



GUÍA “CLEAN&SAFE”

DESARROLLO TURISTICO | REQUISITOS A CUMPLIR

FORMACIÓN PARA TODOS LOS EMPLEADOS

Todos los empleados recibieron información específica y / o capacitación sobre::

- Protocolo interno para el brote de coronavirus COVID-19.
Cómo cumplir con las precauciones básicas de prevención y control de infecciones para el brote de coronavirus COVID-19, incluidos los procedimientos:
 - > **Desinfección de manos:** lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos o use desinfectante para manos que tenga al menos 70° de alcohol, cubra todas las superficies de sus manos y frótelas hasta que estén secas.
 - > **Procedimientos de respiración:** tosa o estornude en el antebrazo flexionado o use un pañuelo de papel, que luego debe arrojar inmediatamente a la basura; Siempre lávese las manos después de toser o estornudar y después de soplar; Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos..
 - > **Conducta social:** cambie la frecuencia y la forma de los contactos entre trabajadores y entre éster y clientes, evitando (cuando sea posible) el contacto cercano, apretones de manos, besos, trabajos compartidos, reuniones cara a cara y compartir alimentos, utensilios, vasos y toallas.
- Cómo cumplir con el autocontrol diario para evaluar la fiebre (medir la temperatura corporal y registrar el valor y el tiempo de medición), controlar la tos o la dificultad para respirar.
- Cómo cumplir con las directrices de la DGS para la limpieza de superficies y el tratamiento de la ropa en los establecimientos.



INFORMACIÓN A TODOS LOS CLIENTES

La siguiente información está disponible para todos los clientes:

- Cómo cumplir con las precauciones básicas de prevención y control de infecciones en relación con el brote de coronavirus COVID-19.
- Cuál es el protocolo interno para el brote de coronavirus COVID-19

OPERACIÓN SEGURA

- > Que siempre hay un empleado responsable en el servicio para activar los procedimientos en caso de sospecha de infección (acompañando a la persona con síntomas al espacio de aislamiento, brindando asistencia y contactando al servicio nacional de salud).
- > La descontaminación del área de aislamiento cada vez que haya casos positivos de infección y el refuerzo de la limpieza y desinfección cada vez que haya pacientes sospechosos de infección, especialmente en superficies frecuentemente manipuladas y más utilizadas por el mismo, según lo indicado por la DGS.
- > El almacenamiento de los desechos producidos por pacientes con sospecha de infección en una bolsa de plástico que, después de cerrarse (por ejemplo, con una abrazadera), debe segregarse y enviarse a un operador con licencia para el manejo de los desechos hospitalarios con riesgo biológico.



EL HOTEL ASEGURA

- > Lavado y desinfección, de acuerdo con el protocolo interno, de las superficies donde circulan empleados y clientes, asegurando el control y prevención de infecciones y resistencia a los antimicrobianos.
- > Limpieza, varias veces al día, de superficies y objetos de uso común (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes).
- > Se dará preferencia a la limpieza en húmedo, a la limpieza en seco y al uso de aspiradora.
- > La renovación del aire de las habitaciones y espacios cerrados se realiza regularmente.
- > La desinfección de la piscina u otros equipos en SPA / áreas de bienestar (siempre que existan) se lleva a cabo como se define en un protocolo interno.
- > La desinfección del jacuzzi (siempre que haya una) se realiza regularmente con la descarga de toda el agua seguido de lavado y desinfección; luego se llena con agua limpia y se desinfecta con cloro en la cantidad apropiada y de acuerdo con el protocolo interno.
- > En las áreas de F&B, el refuerzo de la limpieza de utensilios, equipos y superficies se evita en la medida de lo posible el manejo directo de alimentos por parte de clientes y empleados.



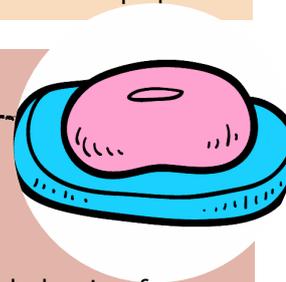
EL HOTEL TIENE

- > Equipo de protección personal suficiente para todos los trabajadores.
- > Equipo de protección personal a disposición de los clientes (capacidad máxima del Hotel).
- > Stock de materiales de limpieza de un solo uso proporcional a sus dimensiones, incluyendo toallitas de limpieza de un solo uso humedecidas con desinfectante, blanqueador a 70°.
- > Dispensadores de solución antiséptica a base de alcohol o solución a base de alcohol cerca de los puntos de entrada / salida, y cuando sea aplicable por piso, a la entrada del restaurante, bar e instalaciones sanitarias comunes.
- > Contenedor de residuos con apertura no manual y bolsa de plástico.
- > Una sala para aislar a las personas que pueden ser detectadas como casos sospechosos o confirmados de COVID-19, que preferiblemente debe tener ventilación natural o sistema de ventilación mecánica, y tener revestimientos lisos y lavables, baño, material de limpieza, máscaras, guantes quirúrgicos desechables y guantes, termómetro, contenedor de residuos autónomo, bolsas de basura, bolsas de recolección de ropa usada, kit con agua y algunos alimentos no perecederos.
- > En las instalaciones sanitarias, equipos de lavado de manos con jabón líquido y toallas de papel.



EL PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GARANTIZA

- > La desinfección de cuidados específicos para el cambio de ropa de cama y limpieza en las habitaciones, favoreciendo dos intervalos espaciados y con una protección adecuada según el protocolo interno.
- > La eliminación de la ropa de cama y las toallas se realiza sin sacudirla o sacudirla, enrollarla hacia afuera, sin tocar el cuerpo y transportarla directamente a la lavadora.
- > Lavado a máquina separado y alta temperatura para los uniformes de los empleados y ropa de cama / toallas (alrededor de 60°C).





Protocolo Interno de Buenas Prácticas

PREVENCIÓN COVID-19

TONDELA, 18 DE JUNIO DE 2020

ÍNDICE DE CONTENIDO

1 PROCEDIMIENTOS DE PREVENCIÓN

1.1 EN LAS PREMISAS

- 1.1.1 Señalización e información
- 1.1.2 Plan de higiene
- 1.1.3 Adecuación del espacio seleccionado para el aislamiento
- 1.1.4 Adecuación de unidades de alojamiento
- 1.1.5 Equipo de higiene

1.2 PARA EMPLEADOS

- 1.2.1 Formación
- 1.2.2 Equipamiento - Protección personal
- 1.2.3 Nombramiento de los responsables
- 1.2.4 Conducta
- 1.2.5 Stock de materiales de limpieza y desinfección.

1.3 PARA CLIENTES

- 1.3.1 Equipamiento - Protección personal
- 1.3.2 Conducta

1.4 PARA PROVEEDORES

2 PROCEDIMIENTOS EN CASO DE INFECCIÓN SOSPECHADA

2.1 PLAN DE ACCION

2.2 DESCONTAMINACIÓN DEL LUGAR DE AISLAMIENTO

3 REGISTRO DE ACTOS / INCIDENTES

Este Protocolo proporciona información detallada sobre los procedimientos que la administración de la empresa Pé Na Terra Lda., Concesionaria del Hotel SJ Tondela, ha instituido con su equipo de trabajo, clientes y proveedores para cumplir con las precauciones básicas para la prevención y el control de infecciones en relación con el brote de coronavirus COVID-19, de conformidad con las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Dirección General de Salud (DGS).

1 PROCEDIMIENTOS DE PREVENCIÓN

1.1 EN LAS INSTALACIONES DEL HOTEL SJ

1.1.1 Señalización e información

- Los clientes de Hotel SJ conocen y tienen acceso a este Protocolo interno sobre el brote de coronavirus COVID-19 a través de un documento digital alojado en el sitio web: **www.sjhotel.pt.**

1.1.2 Plan de higiene

- De acuerdo con este protocolo interno, el lavado y desinfección de las superficies donde circulan empleados y clientes se realiza varias veces al día, garantizando el control y la prevención de infecciones y la resistencia a los antimicrobianos;
- Limpieza, varias veces al día, superficies y objetos de uso común (incluidos mostradores, interruptores de luces y ascensores, manijas de puertas, manijas de gabinetes);
- El hotel favorece la limpieza en húmedo, en detrimento de la limpieza en seco y el uso de una aspiradora que será reemplazada por equipos de agua;
- La renovación del aire de las habitaciones y espacios cerrados se realiza regularmente durante el día y la noche;
- Desinfección diaria de la piscina con cloro en la cantidad adecuada;
- En las áreas de Desayuno y Bar, se refuerza la limpieza de utensilios, equipos y superficies, evitando en lo posible el manejo directo de alimentos por parte de clientes y empleados. El desayuno deja de ser buffet y comienza a servirse en la mesa;
- Cada vez que un cliente se va, se garantiza la limpieza de mesas y sillas;
- Los cubos, trapeadores y trapeadores utilizados en el Hotel se diferencian por cada área a limpiar. Después de cada uso, serán reemplazados y desinfectados adecuadamente;
- Para lavar pisos en áreas comunes que no están alfombradas, se utilizará agua caliente y detergente común, seguido de desinfección con una solución de lejía diluida en agua 3 veces al día;
- En instalaciones sanitarias comunes, el lavado se realiza con productos *Aquagenol* y *SprintLimpiador*, productos que contienen composición detergente y desinfectante, 3 veces al día.

Modelo de registros publicados en diferentes áreas:

Zona	Prioridad de limpieza	Producto	Método de uso	Frecuencia	Responsable	Obs.

Registro de limpieza de cada espacio común; Registro de higiene de cada instalación sanitaria común; Registro de higiene de cada unidad de alojamiento; Registro de higiene de cada compartimento del área de servicio; Registro de limpieza de cada espacio exterior común; Registro de incidentes / casos sospechosos; Registro de inventario del sitio de aislamiento.

1.1.3 Adecuación del espacio seleccionado para el aislamiento

- El hotel tiene una unidad de alojamiento local (habitación 01) para aislar a las personas que pueden ser detectadas como casos sospechosos o confirmados de COVID-19. Esta unidad de alojamiento tiene ventilación natural y tiene revestimientos lisos y lavables, baño, material de limpieza, máscaras quirúrgicas y guantes desechables, termómetro, contenedor de residuos autónomo, bolsas de basura, bolsas de recolección de ropa usada, kit con agua y algunos alimentos no perecederos.

1.1.4 Adecuación de unidades de alojamiento

- El cambio de ropa de cama y la limpieza de las habitaciones ocupadas privilegia dos intervalos espaciados y con la protección adecuada;
- La eliminación de la ropa de cama y las toallas se realiza sin sacudirla o sacudirla, enrollarla hacia afuera, sin tocar el cuerpo y transportarla directamente a la lavadora;
- El lavado de la ropa de cama / toallas se realiza por separado, en la máquina y a altas temperaturas (alrededor de 60°C);
- El lavado y desinfección de los cojines se realiza cada vez que el cliente cambia;
- Los controles de TV y aire acondicionado estarán envueltos en una película de plástico, para que puedan desinfectarse cuando el cliente cambie.

1.1.5 Equipo de higiene

- Los dispensadores de solución antiséptica a base de alcohol o solución a base de alcohol están disponibles en los puntos de entrada / salida del hotel, junto a los ascensores y las instalaciones sanitarias comunes, la entrada al bar y la entrada a la sala de desayunos;
- Hay dispensadores automáticos de jabón líquido para el lavado de manos y toallas de papel en todas las instalaciones sanitarias.

1.2 PARA EMPLEADOS

1.2.1 Formación

- Todos los empleados llevaron a cabo la capacitación impartida por Turismo de Portugal / Lamego Hotel School sobre los procedimientos inherentes al sello "Clean & Safe", así como capacitación específica sobre:
 - El presente Protocolo interno de buenas prácticas para combatir el coronavirus COVID-19;

- Cómo cumplir con las precauciones básicas de prevención y control de infecciones para el brote de coronavirus COVID-19, incluidos los procedimientos:

- Higiene de manos: lávese las manos frecuentemente con agua y jabón, durante al menos 20 segundos o use desinfectante para manos que tenga al menos 70° de alcohol, cubra todas las superficies de las manos y frótelas hasta que estén secas;

- Etiqueta respiratoria: toser o estornudar en el antebrazo acampanado o usar un pañuelo de papel, que luego debe desecharse de inmediato; higiene de manos siempre después de toser o estornudar y después de soplar; evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos;

- Conducta social: cambie la frecuencia y la forma de contacto entre los trabajadores y entre ellos y los clientes, evitando (cuando sea posible) el contacto cercano, apretones de manos, besos, trabajos compartidos, reuniones cara a cara y compartir alimentos, utensilios, vasos y toallas.

- Cómo cumplir con el autocontrol diario para evaluar la fiebre, controlar la tos o la dificultad para respirar.
- Cómo cumplir con las directrices de la Dirección General de Salud para la limpieza de superficies y el tratamiento de la ropa en los establecimientos.

Acciones formativas impartidas a los empleados

Fecha de acción	Descripción de la acción - N° Horas	No. de aprendices
11, 12 e 13 de mayo	"Clean & Safe" Desarrollos Turísticos - 4 horas	12
18 de junio	"Protocolo interno y mejores prácticas contra COVID-19" - 4 horas	12
25 de junio	"Uso y manipulación de productos de limpieza y desinfección" - 2 horas	7

1.2.2 Equipamiento - Protección personal

- Hay suficientes equipos de protección personal para todos los empleados. Dependiendo de su función, los empleados reciben máscaras, guantes, visera, bata o delantal, gorra y fundas para zapatos.
- El uniforme de los empleados se lava por separado en la máquina y a altas temperaturas (alrededor de 60°C).

1.2.3 Nombramiento de los responsables

- Uno de los miembros de la junta (António Tavares o Margarida Azevedo) será responsable de activar los procedimientos en caso de sospecha de infección (acompañar a la persona con síntomas al espacio de aislamiento, proporcionar la asistencia necesaria y contactar al servicio nacional de salud)

1.2.4 Conducta

- Autocontrol diario para evaluar fiebre, tos o dificultad para respirar.
- Comportamientos a ser adoptados por el personal:
 - mantenga la distancia entre empleados y clientes y evite el contacto físico, incluidos los apretones de manos;
 - no entre y salga de los establecimientos con el uniforme del establecimiento;
 - mantenga el cabello recogido y las uñas cortas y limpias con barniz;
 - se desaconseja el uso de adornos personales (a saber, anillos, hilos, pulseras, etc.);
 - existencia de una esterilla de desinfección húmeda en la entrada del personal para limpiar la suela de los zapatos;
 - los descansos y los horarios principales de comidas se escalonan para evitar encuentros en el personal / áreas de comedor;
- Los profesionales de la limpieza conocen bien los productos que se utilizarán (detergentes y desinfectantes), las precauciones que se deben tomar al manipularlos, diluirlos y aplicarlos en condiciones seguras, como las buenas prácticas de autoprotección durante los procedimientos de limpieza de espacios y cómo garantizar una buena ventilación durante la limpieza y desinfección.

1.2.5 Stock de materiales de limpieza y desinfección

- El Hotel SJ tiene un stock de materiales de limpieza para un solo uso proporcional al tamaño del proyecto, incluidas toallitas de limpieza para un solo uso humedecidas con desinfectante, lejía y alcohol a 70°.
- Dispensadores o recargas de solución antiséptica a base de alcohol o solución a base de alcohol · Contenedor de residuos con apertura no manual y bolsa de plástico.
- Equipo de lavado de manos o recambios con jabón líquido y toallas de papel.

1.2.6 Escalas / Turnos

- Los horarios de servicio / turno se diseñaron con una reducción en el número simultáneo de empleados, a fin de permitir un mayor control de las normas de seguridad e higiene.
- Foram definidas regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento e das zonas comuns do Hotel.

1.3 PARA CLIENTES

1.3.1 Equipo de protección individual

- Hay kits de protección individual para clientes que consisten en una máscara, toallita desinfectante y guantes.

1.3.2 Conducta

- El hotel define reglas simples y claras para alojarse en espacios comunes:

Recepción: el hotel ha instituido el check-in en línea. Dos días antes de llegar al hotel, el cliente recibe por correo electrónico un enlace a través del cual puede registrarse en línea. Al llegar al hotel, la identidad del cliente solo se validará rápidamente, evitando así la estadia de varios clientes en el área de recepción. El mostrador de recepción está preparado para dos circuitos diferentes, uno para el check-in y otro para el check-out. El hotel favorece el pago mediante transferencia bancaria para agilizar el check-out.

Desayuno: la sala de desayunos tiene solo 8 mesas y los clientes tendrán que seleccionar un período de 30 minutos para comer, para evitar multitudes. Se elimina el buffet y se sirve el desayuno en la mesa, evitando también la manipulación de utensilios y alimentos por parte de los clientes.

Piscina: o hotel definiu a lotação de 8 pessoas em permanência na piscina por períodos de 20 minutos cada. O cliente deverá utilizar a sua toalha sobre o mobiliário exterior, bem como os seus chinelos para se movimentar no espaço envolvente.

1.4 PARA PROVEEDORES

1.4.1 Relación con proveedores

- Los proveedores no pueden ingresar al hotel. Los pedidos se realizan por correo electrónico o contacto telefónico y la entrega de los bienes se garantiza en un área específica para este propósito, salvaguardando una distancia segura de la persona que entrega y el empleado que recibe y verifica el pedido.

2 PROCEDIMIENTOS EN CASO DE INFECCIÓN SOSPECHADA

2.1 PLAN DE ACCIÓN

- El empleado responsable debe acompañar al sospechoso de infección al espacio de aislamiento, proporcionar la asistencia necesaria y comunicarse con el Servicio Nacional de Salud.

2.2 DESCONTAMINACIÓN DEL LUGAR DE AISLAMIENTO Y GESTIÓN DE RESIDUOS

- La descontaminación del área de aislamiento se garantiza siempre que haya casos positivos de infección y una mejor limpieza y desinfección cada vez que haya pacientes sospechosos de estar infectados, especialmente en las superficies manipuladas con frecuencia y más utilizadas por el mismo, según lo indicado por la Dirección General de Salud;
- El almacenamiento de los desechos producidos por pacientes con sospecha de infección se realiza en una bolsa de plástico que, después de cerrarse (por ejemplo, con una abrazadera), se segregará y enviará a un operador autorizado para el manejo de los desechos hospitalarios con riesgo biológico;
- La separación y gestión de residuos comunes en el Hotel SJ Tondela se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa Pés Na Terra Lda., De conformidad con el marco de *Biosphere Responsible Tourism* y la certificación del Hotel.

3 REGISTRO DE ACTOS / INCIDENTES

Registro de ocurrencias:

Fecha de ocurrencia	Descripción del suceso	Medidas de acción	Obs.

Manifiesto del

VIAJERO RESPONSABLE



FUNDACIÓN
InterMundial



RESPONSIBLE TOURISM INSTITUTE



BIOSPHERE



Investiga, cuando estés planificando tu viaje, las características del destino que quieres conocer y toma las medidas necesarias para tener al día toda la documentación, seguros de viaje o controles médicos que te puedan pedir. Además, sigue en todo momento las recomendaciones de las autoridades locales, sobre todo en caso de emergencias. Comprueba la procedencia de los productos que consumes para evitar cualquier riesgo, sobre todo infecciosos o derivados de reacciones alérgicas o intolerancias.

PLANIFICA

**SÉ CONSCIENTE DE
LOS RIESGOS QUE
SUPONE VIAJAR
Y TOMA LAS
PRECAUCIONES
NECESARIAS**

VIAJE

CONSUME

FOMENTA EL DESARROLLO LOCAL DEL DESTINO CONSUMIENDO PRODUCTOS Y SERVICIOS LOCALES



Apoya el emprendimiento local consumiendo productos o servicios que se produzcan en el destino y cuyos beneficios directos e indirectos sean repartidos transversalmente y favorezcan a los grupos más vulnerables. Asimismo, cuando adquieras cualquier bien o servicio, compra solo lo que realmente necesites y hazlo a un precio justo para no desestabilizar la economía local ni las condiciones de vida de los propietarios o empleados de los negocios locales.

PRODUCTOS LOCALES

COMPARTE Y
APRENDE SOBRE TU
COMUNIDAD DE ACOGIDA,
RESPETANDO SUS
VALORES
Y TRADICIONES



Aprende, siempre que sea posible, sobre los aspectos culturales del destino que visitas (costumbres, gastronomía, idiomas o dialectos, tradiciones, patrimonio...). Asimismo, asegúrate de conocer sus normas sociales para evitar comportamientos que puedan resultar ofensivos o humillantes para tu comunidad de acogida. Del mismo modo, sé un ejemplo de tolerancia creando oportunidades de aprendizaje mutuo con los locales y otros viajeros, evitando situaciones conflictivas o indeseadas.

COSTUMBRES



**CONTRIBUYE A LA
CONSERVACIÓN,
PROTECCIÓN Y
REGENERACIÓN DE
LOS ECOSISTEMAS
ACUÁTICOS Y
TERRESTRES DEL
DESTINO**

Disfruta solo de productos, servicios y experiencias que garanticen la explotación sostenible de los recursos acuáticos y terrestres del destino y que respeten el hábitat natural de la fauna y flora autóctona o foránea, evitando el maltrato animal o la destrucción del entorno. De igual modo, adopta una conducta responsable, evitando la generación de residuos, y colabora con los programas de saneamiento y limpieza realizados en el destino para evitar el deterioro de espacios naturales y mantener la biodiversidad.

PROTEGE

ECOSISTEMA

RESPETA

RESPETA LA DIVERSIDAD Y NO FOMENTES O PARTICIPES EN ACTIVIDADES DISCRIMINATORIAS



Favorece la eliminación de barreras que limiten la integración de las personas por motivos de género, origen, religión, orientación sexual, situación económica u otra condición; evitando lenguajes sexistas, comentarios ofensivos o el uso de etiquetas que contribuyan a estereotipar negativamente a estos colectivos. Igualmente, facilita el acceso y la igualdad de oportunidades a aquellos que tengan necesidades diferentes en cuestiones de movilidad y comunicación, respetando los espacios o servicios destinados para su uso.

DIVERSIDAD

**CONSUME
DE FORMA
RESPONSABLE
Y PARTICIPA
EN LA GESTIÓN
SOSTENIBLE DE
LOS RECURSOS**

Elige productos, servicios o experiencias que garanticen la gestión y el uso inteligente y eficiente de los recursos hídricos y energéticos, consumiendo los que generen menor impacto en el medio y puedan ser reciclables o reutilizables. Evita el consumo excesivo o derrochador del agua y opta, siempre que puedas, por transportes con reducidas o nulas emisiones contaminantes. Igualmente, calcula tu huella de carbono y compénsala en la medida de lo posible.

IMPACTO



MINIMIZA



FAVORECE LA
SOSTENIBILIDAD
DEL PATRIMONIO
Y DE LAS
INFRAESTRUCTURAS
DEL DESTINO

FAVORECE

SOSTENIBILIDAD

Presta especial atención en reconocer cómo está gestionado el destino y las infraestructuras que lo componen (edificios, transportes, viviendas, espacios públicos...) para que tu visita no suponga una alteración en la vida local. Además, contribuye a la conservación de los atractivos turísticos, respetando las normas y los accesos diseñados para su preservación y protección.



ELIGE PRODUCTOS,
SERVICIOS O
EXPERIENCIAS
QUE POTENCIEN LA
SOSTENIBILIDAD DEL
DESTINO A TRAVÉS
DEL I+D+i

Prioriza aquellos productos, servicios o experiencias que, siempre que sea posible, incorporen nuevas tecnologías y métodos innovadores que contribuyan a la sostenibilidad del destino a través del ahorro o mejor uso de los recursos, la información o la capacidad de comunicación.

POTENCIA



FOMENTA

**FOMENTA
CONDICIONES
LABORALES DIGNAS
Y JUSTAS QUE
RESPETEN LOS
DERECHOS DE LOS
TRABAJADORES**



Verifica que los productos o servicios que consumes se han producido en condiciones laborales dignas y justas que integren a la población local o en riesgo de exclusión social y que eviten la explotación sexual o infantil, el maltrato animal o la insalubridad, entre otros. De igual modo, trata de forma respetuosa a todos los trabajadores, tanto los de las empresas del destino al que viajas como los de tu propia comunidad.

TRABAJO JUSTO



ÚNETE AL MANIFIESTO DEL VIAJERO RESPONSABLE Y COMPÁRTELO

COMPARTE

Apoya las iniciativas y programas que fomenten el intercambio de experiencias y buenas prácticas que favorezcan la paz; participando activamente en las redes, asociaciones, actividades y alianzas que promuevan el desarrollo sostenible. Comienza adhiriéndote al Manifiesto del Viajero Responsable, realizando acciones sostenibles y haciendo partícipe de tu compromiso a los demás.

BUENAS PRÁCTICAS

Manifiesto del

VIAJERO RESPONSABLE



FUNDACIÓN
InterMundial



RESPONSIBLE TOURISM INSTITUTE



BIOSPHERE