



Plan Jalisco para la
**Reactivación
Económica**



Salones de eventos

—
Protocolo de acción
ante COVID-19

Actualización: 12 de febrero de 2021



Ante la pandemia
Jalisco
se defiende





Salones de eventos

Protocolo de acción ante COVID-19

Introducción	3
Objetivo	4
Ámbito de aplicación	4
Normativa	4
Aspectos generales	5
Medidas preventivas	7
Medidas para el personal	9
Medidas para el establecimiento	12
Medidas previas al evento	15
Con relación a la pista de baile	16
Medidas durante el evento	17
Valet parking	18
Medidas para proveedores	19
Medidas para los asistentes	20
Otras alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos	21
Limpieza y desinfección de espacios y superficies	22
¿Qué hacer si se detecta a alguien enfermo o con síntomas de COVID- 19?	26
Información de interés	27
Anexo 1. Aspectos relevantes del uso de cubrebocas.	29
Cubrebocas en niños	30
Anexo 2. Algunas propiedades de los antisépticos utilizados en la higiene de manos.	32
Anexo 3. Niveles de riesgo de exposición	34

Introducción

El presente documento tiene como premisas salvaguardar el derecho humano a la salud y mitigar el riesgo de infección por virus SARS-Cov-2 causante de COVID-19 derivado de las actividades realizadas por las personas, mediante el establecimiento de medidas específicas, basadas en la evidencia científica disponible, así como las recomendaciones Nacionales e Internacionales para el control de la pandemia.

Lo anterior, bajo los principios rectores establecidos por la federación en el Diario Oficial de la Federación el 29 mayo 2020 mediante el ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas:

1. Privilegiar la salud y la vida.
2. Solidaridad y no discriminación.
3. Economía moral y eficiencia productiva.

“El regreso a las actividades laborales deberá darse en el marco de una nueva cultura de seguridad y salud en el trabajo, necesario para lograr el bienestar de personas empleadoras y personas trabajadoras y el impulso a la economía.”

4. Responsabilidad compartida (pública, privada y social)

Las medidas establecidas son un requisito para la apertura de los establecimientos y deben adecuarse al contexto de los mismos, cada establecimiento debe asegurar la observación de la normativa aplicable.

El presente protocolo se podrá actualizar o modificar de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes, por lo que es responsabilidad de cada establecimiento mantenerse actualizado respecto a futuras ordenanzas.

Objetivo

Establecer medidas estandarizadas de seguridad e higiene que permitan la mitigación de riesgo de infección por SARS-COV-2 causante de COVID-19 derivado de las actividades que implican la realización de un evento en salones y terrazas, a implementar en el marco de la estrategia de Reactivación Económica del Plan Jalisco 2021.

Ámbito de aplicación

En salones de eventos abiertos y cerrados, así como terrazas que realicen eventos en el estado de Jalisco, sus cadenas productivas y población en general que participe de dichos eventos.

Normativa

Se debe cumplir con diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en el establecimiento dependiendo del número de trabajadores. Estas normas serán verificadas periódicamente por la Secretaría del Trabajo, tanto Estatal como Federal, por lo que te recomendamos implementarlas a la brevedad para evitar posibles molestias y sanciones.

Algunas de las normas que verificarán en tu negocio o establecimiento son:

- NOM -001-STPS-2008 Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.
- NOM-017-STPS-2018 Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.
- NOM-019-STPS-2011 Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

- NOM-030-STPS-2009 Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

Aspectos generales

Para fines de este protocolo se entiende por salón de eventos al bien inmueble que por sus características y uso es susceptible de arrendamiento para prestar servicios destinados a eventos sociales

- Abierto: aquel inmueble que tiene tres o menos paredes de construcción, con entrada natural de aire del exterior y apertura que favorezca la entrada y salida del mismo (jardines, terrazas , quintas y haciendas).
- Cerrado: cuatro paredes de construcción, con limitada entrada y salida de aire del exterior.

1. Los establecimientos que reinicien eventos lo harán con un aforo máximo de 200 personas en salones cerrados y 300 personas en salones abiertos o terrazas. Siempre y cuando el establecimiento cuente con el espacio suficiente para respetar una densidad de 1 persona cada 4m², considerando el espacio libre útil, sin contar el áreas de jardines (cuando no sea ahí en donde se monte el evento), estacionamientos ni áreas de servicio.

Esta medida es temporal y se modificará de acuerdo con las instrucciones de las autoridades competentes.

2. Los eventos tienen una duración de 5 hrs máximo, no se permite la contratación de horas adicionales a ese plazo.
3. Los eventos se realizan únicamente de jueves a domingo.
4. Designar a un responsable dedicado a asegurar la correcta implementación del protocolo de acción ante COVID- 19 y las medidas sanitarias correspondientes, mismo que será responsable de general la evidencia documental del cumplimiento de los protocolos y proporcionar a los inspectores cuando así se requiera.
5. Desarrollar e implementar un plan de contingencia y mitigación de riesgos, ante la presencia de un caso de COVID- 19.

6. Capacitar al personal del centro laboral de manera continua, en materia de:
 - a. Aspectos generales sobre COVID- 19 (signos, síntomas de la enfermedad, medidas de salud e higiene, así como los números de emergencias).
 - b. Medidas para la atención de los usuarios.
 - c. Uso de EPP.
 - d. Higiene del entorno (limpieza y desinfección).
 - e. Higiene personal.
 - f. Distanciamiento físico (Sana distancia).
 - g. Aislamiento.
 - h. Medidas hacia proveedores o personal externo.
7. Registrar a la empresa o salón en el Sistema Integral para la Reactivación Económica (SIRA) la plataforma:
<https://sira.jalisco.gob.mx/sira/Content/site/logins/saaene?actn=1>
8. Aplicar el Modelo de vigilancia y aplicación de pruebas para empresas (MOVAPE), publicado por el Gobierno del Estado de Jalisco, dentro del Plan Jalisco para la Reactivación Económica.
9. Realizar la planeación de la actividad, contemplar el abasto suficiente de productos de limpieza y desinfección, Equipo de Protección Personal (EPP)(cubrebocas y caretas o gafas de protección ocular), insumos para higiene de manos (gel antibacterial, jabon para manos, sanitas, etc.), insumos para el filtro sanitario.
10. Solicitar al momento de la contratación carta compromiso por parte de los contratantes del cumplimiento de las medidas de prevención ante COVID-19.

Medidas preventivas

Toda persona, organizadores, empleados, usuarios y proveedores, deben seguir las siguientes medidas durante su estancia.

1. Utilizar correctamente el cubrebocas, cubriendo la nariz y la boca.
 - a. Se recomienda el uso de cubrebocas de tipo quirúrgico de triple capa, N95 o KN95 sin válvula.
 - b. El cubrebocas solo se puede retirar para realizar la ingesta de alimentos y bebidas, se debe volver a colocar inmediatamente después de terminar la ingesta y usarlo también mientras se habla o se baila.
 - c. Es importante usar el cubrebocas también durante la toma de fotografías grupales, debido a que es un momento donde puede darse una mayor interacción con personas que no pertenecen a nuestro grupo familiar o burbuja social y se propicia un mayor acercamiento.
 - d. El cubrebocas debe cambiarse cuando se humedece, ensucia o se daña.
 - e. Si se utiliza cubrebocas de tela, se recomienda que sea de algodón con tres capas; se debe lavar a diario y manipular con cuidado para no contaminar otros objetos o superficies.
 - f. El uso del cubrebocas es obligatorio para poder acceder y permanecer en el evento, de no hacerlo se solicitará a la persona que lo utilice, en caso de negarse se le pedirá a la persona que se retire e inclusive puede ser motivo de la cancelación del evento.

En el anexo 1 se muestran algunos aspectos importantes sobre el uso del cubrebocas.

2. Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón, frotar durante 40" o más o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70% por 20".

En el Anexo 2 puedes encontrar información sobre las características de algunas sustancias antisépticas usadas para la higiene de manos.

3. Realizar higiene respiratoria mediante el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable, al terminar desechar el pañuelo y lavarse las manos.

La higiene respiratoria o estornudo de etiqueta se debe realizar aún cuando tengamos puesto el cubrebocas.

4. Evitar en todo momento tocarse el rostro, sobre todo nariz, boca y ojos.
5. Evitar el contacto físico interpersonal, NO saludar de mano, beso o abrazo.
6. Respetar el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo) en todos los espacios.
7. Toda persona que desee ingresar a los salones de eventos, sin excepción alguna, deberá pasar por el filtro sanitario, aplicarse gel antibacterial con base alcohol al 70%, en las manos y portar adecuadamente el cubre bocas.
8. Fomentar la Responsabilidad individual.

Medidas para el personal

1. Fomentar y brindar confianza a los trabajadores para que, en caso de presentar algún síntoma, puedan informar y retirarse o ausentarse.
2. En ninguna circunstancia debe atender a los usuarios alguna persona de los grupos de riesgo: personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas o en puerperio, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades cardíacas, renales, hepáticas, respiratorias, así como cualquier enfermedad que genere inmunosupresión.
3. El personal que por su condición de riesgo o vulnerabilidad no tenga que asistir a las instalaciones, deberá observar el resguardo domiciliario para el bienestar de sus compañeros y compañeras de trabajo, de su familia y de la sociedad en general.
4. El personal que por ser considerado vulnerable no asista debe realizar trabajo desde casa.
5. Previo a la reapertura se deberá evaluar el estado de salud del personal y mantener la vigilancia del mismo, una vez iniciada la reapertura.
6. Asegurar que los empleados solo deberán asistir al trabajo, si están completamente libres de síntomas. Para lo cual se les debe instruir a realizar una autoevaluación previo a asistir al trabajo, sobre si presenta algún síntoma como fiebre, dolor de cabeza o síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), así como si ha estado en contacto de riesgo alto (Anexo 3 niveles de riesgo de exposición) con alguna persona con síntomas o que se conozca con COVID-19.

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es positiva, el trabajador no podrá acudir a laborar hasta que se determine si representa o no un riesgo de contagio.

Otros síntomas que se pueden presentar de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) son:

Los síntomas más habituales son:	Otros síntomas menos comunes son:		Los síntomas graves son:
<ul style="list-style-type: none"> · Fiebre · Tos seca · Cansancio 	<ul style="list-style-type: none"> · Molestias y dolores · Dolor de garganta · Diarrea · Conjuntivitis 	<ul style="list-style-type: none"> · Dolor de cabeza* · Pérdida del sentido del olfato o del gusto · Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies 	<ul style="list-style-type: none"> · Dificultad para respirar o sensación de falta de aire · Dolor o presión en el pecho · Incapacidad para hablar o moverse

*En el caso de los menores de 5 años el dolor de cabeza se puede presentar como irritabilidad.

7. Determinar el personal esencial para operar, así como establecer aquel que por sus funciones podrá trabajar desde casa.
8. Escalonar los horarios de entrada y salida del personal, para evitar aglomeraciones, las diferencias de horario pueden ser entre 15 y 30 min, dependiendo de la cantidad de personas que ingresen en cada grupo.
9. En medida de lo posible, establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
En estos casos se recomienda que las personas que integren cada equipo sean constantes, para evitar que las personas que integran un equipo y asisten en determinados días y horarios entren en contacto con las personas que integran otro grupo.
10. En caso de utilizar registro de llegada con huella digital, se recomienda cancelar y hacer el registro con algún otro medio; en caso de realizarlo, se debe asegurar que cada persona que realice su registro realice higiene de manos antes de realizar el registro y limpiar la superficie inmediatamente después de hacerlo.
11. Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado, los uniformes deberán lavarse diariamente.
12. En caso de no utilizar uniforme, se recomienda que el personal disponga de un cambio de ropa extra con el cual trabajará su jornada laboral haciendo el cambio de ropa en las instalaciones asignadas procurando que la misma se lave todos los días.

13. Limitar los objetos personales que se llevan a las instalaciones, como joyería, celular o pulseras, mochilas, bolsas, etc.
14. Se debe dotar a los trabajadores de equipo de protección personal (EPP), de acuerdo al nivel de riesgo de exposición.
 - a. En el caso de la recepción o hostess: cubre bocas y careta. La careta careta, se puede omitir si se colocan barreras físicas.
 - b. Todo personal que atienda directamente a los usuarios debe usar como mínimo cubrebocas y gafas de protección ocular o careta, privilegiando el uso de careta sobre las gafas de protección ocular.
 - c. El personal de cocina debe de utilizar red, cubre boca y de acuerdo a la actividad guantes. Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad; el uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
 - d. El personal de seguridad deberá contar con caretas además del cubre bocas.
 - e. Todos los meseros deberán usar cubrebocas y caretas.

Los cubrebocas, deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El cubrebocas debe reemplazarse cuando se humedezca o ensucie.

Los guantes (cuando el tipo de actividad requiera su uso) deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada.

El uso de guantes no sustituye el lavado de manos y se deberá tener especial cuidado en el retiro correcto de los mismos y evitar tocarse la cara, con los guantes.

15. Se recomienda que el personal en contacto frecuente con usuarios cuente con un kit para la higiene de manos y desinfección de superficies.
16. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, todos deberán hacer uso de cubrebocas.
17. Además del lavado regular de manos, se debe considerar el uso de cremas lubricantes con el objetivo de evitar daños, heridas y descamación de manos. Mantener en todo momento el distanciamiento físico (mínimo 1.5 metros) con los usuarios y colaboradores.

18. Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.

Medidas para el establecimiento

1. Asegurar la ventilación adecuada del inmueble:
 - a. Apertura de puertas y ventanas, cuando las condiciones climáticas y de calidad del aire así lo permitan.
 - b. Colocar ventiladores en posiciones que favorezcan el flujo de aire, asegurando que existe un espacio de salida del aire, por ejemplo puerta abierta.
 - c. En los espacios que cuentan con equipos de ventilación con sistemas de extracción de aire e incluso inyección del mismo, optimizar las condiciones de los equipos mediante la limpieza profunda de filtros y equipos, así como el mantenimiento preventivo o correctivo correspondiente, mínimo cada 15 días (preventivo); en estos casos se debe establecer un programa permanente y periódico de mantenimiento.
 - d. Si se usan de manera adecuada, los purificadores de aire pueden ayudar a reducir la posibilidad de que los contaminantes sean transportados por el aire.
2. Establecer flujos de tránsito unidireccional, para evitar cruce innecesario entre personas.
3. Reestructurar la disposición de las áreas, asegurando el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros en todas las direcciones, incluyendo un nuevo diseño arquitectónico de ampliación y ventilación a los espacios interiores.
4. Colocar señalamientos para asegurar el distanciamiento:
 - a. En el piso (floor graphics) indicando el lugar que debe ocupar el cliente.
 - b. En el equipo para garantizar que se pueda mantener el distanciamiento físico.
 - c. En piso o paredes, indicando en un flujo, las rutas de personal y clientes (entrada-salida) hacia cada una de las áreas o servicios, evitando el cruce incensario de personal y clientes en áreas no requeridas

5. De manera temporal, separar los accesos de entrada y salida por una barrera física o por distancia.
6. Evitar aglomeración en cualquiera de las áreas del establecimiento y asegurar que se mantenga el distanciamiento físico (1.5 metros) en todo momento.
7. Contar con información visible y atractiva, sobre medidas de prevención del COVID-19.
8. Colocar señalética abundante y visible, de tamaño apropiado para visibilizarse incluso a distancia, en puntos estratégicos, que muestre las medidas preventivas implementadas para reducir el riesgo de infección, con énfasis en el uso de cubrebocas, técnica correcta del lavado de manos, estornudo de etiqueta y distanciamiento físico.
9. Utilizar los medios disponibles para proyectar o transmitir mensajes sobre las medidas implementadas y la importancia de que cada persona cumpla con las medidas de prevención.
10. Colocar estaciones con gel antibacterial con base alcohol al 70% en puntos estratégicos, para usuarios y empleados.
11. Asegurar la limpieza y desinfección en todas las áreas, incorporar a los protocolos de limpieza, las acciones de desinfección, es importante resaltar que desinfección es un proceso diferente a la limpieza ordinaria, para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos desarrollados para este fin y autorizados por la autoridad Regulatoria Nacional (COFEPRIS).
12. Los Salones y Terrazas deben poner énfasis en la desinfección periódica utilizando una solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto, flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
 - a. Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
 - b. Sanitarios comunes: cada hora.
 - c. Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
 - d. Área infantil: cada media hora.
 - e. Barra: desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso
 - f. Estaciones de servicio: desinfectar cada hora.
 - g. En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.

13. Los trapos de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección después de cada uso.
14. Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como establecer un “checklist” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
15. En los baños (WC) de las áreas de Salones y Terrazas, se debe garantizar que se cuente con suficiente jabón (líquido, pasta, polvo) y secadores automáticos (de preferencia) o toallas de papel en baños de uso común, para asegurar que los usuarios puedan realizar un correcto lavado y secado de manos.
16. Se puede utilizar termonebulización como alternativa de desinfección, en caso de emplear esta medida, se debe realizar con productos autorizados por COFEPRIS, en las diluciones y tiempo de contacto recomendado por el fabricante, el personal responsable de dicha labor debe contar con el equipo de protección necesario para tal fin y debe realizarlo solo sobre superficies inertes.
Dicha medida se puede realizar previo a la apertura en cada jornada o de manera intermitente durante el tiempo de operación del establecimiento, asegurando la ausencia de personas ajenas a quien realiza el proceso de desinfección en el espacio.
17. Se recomienda colocar a la entrada un banner con las medidas a seguir, la dinámica de atención y las restricciones establecidas para mitigar riesgos.
18. Establecer un filtro de supervisión en todos los accesos, tanto para el personal como para los usuarios y proveedores, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital y aplicación de gel antibacterial, con base alcohol al 70%, en manos al ingreso del establecimiento.
Se debe restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con evidencia de síntomas.
Ante estos casos se debe informar amablemente que por su seguridad y la de las personas que se encuentran a su alrededor, debe retirarse, usar cubrebocas, aislarse en su domicilio y solicitar atención médica en caso de requerir.
19. Con relación a la toma de temperatura esta se debe medir en la frente o en el cuello; cuando se utilice termómetro infrarrojo, es importante asegurarse de

que el termómetro a utilizar es para medición de temperatura en humanos y no para superficies, lo anterior dado que el termómetro para superficies puede dar una variabilidad de más de un grado en la toma de la temperatura.

20. Adicionalmente se recomienda:

- a. Promover el pago con medios electrónicos, tarjeta, en línea u otros medios contactless. En caso de que no sea esto posible, se debe realizar el lavado de manos posterior a la manipulación de dinero en efectivo, o usar gel antibacterial con base alcohol al 70%.
- b. Cuando se manipule dinero, se recomienda limpiar y desinfectar las cajas y bolsas de dinero, rociando con solución desinfectante (solución clorada preparada con 10 ml de cloro al 6% o cloro comercial, en 1 Litro de agua potable), al inicio y al final de la jornada.

Medidas previas al evento (durante el montaje)

1. Los proveedores deben contar con carta compromiso/ responsiva del cumplimiento de los protocolos de seguridad e higiene correspondientes y de las medidas preventivas por parte de ellos y sus colaboradores, principalmente el cubrebocas.
2. Establecer horarios escalonados para la llegada de proveedores de servicios y personal que participa en el montaje.
3. Realizar limpieza y desinfección en el salón, antes y después de cada evento.
4. Limpiar y desinfectar todo el mobiliario que traigan los proveedores, antes del evento.
5. Al realizar el montaje, el personal tiene que usar en todo momento el equipo de protección personal correspondiente.
6. Al concluir el montaje, y previo a la colocación de la loza, plaque y cristalería, los objetos se desinfectan con sustancias elaboradas para este fin, autorizadas por COFEPRIS y que no dañen el montaje.
7. Para la ubicación de las mesas se debe respetar el distanciamiento físico mínimo de 1.5 metros entre el respaldo de las sillas.
8. La ocupación por mesa depende del tamaño de la mesa :

- a. Mesa de 1.80 metros de diámetro o longitud, para el caso de mesas cuadradas o rectangulares – 8 personas.
 - b. Mesa de 1.50 metros de diámetro o longitud, para el caso de mesas cuadradas o rectangulares– 6 personas.
9. Se recomienda colocar mesas especiales de 2 personas, para invitados que por su seguridad, decidan no compartir mesa con otras personas.
10. Colocar en las mesas la menor cantidad de ornamentos, loza, plaqué y cristalería posible y se asegurará que previo a su colocación pase por el proceso de limpieza correspondiente.
11. Para el lavado de loza, plaqué y cristalería, cuando se disponga de lava loza, se realizará a una temperatura mínima de 80 °C. Cuando no se disponga de lava loza se utilizará el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar. Asegurar el correcto embalaje de la loza, plaqué y cristalería para su transporte, asegurando que se mantengan limpias y aisladas hasta el momento de su colocación.
12. Colocar el plaqué o cubertería en presentaciones individuales y preferentemente en algún tipo de empaque.
13. Evitar utensilios comunes en la mesa, como servilleteros, salseros o similares. Entregar porciones individuales a los asistentes.
14. No se permiten Mesas de Postres o Barras de Botana, deberán de entregarse en porciones individuales a los invitados, esta medida es temporal y se modificará de acuerdo con las instrucciones de la autoridad correspondiente.
15. Con relación a la preparación y servicio de alimentos se debe realizar en apego a las medidas de seguridad alimentaria y demás normativa aplicable, se recomienda consultar las medidas establecidas en el protocolo de acción ante COVID-19 para restaurantes, disponible en: [Reactivacion \(jalisco.gob.mx\)](https://jalisco.gob.mx)

Con relación a la pista de baile

1. Se debe proponer al cliente la alternativa de no contar con pista de baile a fin de reducir el riesgo durante su evento.

2. Si se decide colocarla, se deben instalar una pista central y dos pistas periféricas.
3. Las pistas de baile quedan restringidas en su capacidad, para ello se puede implementar alguna de las siguientes alternativas:
4. Cada pista se utilizará asegurando el distanciamiento físico de 1.5 metros entre cada pareja.
5. Las pistas deberán estar montadas en áreas ventiladas.
6. Adicionalmente se puede colocar algún implemento en el centro de las pistas, para evitar que se haga uso de este espacio; de esta manera, la interacción entre las personas es menor dado que bailaran alrededor.

Medidas durante el evento

1. Toda persona que ingrese debe pasar por el filtro de supervisión, en donde entre otras cosas se evaluará el uso correcto del cubrebocas.
2. No se permitirá el acceso de personas que no usen correctamente el cubrebocas.
3. Se recomienda implementar el uso de carta responsiva por parte de los asistentes comprometiéndose a seguir las medidas preventivas y los protocolos implementados en el establecimiento y para el evento.
4. Reproducir un audio general al inicio de todos los eventos, en donde se les solicite el uso indispensable y obligatorio del cubrebocas en todo momento, mantener el distanciamiento físico, aplicar el estornudo de etiqueta y lavarse las manos con frecuencia, así como cualquier otra medida implementada en el establecimiento.
5. Contar con personal denominado supervisor anti-COVID que se encargará de vigilar el cumplimiento de las medidas de prevención y exhortó a los asistentes a usar correctamente el cubrebocas durante todo el evento.
Se recomienda establecer un supervisor anti-COVID por cada 50 invitados.
Dicho supervisor debe estar capacitado para responder ante un caso o la sospecha de un caso entre los asistentes.
6. Realizar un registro de los asistentes al evento.

7. Promover la ocupación de las mesas por personas del mismo grupo familiar, preferentemente del mismo domicilio.
8. Suspender cualquier servicio de buffet.
9. Los alimentos deben servirse directamente a los asistentes.
10. Establecer mecanismos para evitar el intercambio incidental de vasos, en este sentido, se recomienda aumentar el número de vasos por invitado o personalizarlos para evitar errores.
11. Se recomienda que de manera periódica se dé servicio para ofrecer gel antibacterial a los invitados.
12. En los casos que se opte por realizar pruebas para diagnóstico de COVID-19, estas se deben realizar 24-72 hrs previo al evento y en caso de identificar a una persona positiva, ni el caso ni las personas del mismo domicilio podrán asistir al evento.

Valet parking

1. En caso que el salón o terraza proporcione o tenga contratado servicio de valet parking, deberá confirmar que la empresa ejecute el Protocolo especializado en valet parking, disponible en:
2. <https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/protocolos-y-tutoriales/>.
3. Como alternativa, se puede cambiar el valet parking por personal de acomodadores que indiquen donde deben de estacionarse los invitados y con esto inhibir el contacto con el interior del auto.

Medidas para proveedores

1. Cada proveedor debe cumplir con los protocolos establecidos para el establecimiento y se le solicitará una carta responsiva donde ellos asumen la responsabilidad del personal a su cargo, con relación a las medidas para prevenir la COVID- 19, la ausencia de síntomas en su personal al momento de otorgar el servicio y las acciones a implementar para la mitigación de riesgos.
2. Notificar a los proveedores el protocolo de acción ante COVID-19 para la recepción de mercancías y operación en el establecimiento.
3. El personal debe acatar las medidas de higiene y seguridad que tenga establecido el salón o terraza en sus instalaciones.
4. Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías.
5. Se recomienda realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o home office basado en la confianza al personal, con metas de trabajo y políticas claras.
6. Establecer un horario escalonado para la atención de proveedores y entregas.
7. Realizar un registro en una bitácora del acceso de los proveedores.
8. Las zonas de recepción de mercancías deberán contar con un filtro de supervisión en todos los accesos.
9. El personal que realiza la visita debe pasar por el filtro sanitario, utilizar cubrebocas al momento de presentarse y aplicar gel antibacterial al momento de su llegada y a la salida.
10. Evitar compartir objetos con el resto del personal, en caso de tener que hacerlo, sanitizar los objetos, antes y después de ser compartido.
11. Mantener el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros entre el personal del proveedor y el resto del personal.
12. Utilizar el cubrebocas durante la entrega, y se recomienda desechar al finalizar el servicio.
13. Inmediatamente de la recepción, se deben desinfectar los insumos en su empaque exterior o en caso de verduras y frutas frescas lavar y desinfectar conforme a la NOM-251-SSA1-2009 “ Prácticas de higiene para el proceso de

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.” Esto previo a su almacenamiento.

Medidas para los asistentes

1. Los usuarios deben ser conscientes de su responsabilidad por sus acciones mientras usan las instalaciones.
2. Si no pueden o no quieren cumplir con los requisitos de uso, el usuario debe retirarse de las instalaciones.
3. Respetar el horario del establecimiento.
4. Respetar las medidas de prevención implementadas por el establecimiento, uso de cubrebocas, distanciamiento físico, lavado de manos, estornudo de etiqueta.
5. Respetar las indicaciones de flujo y circulación, así como las marcas de Sana Distancia establecidas dentro del área.
6. Respetar las indicaciones del personal.
7. Si sabe que pertenece a alguno de los grupos de riesgo o vulnerables, evitar la asistencia al establecimiento.
8. El asistente debe utilizar cubrebocas de manera permanente, únicamente se podrá retirar para ingerir alimentos o bebidas, posterior a esto deberá colocarse cubriendo nariz y boca; se debe utilizar el cubrebocas incluso al momento de hablar y cuando transite por áreas comunes.
9. Para mayor seguridad del asistente, además del cubrebocas se recomienda el uso de gafas de protección ocular o careta.

Otras alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos

1. Mejorar la ventilación del establecimiento, ya sea con ventilación natural o con sistemas de recambio de aire.
2. Los salones de eventos cerrados pueden realizar adecuaciones estructurales a fin de favorecer la ventilación y reducir su nivel de riesgo, algunas de las medidas que pueden implementar son:
 - a. Quitar una pared.
 - b. Colocar puertas o ventanas adicionales.
 - c. Quitar estructuras, vidrios de ventanales.
 - d. Colocar equipos de extracción de aire.
 - e. Elevar la altura de los techos.
 - f. Reconvertir los aires acondicionados para que inyecten aire del exterior.
3. Realizar la limpieza de los filtros de los sistemas de ventilación y los mantenimientos preventivos y correctivos de manera más frecuente.
4. Reducir el número de personas que acceden al inmueble.
5. Incrementar el distanciamiento físico más de 1.5 metros.
6. Disminuir el número de personas con las que interactúan los usuarios, por ejemplo retirando la pista de baile.
7. Utilizar lectores de CO₂ durante el evento, para identificar el nivel de CO₂ del aire.
 - Un valor entre 500 y 700 ppm en interiores se considera aceptable, sin embargo, en caso de llegar a los 800 ppm es obligatorio ventilar el espacio para renovar el aire.
 - Si la concentración de CO₂ sobrepasa las 1.000 ppm, esto indicaría que se ha realizado una mala ventilación, por lo que habría que ventilar al máximo y lo antes posible.
 - Cuando se identifiquen valores por arriba de 800 ppm, se deben implementar medidas para disminuir la concentración y favorecer la ventilación, como por ejemplo, suspender temporalmente el baile, pedir a las personas que tomen sus lugares y establecer dinámicas que

favorezcan la reducción del habla, pedirle a una parte de los invitados que salgan por un momento, etc.

8. Fomentar el uso de pruebas 24-72 hrs previo al evento, dichas pruebas se deben realizar con un proveedor autorizado o utilizar pruebas autorizadas por COFEPRIS.

Limpieza y desinfección de espacios y superficies

Para fines de este protocolo, se entiende por:

Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad, eliminación de polvo, residuos alimentarios, grasa u otra materia objetable.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio, en los casos que así aplique.

Los procedimientos de desinfección se realizarán por lo menos con solución clorada o gel antibacterial de acuerdo con lo establecido en la tabla 1, o con productos comerciales destinados para este fin, autorizados por la autoridad regulatoria nacional (COFEPRIS).

Tabla 1. Desinfección ante la contingencia de COVID-19.

Desinfectante	%	Modo de empleo	Preparación	Tiempo de contacto
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7%	En superficies inertes poner con un atomizador y dejar de 5 a 10 minutos	10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml de agua* (1000 ppm)	5- 10 minutos
Alcohol (gel antibacterial con base alcohol al 70%)	70%- 80%	Aplicar directamente con dispersador o atomizador en superficies inertes** o superficies vivas*** y dejar secar	Uso directo	Dejar secar

*Asegurarse de usar agua potable.

**Superficies inertes: Pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.

***Superficies vivas: Manos y otras partes del cuerpo

Nota:

1. Por seguridad, los tinacos, cisternas y demás contenedores de agua para este fin, deberán mantenerse limpios, a fin de mantener la calidad del agua.
2. Procurar el uso de productos de marca registrada, a fin de asegurar la calidad de los mismos.

- El hipoclorito tiene una amplia acción antimicrobiana y es efectivo contra el SARS-CoV-2; se puede encontrar en presentaciones líquidas (hipoclorito de sodio), sólidas o en polvo (hipoclorito de calcio).
- El hipoclorito se inactiva rápidamente en presencia de material orgánico, por lo que se recomienda realizar limpieza previa a su uso.
- Cuando se preparan diluciones para uso prolongado es importante conservar lejos de la exposición a luz utilizando recipientes opacos.
- Es necesario asegurar la adquisición y disponibilidad de insumos para limpieza y desinfección, con productos autorizados por COFEPRIS para dicho fin, para su uso se deberán de seguir las instrucciones del fabricante, en apego a las recomendaciones de concentración, dilución, forma de aplicación, tiempo de contacto, etc.

1. Para utilizar de manera segura los desinfectantes se recomienda:
 - a. Verificar que el producto es seguro, mediante la validación del registro ante COFEPRIS o su aprobación por la EPA.
 - b. Lea las instrucciones de uso, principalmente, dilución, tiempo de exposición, el sitio de uso para el que está diseñado, superficies en las que se puede o no aplicar, precauciones y contraindicaciones.
 - c. Limpie la superficie a desinfectar previo a hacer uso del producto.
 - d. En los casos que así se requiera, use guantes y lávese las manos después de usar el producto.
 - e. Asegúrese de guardar correctamente el producto, rotule y ponga una señal de advertencia, no deje al alcance de los niños ni mascotas.
 - f. No mezcle productos o sustancias químicas, el hacerlo puede inhibir su efecto desinfectante o en algunos casos producir toxicidad.
 - g. Ventile los espacios durante la aplicación de sustancias desinfectantes y posterior a ello.
2. No se recomienda:

- a. Rociar a las personas con desinfectantes (uso de túnel, arcos, gabinete o cámara).
- b. Desinfectantes a las superficies ambientales mediante nebulización, pulverización con formaldehído, agentes a base de cloro, compuestos de amonio cuaternario de manera rutinaria o en presencia de personas ajenas al proceso de desinfección.
- c. Utilización de agentes desinfectantes u otras sustancias para uso comunitario en aerosol al aire libre (rociar o fumigación), como calles, mercados y vía pública.

Lo anterior dado que, puede provocar daños a la salud como por ejemplo irritación de ojos, la piel o las vías respiratorias, broncoespasmo debido a la inhalación y efectos gastrointestinales como náuseas y vómitos, además de efectos específicos en personas con patologías previas como el asma o alergias a alguno de los componentes de estos productos.

Adicionalmente, cuando se usa de manera comunitaria o en espacios abiertos, el desinfectante es inactivado por la materia orgánica que no es posible eliminar manualmente; las técnicas de pulverización y nebulización pueden no cubrir todas las superficies durante el tiempo de contacto requerido para inactivar los patógenos.

3. En caso de optar por alguna de estas alternativas de desinfección o productos, deben usarse sólo sobre superficies inertes, es importante hacerlo a través de un proveedor certificado, utilizar el equipo de protección necesario y realizar la desinfección de espacios cuando no exista presencia de personas ajenas al proceso de desinfección.
4. Para conocer más detalles sobre los productos recomendados por las autoridades nacionales e internacionales se recomienda consultar:
 - a. Limpieza y desinfección de espacios comunitarios durante la pandemia por SARS- CoV- 2. Disponible en:
<https://docs.google.com/document/d/1-zsNohnCLzKRKipf6vf9bUuB9o2PPQUqKIibzmlShtk/edit#ps://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>.
 - b. Desinfectantes para COVID-19 de la Environmental Protection Agency, EPA por sus siglas en inglés, disponible en:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

- c. Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2, recomendados por la ,disponible en:

https://espanol.epa.gov/sites/production-es/files/2020-05/documents/052120_spanish_x0483_spanish_list_n.pdf

¿Qué hacer si se detecta a alguien enfermo o con síntomas de COVID-19?

1. Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, se debe restringir el acceso, asegurar el uso correcto de cubrebocas, solicitar que se retire y aisle en su domicilio, e instruir a que solicite atención médica en caso de requerir y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 3823 3220 o (33) 3540 3001, para determinar si amerita una prueba de diagnóstico de COVID y reciba asesoría especializada.
2. Si la persona inicia con síntomas dentro de su área de trabajo, o durante su asistencia al evento deberá informar, en caso de las y los trabajadores a su jefe inmediato, en el caso de los asistentes al supervisor anti- COVID; aislar del resto de manera inmediata tanto a la persona que presenta el malestar como de su grupo familiar, en caso de asistir acompañado.
El paciente debe evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos. A su vez se debe instruir a que solicite atención médica en caso de requerir y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 3823 3220 o (33) 3540 3001, para determinar si amerita una prueba de diagnóstico de COVID y reciba asesoría especializada.
3. Una vez que la persona sospechosa se retire, se debe asegurar la limpieza y desinfección inmediata de las superficies con las que estuvo en contacto y de ser posible las áreas en las que hubiera permanecido.
4. Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar al 911.
5. Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.
6. Se recomienda adicionalmente establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal, en caso de tener casos positivos.
7. Es importante destacar que, una vez confirmado un caso de COVID-19, la persona debe aislarse por 14 días y posterior a ello reincorporarse a su actividad laboral.

Cuando pasado este periodo (14 días) la persona continúe con síntomas, no se podrá reincorporar hasta la remisión total de los síntomas y tres días después de que esto ocurra.

8. no es necesario realizar prueba de control, seguimiento o segundas pruebas para incorporarse a las actividades laborales.

Información de interés

Es importante mantenerse informado sobre las nuevas disposiciones y la situación de COVID en el estado, se recomienda verificar las fuentes de consulta, utilizar páginas oficiales y evitar difundir información falsa o de dudosa procedencia.

Para consultar información adicional sobre COVID-19 y las medidas adoptadas en el estado se recomienda consultar los siguientes enlaces:

1. Plan Jalisco COVID-19:
<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/>
2. Reactivación Económica:
<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/#protocolos>
3. Listado de laboratorios que reportan información epidemiológica relacionada con la COVID-19 a la Secretaría de Salud:
<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/laboratorios-privados-con-pruebas-pcr/>
4. Periódico oficial de Jalisco:
<https://periodicooficial.jalisco.gob.mx/>
5. Coronavirus, gobierno de México: <https://coronavirus.gob.mx/>
6. Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados, disponible en:
https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27032020.pdf
7. ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas.
https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5594138&fecha=29/05/2020
8. Lista de productos desinfectantes registrados por la EPA

<https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contrasars-cov-2>

9. OMS, Brote de enfermedad por Coronavirus:

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

10. OMS, cuándo y cómo usar mascarilla (Cubre bocas):

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

11. CDC, COVID-19

<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Anexo 1. Aspectos relevantes del uso de cubrebocas.

Usar de manera correcta un cubrebocas disminuye el riesgo de contagio por COVID-19



Colocación

1. Antes de colocar el cubrebocas lava tus manos con agua y jabón o gel antibacterial con base alcohol al 70%.
2. Revisa que el cubrebocas esté íntegro y limpio.
3. Identifica la parte que va hacia arriba y la cara externa del cubrebocas, en el caso de los cubrebocas quirúrgicos, plizados, los pliegues se colocan hacia abajo y generalmente la parte de color se coloca hacia afuera.
4. Toma el cubrebocas por los cintillos o resortes y colócalo, sin tocar la parte interna.
5. Asegurate de que cubra bien tu nariz y boca y que quede lo más ajustado posible a tu rostro.
6. Si tu cubrebocas tiene ajuste nasal, haz una ligera presión sobre este para amoldarse a tu nariz y mejorar el ajuste.
7. al finalizar vuelve a realizar higiene de manos

Retiro

1. Antes de tocar el cubrebocas para su retiro, lava tus manos con agua y jabón o con gel antibacterial con base alcohol al 70%.

2. Retira el cubrebocas tomando por los cintillos o resortes. Evita que el cubrebocas entre en contacto con alguna superficie, para ello, en caso de usar cubrebocas desechables, colócalo dentro de una bolsa plástica o directamente en el cesto de basura destinado para este fin. En caso de usar cubrebocas de tela, colócalo en una bolsa o empaque sellable, y en casa realiza su lavado con agua y jabón. Se recomienda poner a hervir por un minuto.
3. Una vez concluido el retiro, realiza nuevamente lavado de manos.

Cubrebocas en niños

De acuerdo con las OMS y UNICEF, los niños no están obligados a usar cubrebocas hasta cinco años, en aras de la seguridad y dada su incapacidad de utilizar adecuadamente una mascarilla con una asistencia mínima previo a esta edad.

1. Los niños menores de cinco años y hasta los dos años, pueden usar cubrebocas en casos particulares, cuando sea necesario por razones específicas, como la proximidad física a una persona enferma o cuando el menor padece una enfermedad que condiciona un mayor riesgo, de acuerdo con las recomendaciones de un profesional de salud o médico tratante y Siempre bajo la supervisión de un adulto responsable.
En estas circunstancias, si el niño lleva puesta una mascarilla, uno de los progenitores o tutores debe tenerlo siempre a la vista para vigilar que se utilice de forma segura.
2. Entre los 6 y los 11 años: el uso de cubrebocas depende de:
 - a. Si hay transmisión generalizada o comunitaria en el área donde reside el niño o niña.
 - b. Si el niño o la niña va a estar expuesto a riesgo de infección por COVID-19 derivado de una actividad específica, por ejemplo acudir a un evento concurrido, en particular cuando no se pueda garantizar el distanciamiento físico.
 - c. La capacidad del niño para utilizar el tapabocas de forma segura y adecuada.
 - d. La supervisión adecuada de un adulto.

- e. Las posibles repercusiones de llevar puesto un tapabocas sobre el aprendizaje y el desarrollo psicosocial, en consulta con los docentes, sus familias, cuidadores y el personal de la salud.
3. A partir de los 12 años: se recomienda el uso de cubrebocas, en las mismas circunstancias que los adultos, en particular cuando no se pueda garantizar el distanciamiento físico.

El adulto que facilite la mascarilla de tela debe asegurarse de que esta sea del tamaño correcto y cubra suficientemente la nariz, la boca y la barbilla del niño.
 4. Los niños que gozan de buena salud pueden ponerse cubrebocas de tela. Así se consigue controlar el origen, es decir, se evita transmitir el virus a otras personas si el niño está infectado y no es consciente de que lo está.

El adulto que facilite la mascarilla de tela debe asegurarse de que esta sea del tamaño correcto y cubra suficientemente la nariz, la boca y la barbilla del niño.
 5. Los niños con problemas de salud subyacentes como fibrosis quística, cáncer o inmunodepresión deben, en consulta con un profesional de salud o médico tratante, llevar cubrebocas médicos o quirúrgicos.

El adulto que facilite la mascarilla de tela debe asegurarse de que esta sea del tamaño correcto y cubra suficientemente la nariz, la boca y la barbilla del niño.

Anexo 2. Algunas propiedades de los antisépticos utilizados en la higiene de manos.

Antiséptico	Efecto sobre						
	Bacterias Gram positivas	Bacterias Gram negativas	Virus envueltos	Virus sin envoltura	Micobacterias	Hongos	Esporas
Alcohol	+++	+++	+++	++	+++	+++	-
Cloroxilenol	+++	+	+	+ -	+	+	-
Clorhexidina	+++	++	++	+	+	+	-
Hexaclorofeno ^a	+++	+	?	?	+	+	-
Yodóforos	+++	+++	++	++	++	++	+ - ^b
Triclosand ^d	+++	++	?	?	+ -	+ - ^e	-
Cuaternarios de amonio ^c	++	+	+	?	+ -	+ -	-

Buena:+++ , Moderado:++ Variable: +-, Ninguno-

a:Bacteriostático

b:En concentraciones utilizadas en antisépticos, los yodóforos no son esporicidas.

d:principalmente bacteriostático.

e:Actividad contra Candida spp., Pero poca actividad contra hongos filamentosos

Antiséptico	Concentración típica %	Velocidad de acción	Actividad residual	Uso
Alcohol	60-70%	alto	no	Frotar las manos
Cloroxilenol	0.5-4%	bajo	contradictorio	Lavado de manos
Clorhexidina	0.5-4%	intermedio	si	Frotar las manos Lavado de manos
Hexaclorofeno ^a	3%	bajo	si	Lavado de manos, pero no es recomendado
Yodóforos	0.5-10%	intermedio	contradictorio	Lavado de manos
Triclosand ^d	0.1-2%	intermedio	si	Lavado de manos, raro
Cuaternarios de amonio ^c		bajo	ni	Frotar las manos, lavado de manos, raro

Fuente: Extraído de WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care

Anexo 3. Niveles de riesgo de exposición

Primera Línea de Exposición (Riesgo Alto)	Personas que tuvieron contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, por más de 15 minutos , con una distancia inferior a 1.5 metros entre ambos.
Segunda Línea de Exposición (Riesgo Medio)	Aquellos que hayan tenido un contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, por un tiempo igual o inferior a 15 minutos , con una distancia inferior a 1.5 metros entre ambos.
Tercera Línea de Exposición (Riesgo Bajo)	Aquellos que hayan tenido un contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, a una distancia igual o mayor a 1.5 metros entre ambos.



Ante la pandemia

Jalisco
se defiende



Salud



Coordinación de Crecimiento
y Desarrollo Económico
GOBIERNO DE JALISCO

