de los medicamentos.

En cada botiquin incluya los siguientes elementos:

- | | |
|--|--|
| 1. Un manual de primeros auxilios | 13. Unas pinzas |
| 2. Gasa estéril | 14. Una tijeras afiladas |
| 3. Esparadrapo (cinta adhesiva) | 15. Imperdibles (alfileres de gancho) |
| 4. Vendas adhesivas de distintos tamaños | 16. Bolsas de frío instantáneo desechables |
| 5. Vendas elásticas | 17. Loción de calamina |
| 6. Toallitas antisépticas | 18. Toallitas impregnadas de alcohol |
| 7. Jabón | 19. Un termómetro |
| 8. Crema antibiótica (pomada de antibiótico triple) | 20. Guantes de plástico (por lo menos 2 pares) |
| 9. Solución antiséptica (como peróxido de hidrógeno) | 21. Una linterna con pilas de repuesto |
| 10. Crema de hidrocortisona (al 1%) | 22. Una mascarilla de reanimación cardiopulmonar (la puede obtener en la sede local de la cruz roja) |
| 11. Acetaminofen (paracetamol) (como tylenol) e ibuprofeno (como advil o motrin) | 23. Su lista de teléfonos de emergencia |
| 12. Los medicamentos habituales de venta con receta médica (si se va de vacaciones con su familia) | 24. Una sábana (guardada cerca del botiquín) |

- 2.2. En aquellas fincas ubicadas en áreas silvestres, además debe existir medicinas contra picaduras de insectos, repelentes y medicamentos para raspaduras de piel; el listado debe realizarse mediante el mismo procedimiento del punto anterior.



2.3. En aquellas fincas ubicadas en las inmediaciones de playas o balnearios, además debe haber medicinas para quemaduras de sol y soluciones hidratantes, recomendadas por el mismo sistema del punto 2.1.

III Parte: Personal de Prevención y Atención de Emergencias.

3.1. Durante la presencia de turistas Y/ o visitantes la finca debe contar con una persona con la capacidad de aplicar los primeros auxilios según los riesgos detectados en el apartado 2.1; el mismo deberá tener certificación emitida por la Cruz Roja, SINAPROC o cualquier otro organismo legalmente existente que sea consecuente con esta materia.



3.2. Durante la estancia de los turistas o visitantes en playas o balnearios la finca debe proveer servicios de guardavidas certificado, para prevención y atención de urgencias.



3.3. Durante las giras dentro de las fincas el guía contratado debe estar acreditado y llevar un pequeño botiquín para la atención de urgencias. Dependiendo del grado de dificultad, también se dispondrá de bastones, varas, sogas y otros utensilios que faciliten el desplazamiento de los turistas.

IV Parte: Manejo de los Desechos

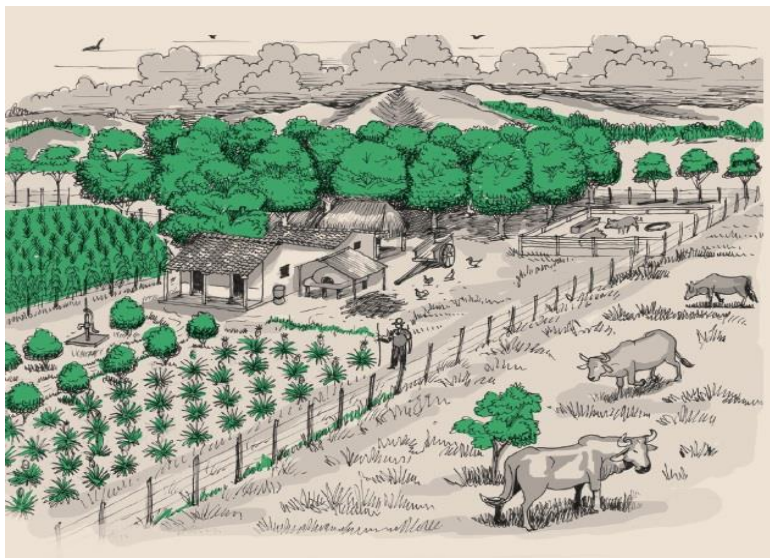
4.1. Las fincas deben contar con un servicio de recolección y disposición final de los desechos sólidos deben establecer un sistema propio (ejemplo: relleno sanitario manual), ajustado a la normativa legal (municipal u otros) existente al respecto. El sistema propio contará con los elementos siguientes:

- a. Sitio más distante de las áreas de afluencia turística que no impacten negativamente los aspectos estéticos ambientales; ubicando recipientes con tapas para coleccionar temporalmente los desechos.



- b. Aplicación de un sistema de separación de desechos: orgánicos y derivados, plásticos y afines, vidrios y metales, que faciliten su reutilización, reciclaje, transportación y disposición final de los mismos.

- c. Un sistema de tratamiento de los desechos orgánicos, de forma tal que no atraigan insectos, vectores ni alimañas (Con tapas, sin filtraciones, de fácil movilización) y no deben acumularse en el recipiente por más de 24 horas.
- d. Un sistema de disposición final que no genere filtraciones hacia cuerpos de agua o mantos subterráneos ligados con la provisión de agua potable o de animales de la finca, en salvaguarda de la salud humana y animal y asegurando la no contaminación de los recursos naturales de la finca o de sus inmediaciones.



4.2. El manejo de agroquímicos empleado o almacenado en la finca, así como de sus desechos deberá ser tratado bajo normas de seguridad, evitando la contaminación. En particular:

- a. Almacenamiento de los productos y de sus residuos en sitios apropiados (lejos de lugares de tratamiento o almacenaje de productos y líquidos para el consumo humano, en recipientes herméticos, y con letreros de advertencia), esto debe realizarse bajo la supervisión y recomendación del personal técnico de Sanidad Vegetal y Animal del MIDA.



b. Envases de los productos agroquímicos debidamente rotulados.



c. Evitar el acceso del público hacia estos lugares, salvo que las personas sean acompañadas por personal de la finca, y con fines específicos.

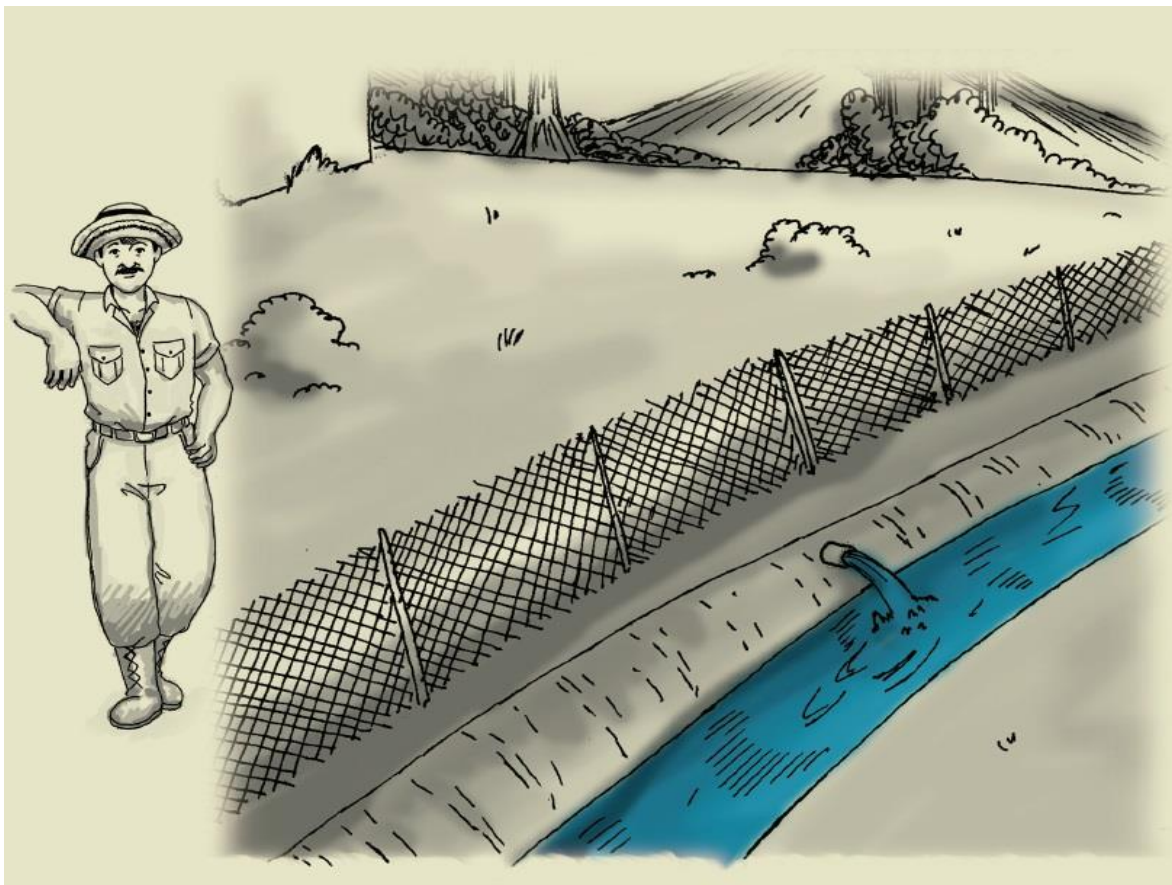


d. Hacer la disposición final de los desechos en un máximo de quince (15) días, de forma que no permanezcan demasiado tiempo expuestos a filtraciones, accidentes, contaminación humana o animal y a otras situaciones de riesgo.



4.3. El manejo de desechos líquidos recibirá un tratamiento adecuado a la salud, higiene y estética que requiere la finca. Al respecto, se determinan las medidas siguientes:

- a. Un sistema de drenajes y similares, que eviten las aguas estancadas.
- b. Las aguas residuales de uso doméstico deben finalizar en un pozo ciego ubicado en un área debidamente soleada, y ser transportadas por tuberías enterradas.
- c. Las aguas negras deben ser tratadas según la normativa sanitaria, dirigidas por tuberías subterráneas hacia un tanque séptico con sus debidos filtros, sistema que deberá localizarse en un área distante de la finca que no sea de uso público.
- d. Todo el sistema de tratamiento de los desechos líquidos, tanto de aguas servidas como las negras deben armonizar con el ambiente, incluyendo la parte estética.

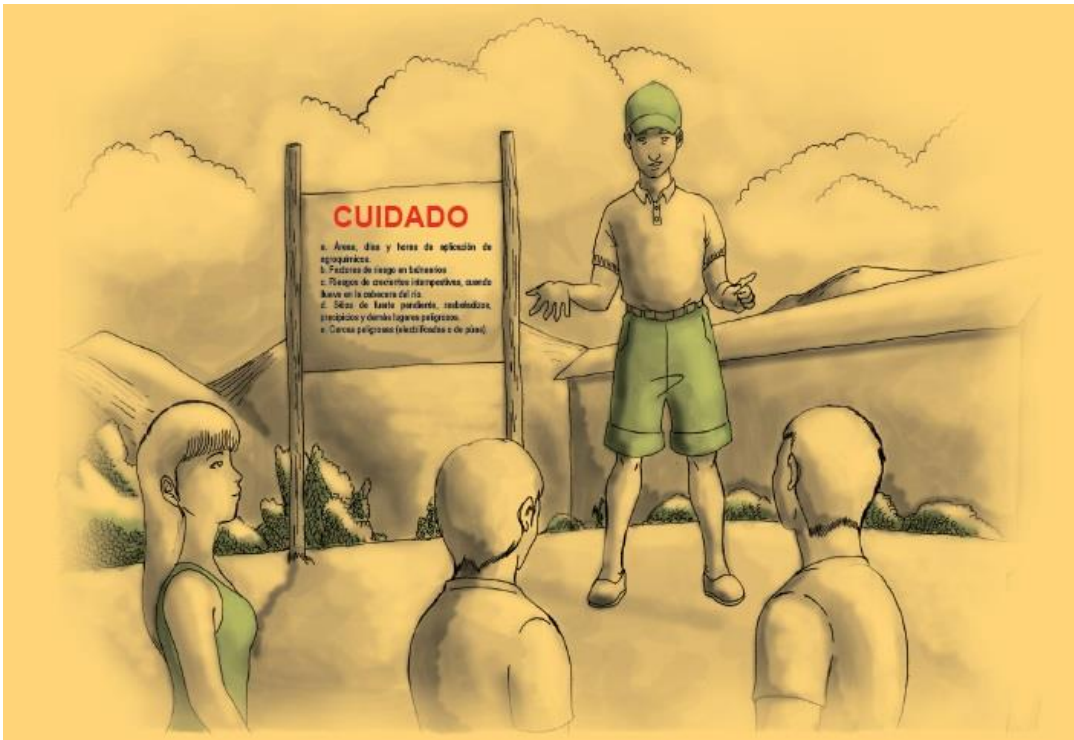


V Parte: Señalización de Seguridad

5.1. La finca debe contar con un sistema de señalización mediante letreros específicos que advierta a los turistas y visitantes respecto al riesgo en los lugares siguientes:

- a. Áreas, días y horas de aplicación de agroquímicos.
- b. Factores de riesgo en balnearios (si hay oleaje fuerte, resacas, corriente fuerte, gran profundidad, remolinos, animales peligrosos y otros, dependiendo si es balneario marino o de río o lago).
- c. Riesgos de crecientes intempestivas, cuando llueve en la cabecera del río.
- d. Sitios de fuerte pendiente, resbaladizos, precipicios y demás lugares peligrosos.
- e. Cercas peligrosas (electrificadas o de púas).
- f. Sitios restringidos por su finalidad (lugares de reproducción de animales, áreas de olores desagradables, lugares de tratamiento o proceso de productos que requieren de estrictas condiciones de higiene, otros) En estos sitios sólo se accederá con la compañía del personal de la finca y con fines específicos.

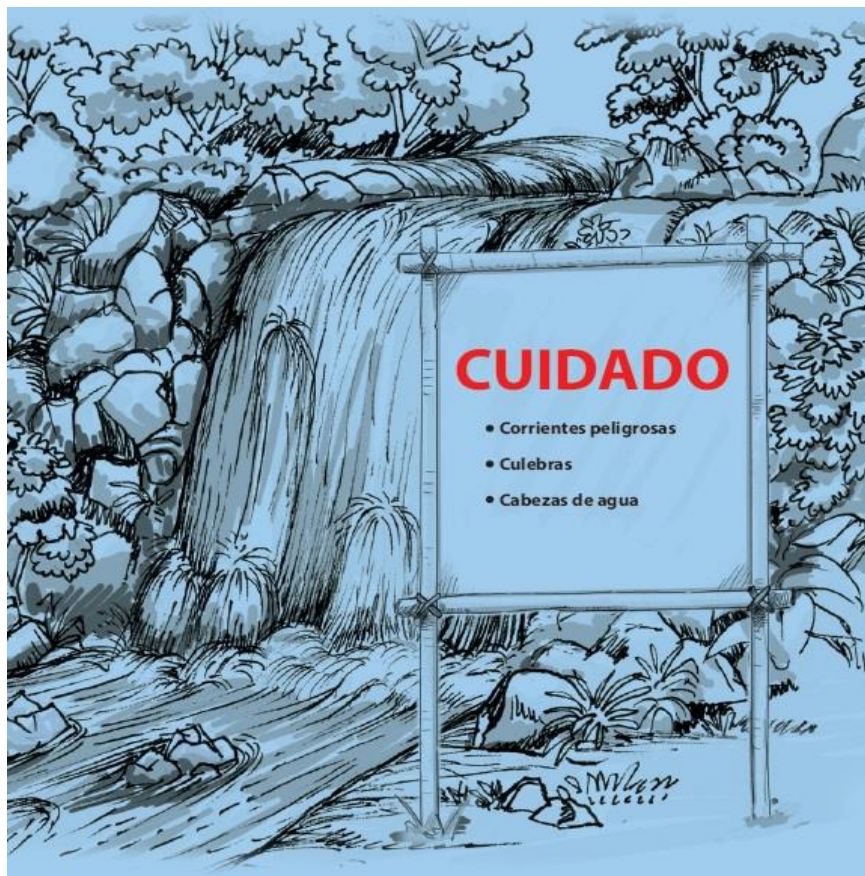
5.2. Independientemente de la existencia de la señalización, a su llegada se les debe explicar a los turistas y demás visitantes estos aspectos de seguridad, o colocar un documento con estos aspectos en cada habitación que sea utilizada por los huéspedes.



VI Parte: Medidas de prevención y alerta temprana

6.1. La finca debe identificar los factores de riesgo existentes en sus predios, bien sea por parte de factores internos o externos, que puedan poner en riesgo la vida y bienes personales de los turistas y visitantes. (Diseño del Diagnóstico de Seguridad). Estos factores deben ser priorizados según su frecuencia y grado de afectación con que se pueden presentar. En particular:

- a. Riesgos por factores físicos (inundaciones, deslizamientos de tierra, caídas de árboles, temblores, vientos fuertes, elevadas temperaturas, otros).
- b. Riesgos por agentes bióticos (animales peligrosos, presencia de vectores, picaduras, plantas peligrosas, otros).
- c. Riesgos en sitios naturales específicos (balnearios marinos y de agua dulce, senderos, acantilados, precipicios, otros).
- d. Riesgos por manejo de agroquímicos (contacto con la piel, aspersion, ingestión, otros).
- e. Riesgo por manipulación o almacenamiento inadecuado de alimentos y bebidas (manejo de mariscos y peces; frutas, vegetales y verduras; carnes y afines; productos envasados diversos; otros).
- f. Otros riesgos no contemplados, según la naturaleza y condiciones del lugar.



6.2. Establecer las medidas preventivas y de mitigación en cada caso de riesgo identificado (Diseño del Plan de Mitigación).

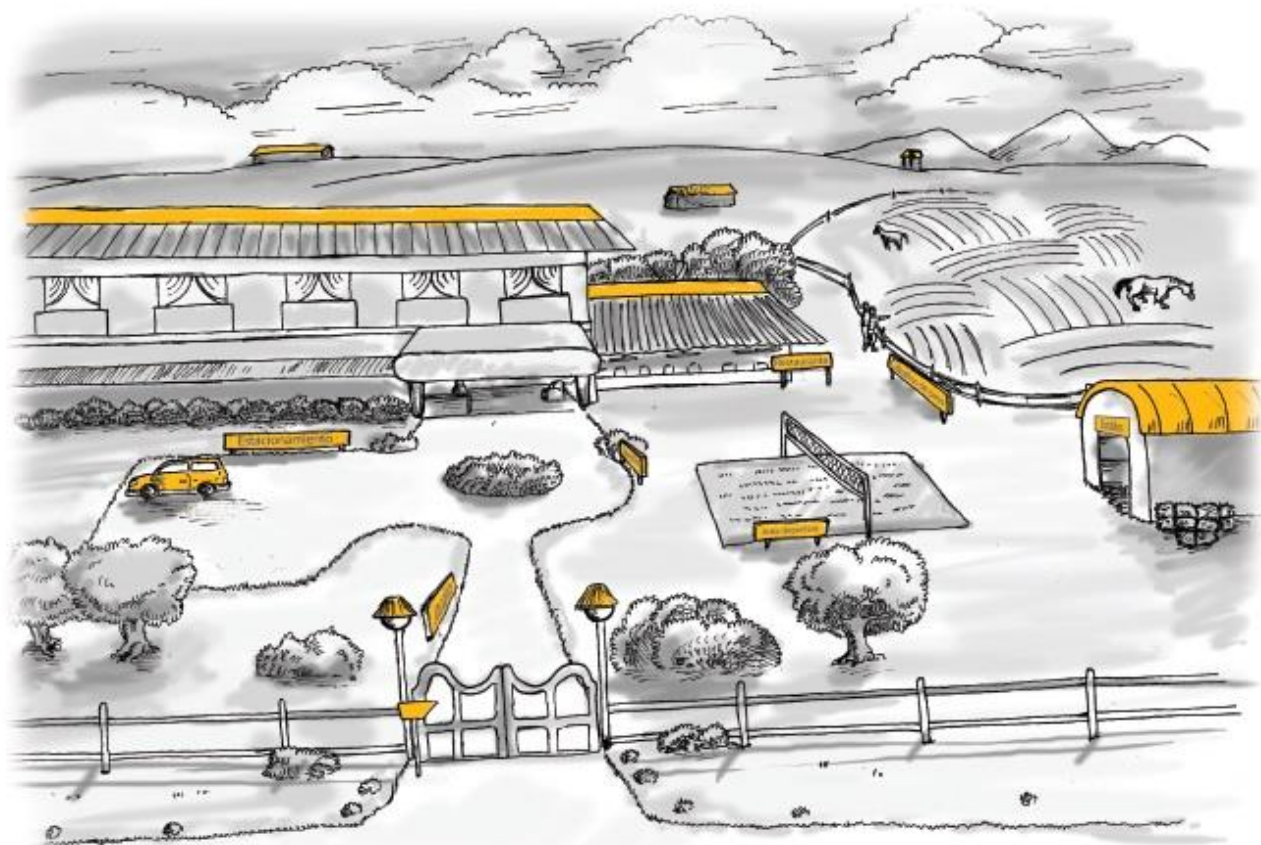
- a. Tratamiento inmediato (En un cuadro, indicar el riesgo y las medidas de mitigación).
- b. Medidas de seguimiento (Cuando corresponda, según la gravedad del o los afectados, establecer el traslado a la institución correspondiente más cercana, quién debe hacerlo y con qué medio).
- c. Medidas de Solicitud de Auxilio (Contar con listado accesible de los números de emergencia de las instituciones de protección civil, primeros auxilios, servicios médicos, policía nacional, cuerpo de bomberos y otros; con sus horarios de servicio). Además identificar las vías de comunicación y casetas telefónicas disponibles en caso de solicitud de auxilio.
- d. Facilidad de Transporte (Disponer o tener identificado un transporte adecuado para el traslado en casos que lo ameriten).
- e. Establecer un Plan de Control de Incendios (Forestal o de instalaciones), con identificación de responsables de cada tarea a realizar, incluyendo la seguridad de los turistas y visitantes que se encuentren presentes.

6.3. Diseñar un cuadro resumido de riesgos y la época o temporada del año en que pueden presentarse, y mantenerlo visible a los turistas y visitantes. El cuadro puede elaborarse según el modelo presentado en el adjunto.



VII. Parte: Aspectos estéticos y paisajísticos

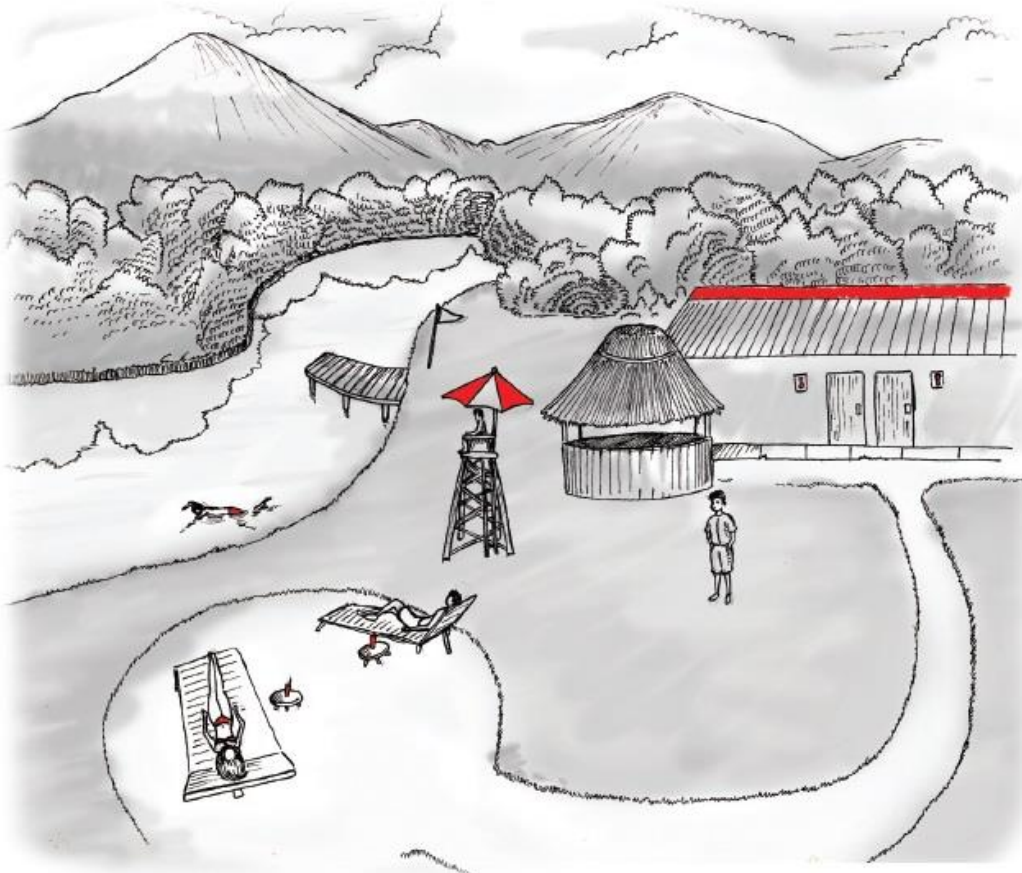
Las fincas destinadas al agroturismo también deberán atender aspectos estéticos y paisajísticos correspondientes con su finalidad de servicio al turismo. Comprendiendo que la impresión general de todo lugar se capta a través de los sentidos, se aplican criterios visuales y olfativos que orientan a los propietarios y administradores en mantener una imagen de la finca apropiada al servicio turístico.



7.1. Armonía con el paisaje: las instalaciones, mejoras, facilidades y demás habilitaciones que se realicen en la finca deben ser armónicas con el paisaje, evitando la contaminación o afectación visual del entorno. En particular:

- a. Evitar lo más posibles los cables eléctricos aéreos.
- b. Preferir cercas vivas, con podas relativamente frecuentes que faciliten vistas panorámicas más amplias.
- c. Mantener la capacidad visual en los miradores naturales o acondicionados, controlando ramas y el crecimiento incontrolado de los árboles del entorno, de forma tal que no impidan la vista del paisaje.

- d. Construcción de puentecillos, pasamanos, escalones y demás facilidades en senderos y trillos naturales de uso turístico, lo más ajustado posible al ambiente natural. (Evitar el uso *visible* de concreto y metal).
- e. Construcción de ranchitos y otros sitios de reposo y meditación con materiales del área.

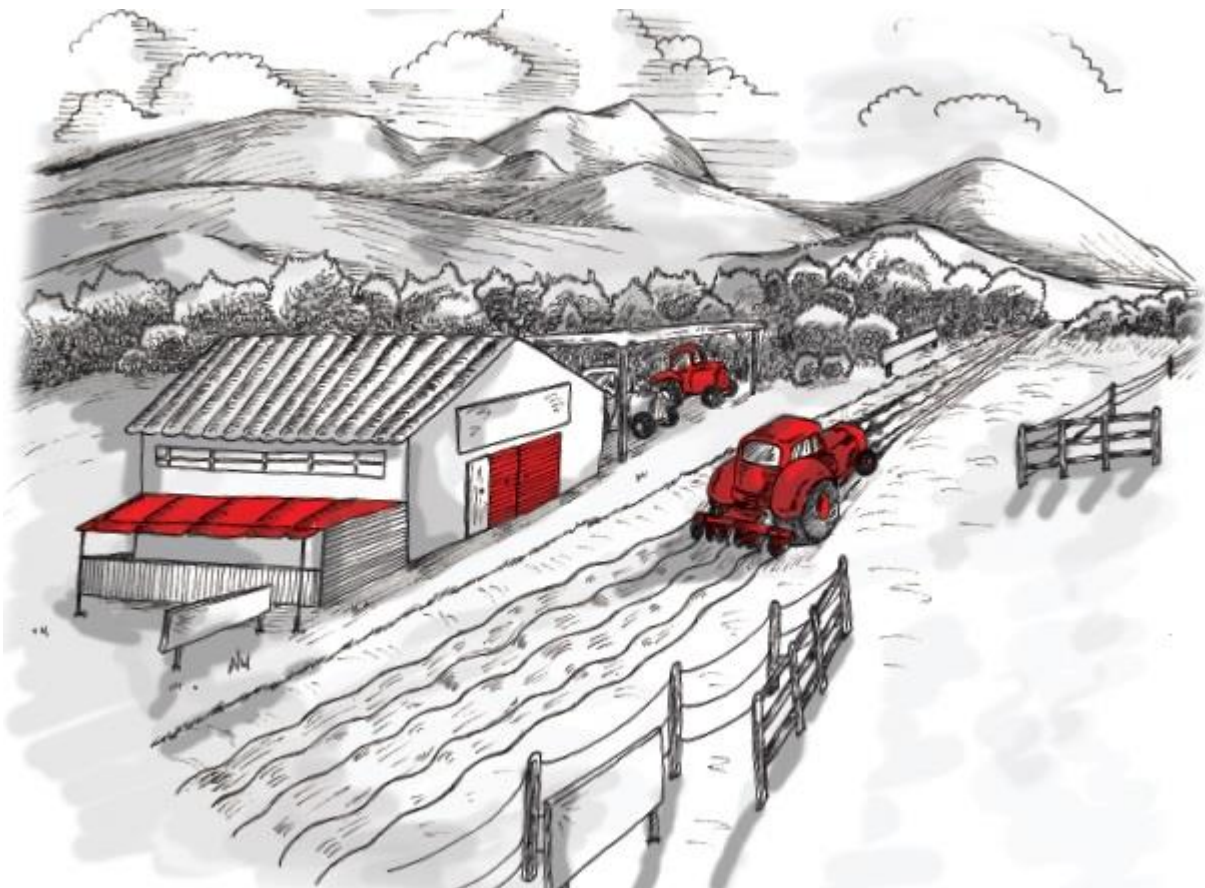


7.2. Ornamentación apropiada: Sembrar jardines en las áreas de uso social, en cualquiera de sus dos modalidades:

- a. Jardín huerto: arbustos y plantas pequeñas de uso comestible agradables a la vista, dispuestas en forma lineal, geométrica o en otra manera decorativa.
- b. Jardín de placer: arbustos y otras plantas de flores u ornamentales, armónicamente dispuestas en el terreno, formando islas, en forma geométrica o lineal, incrementando la riqueza visual del área.

7.3. Reducción de factores negativos: Evitar o minimizar los factores que alteran negativamente la imagen visual o la percepción olfativa. En particular:

- a. Reducir al máximo los olores fuertes o incómodos, alejando sus fuentes o agentes de las áreas de uso público.
- b. Disponer de los animales enfermos o heridos en un área lo más distante posible del alcance visual de los turistas o visitantes.
- c. Mantener las edificaciones turísticas, administrativas, de almacenaje, productivas y de uso del personal de la finca en buenas condiciones estética, de forma tal que no proyecten imagen de abandono, desidia o pauperismo.
- d. Ubicar áreas de disposición final de los desechos sólidos y líquidos lo más lejos posible del alcance visual de los turistas y visitantes.



VIII. Parte: Disposiciones finales

8.1. El proyecto dispondrá de asistencia técnica en materia de adecuación de las fincas a los parámetros indicados en este manual, a todos los proyectos debidamente seleccionados en el mismo.

8.2. En la medida de lo posible, según disponibilidad del recurso humano, material y económico, el proyecto dará asistencia técnica similar a otros interesados que cumplan con las exigencias y requerimientos básicos de sus fincas o proyectos agroturísticos.

8.3. Los proyectos adscritos podrán abrir operaciones toda vez que hayan cumplido con los parámetros de seguridad que se apliquen a sus condiciones específicas, mediante visto bueno otorgado por los especialistas pertinentes. (Certificación de Seguridad)

8.4. Los proyectos seleccionados para su operación deberán mantener indefinidamente sus parámetros de seguridad, según sus factores de riesgo específicos. Aquellos que desmejoren sensiblemente estas condiciones se les podrán retirar la certificación de seguridad, quedando su operación bajo su propio riesgo, pero sin responsabilidad alguna por parte del proyecto.

8.5. El proyecto supervisará los parámetros de seguridad de cada finca adscrita, según el Diagnóstico de Seguridad y el Plan de Prevención y Mitigación del propio proyecto, en el momento que lo crea necesario, previa notificación telefónica, verbal o escrita al propietario o administrador.

8.6. La aprobación e inserción de la finca al proyecto está condicionada al compromiso escrito de su propietario o administrador al cumplimiento de las Leyes, normas y de este manual que describe en detalle las disposiciones sobre seguridad de obligatorio cumplimiento.

8.7. Este Manual tiene una vigencia indefinida, puede ser modificado total o parcialmente en común acuerdo por los organismos ponentes, y entrará a regir a partir de su firma por los representantes legales de ambas instituciones.



 **Agroturismo**