

Plan Jalisco para la  
**Reactivación  
Económica**

**Protocolo de acción  
para el sector turismo  
ante Covid-19**



# Protocolo de acción para el sector turismo ante el COVID-19



## Índice

Introducción

Normativa

Aspectos Generales

Protocolo de acceso del personal a los establecimientos

Protocolo de acción en restaurantes

Protocolo de acción en salones de eventos o reuniones

Protocolo de acción en hoteles

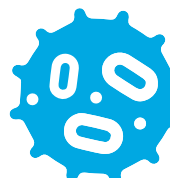
Protocolo de acción en parques acuáticos, balnearios y centros de entretenimiento al aire libre

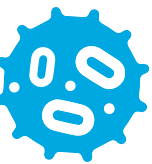
Protocolo de acción en bares y centros nocturnos

Protocolo de acción en la industria de reuniones

Protocolo de acción para eventos masivos

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





# Introducción

**El Gobierno del Estado de Jalisco pone en sus manos el Protocolo de acción para el sector turístico ante COVID-19**

recomendaciones sanitarias y buenas prácticas de atención en establecimientos del sector terciario, y orientación básica sobre la normativa legal a cumplir que impulsen un entorno higiénico saludable, que garantice el manejo y protección adecuada, derivado de la pandemia del COVID-19.

La aplicación de estas medidas permitirá minimizar y prevenir riesgos entre el personal proveedores y clientes, de adquirir el nuevo Coronavirus, toda vez que estamos en una nueva normalidad operativa.

Con este protocolo queremos facilitar a las empresas la implementación de acciones y normas de seguridad obligatorias que se puedan aplicar de manera inmediata en sus negocios.

Estas medidas se adicionan a la normativa aplicable a cada establecimiento, ante la emergencia sanitaria derivada de COVID-19, por lo tanto, será responsabilidad de cada empresa asegurarse que la aplicación del protocolo esté alineado a las particularidades de su centro de trabajo para minimizar riesgos, así como también es su obligación permanecer atento a nuevas disposiciones oficiales que puedan ser expedidas posteriormente por las autoridades.

Los presentes protocolos se podrán actualizar y precisar, tomando en consideración las propuestas del comité de seguridad e higiene y del comportamiento de la pandemia COVID-19.

Este protocolo fue diseñado con el apoyo de la Cámara de Comercio de Guadalajara, su Centro de Mejora Regulatoria, Secciones especializadas y la Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara.

# Normativa

Como empresa, deberás cumplir con diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en tu negocio 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**

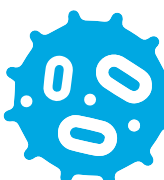
Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

## **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:

1. Las empresas con más de 100 empleados, deberán contar con un servicio médico, el cual deberá procurar la coordinación de la Secretaría del Trabajo y la Secretaría de Salud Jalisco para conocer las rutas a seguir en caso de identificar un caso en el establecimiento.
2. Designar y adecuar los espacios de atención y aislamiento de casos sospechosos en los servicios médicos de las o establecimientos.  
Estas áreas deben cumplir con las medidas de ventilación natural y limpieza máxima y deben idealmente ubicarse a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
3. Contar con personal de salud, a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
4. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia del estado de salud de los mismos.
5. A los empleados que presenten síntomas respiratorios derivarlos al servicio médico y este a su vez a la evaluación médica en el IMSS y aislamiento domiciliario por al menos 14 días.
6. Cada empresa tendrá que sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que proponga la Secretaría de Salud del Estado.
7. Asegurar la disposición de unidades móviles y otros vehículos adecuados para la prestación del servicio de traslados.
8. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal.
9. Reducir la movilidad del personal entre diversos sectores de la empresa.
10. Establecer horarios escalonados de entrada y salida, así como para las áreas de comedor a fin de evitar aglomeraciones, evitar compartir alimentos.
11. Comunicar de manera clara, directa, sencilla y permanente al personal sobre la vulnerabilidad individual y colectiva al COVID-19, las opciones terapéuticas y la respuesta que se podrá articular en y desde la empresa, así como las acciones y restricciones adoptadas para hacer efectiva la prevención y el control del COVID-19.
12. Asegurar la Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

13. Reuniones y eventos privados en espacios cerrados, se realizarán con un aforo máximo de 15 personas.
14. Demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de COVID 19, mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección, bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
15. Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en las diferentes empresas respetan las medidas indicadas en el protocolo.

### 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 y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- **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.

Tabla 1. Desinfección ante la contingencia 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.

# PROTOCOLO DE ACCESO DEL PERSONAL A LOS ESTABLECIMIENTOS



- Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
- Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
- Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
- 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.
- Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada, y al termino o tantas veces como su uso lo requiera.
- Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
- Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, según corresponda (careta, guantes, cubrebocas, etc.)






# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN RESTAURANTES



## Protocolo del establecimiento

- Los restaurantes deberán mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
- Cada restaurante, deberá incorporar a sus protocolos de limpieza establecidos, las acciones de desinfección.
- Los restaurantes, sumado a los estándares de la marca de cada propiedad, deberán colaborar con las autoridades sanitarias en el cumplimiento de los lineamientos que se definan a nivel local, y federal.
- Es importante comprender que desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria. Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.  
Es importante asegurarse de que los productos químicos que utilice cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta
- Lavado de loza, plaque 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 debe usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
- El restaurante debe 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:
  - Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
  - Sanitarios comunes: cada hora.
  - Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
  - Área infantil: cada media hora.
  - Menús: previo y después de ser utilizado por cada grupo de comensales.
  - Barra, desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.

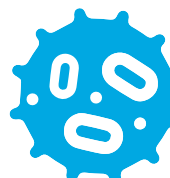


- 
- Estaciones de servicio desinfectar cada hora.
  - En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
  - Los trapos de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección cada que sea necesario.
  - Los programas 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.
  - Asegurar la ventilación natural de todas las áreas. Si cuenta con aire acondicionado se deberán limpiar y desinfectar filtros.
  - Es necesario suspender cualquier servicio de buffete.
  - En caso que el restaurante proporcione o tenga contratado servicio de valet parking, deberá confirmar que la empresa ejecute el Protocolo especializado en valet parkings.
  - Se debe fomentar el servicio para llevar y en restaurantes de hoteles, el servicio a la habitación/ room service, manteniendo en todo momento, los estándares de higiene.
  - Conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud:
    - Contar con gel antibacterial al ingreso del establecimiento.
    - Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en servilletas.
    - Reducir el número de mesas al 50%
    - Mantener una distancia (1.5 a 2.25 mts) entre mesas.
    - No tener una ocupación mayor de 4 personas por mesa.
    - No tener más de 50 personas simultáneas dentro del restaurante
    - De existir menús físicos deberán ser desinfectados entre cliente y cliente. Se sugieren menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulte desde su teléfono móvil.
    - Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.
    - Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.

Se recomienda mantener un menú “á la carte” reducido, como opción para ayudar a minimizar los ingredientes/elementos utilizados en el “mise en place”.

## Protocolo para el personal

- El restaurante debe contar con gel anti-bacterial para uso de su personal en la entrada del personal, area de lockers, vestidores, comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados y en cada oficina.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón, frotar por lo menos 20 segundos o utilizar gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubre bocas en todo momento, hasta que se levante la alerta sanitaria.
- 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.
- Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia (1.5 a 2.25 mts) con las personas.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.
- Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Capacitar a los empleados sobre la información que tienen que dar a los clientes o huéspedes.
- Se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.
- Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.)



## Protocolo de interacción con clientes

- Establecer en todos los accesos un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
- En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos vulnerables: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Fomentar el pago por tarjeta. Limpiar la TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos, con agua y jabón o usar gel antibacterial.
- En caso de pedir el cliente el remanente de sus alimentos “para llevar” recomendar al cliente que empaque sus productos.
- No deben mantenerse utensilios comunes en mesa, como servilleteros, salseros y similares. Deberán entregarse porciones individuales a los clientes.
- Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
- En cuanto al uso de telefonía, jamás debe pasarse de mano en mano y debe desinfectarse el equipo telefónico al final de turno. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de clientes dentro del local, si no se puede mantener la sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) entre las personas, cerrar el aforo hasta el siguiente situm. Para ello es recomendable manejar sistema de reservaciones.
- Colocar barreras de acrílico en a caja o área de pago, o bien, que la persona que cobra use careta transparente.

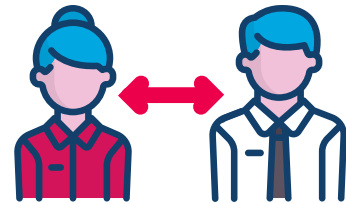


## Protocolo para la recepción de alimentos e insumos

- Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías (Disminuir el número de recepciones).
- 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.
- Establecer un Filtro Sanitario para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, y/o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).
- Disponer de un tapete sanitizador impregnado de solución clorada para el ingreso de proveedores.
- Lavado y desinfección de manos para realizar el desempaque o desembalaje de mercancías.
- Inmediatamente 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 . Esto previo a su almacenamiento.
- Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con los proveedores.
- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.



# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN SALONES DE EVENTOS O REUNIONES



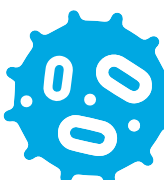
## Protocolo del establecimiento

- Los salones de eventos o reuniones deberán mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
- Cada salón de eventos deberá incorporar a sus protocolos de limpieza, las acciones de desinfección.
- Es importante comprender que desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria.  
Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente sanitizar o desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.  
Es importante asegurarse de que los productos químicos que utilice cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta
- Lavado de loza, plaque 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 debe usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
- Asegurar la ventilación natural de todas las áreas. Si cuenta con aire acondicionado se deberán limpiar y desinfectar filtros
- Los salones de eventos o reuniones debe poner énfasis en la desinfección periódica de todas las áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
  - Aspirado de alfombras o desinfección de pisos: previo y después de cada evento.
  - Mesas y sillas: previo y después de sentar a los clientes.
  - Apagadores, perrillas, contactos, herrería y similares: previo y después de cada evento.
  - Sanitarios comunes: cada hora.
  - Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
  - Estaciones de servicio: cada hora.
  - Barra: todos los utensilios previo y después de su uso.



- En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
- Es importancia tener especial cuidado en los trapos de limpieza que se utilicen. Estos también deberán pasar por procesos de desinfección continua.
- Los programas de limpieza profunda deben estar activos y deben acortarse en su periodicidad.
- Deberá existir un “checklist” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
- Valet parking, la persona que reciba el automóvil debe de utilizar cubre boca, debe de proceder a desinfectar el volante, la palanca de velocidades y las manijas.
- No puede manejarse servicios de buffet o en charolas. Los alimentos deben servirse directamente a los asistentes.
- En los baños (WC) de las áreas de salones de eventos o reuniones, 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 clientes puedan realizar un correcto lavado y secado de manos. Adicionalmente, se deberá colocar señalética en los baños con instructivo de cómo lavarse las manos.
- Mantener señalética que solicite al cliente mantenerse en su mesa y evitar estar recorriendo el lugar u otras mesas.
- Conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud:
  - Reducir el número de mesas al 50%
  - No tener una ocupación mayor de 4 personas por mesa.
  - No tener más de 50 personas simultáneas dentro del lugar.
  - Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.
  - Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.

**Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.**



## Protocolo para el personal

- El salón de eventos debe contar con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área lockers ó vestidores comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados y en cada oficina.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón por lo menos 20 segundos o gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubre bocas en todo momento, hasta que se levante la alerta sanitaria.
- 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.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con las personas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.
- Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.)

## Protocolo de interacción con asistentes

- Establecer en todos los accesos un filtro de supervisión, para la toma de temperatura con termometro infrarojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.



- En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos vulnerables: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Ello todo, para evitar exponerlos a un posible contagio. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Colocar en las puertas de acceso y en estaciones a lo largo del lugar gel antibacterial para el servicio de los clientes.

## Protocolo para la recepción de alimentos e insumos

- Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías (Disminuir el número de recepciones).
- 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.
- Colocar filtro de supervisión para el personal del proveedor, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, y/o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo)
- Disponer de un tapete sanitizador impregnado de solución clorada para el ingreso de proveedores.
- Lavado y desinfección de manos para realizar el desempaque o desembalaje de mercancías.
- Inmediatamente 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. Esto previo a su almacenamiento
- Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con los proveedores.
- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

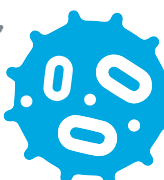




# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN HOTELES



- Los Hoteles deben mantener altos estándares de limpieza y desinfección, así mismo, deberán colaborar con las autoridades sanitarias en los lineamientos que se definan.
- La desinfección son procesos diferentes a la la limpieza ordinaria, para que éstas sean efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, sanitizar o desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.
- Utilizar productos químicos que permitan una debida desinfección de las habitaciones y áreas comunes. Así como sistemas de limpieza con vapor, con cloro o con lámparas UV.
- El hotel debe poner énfasis en la desinfección de espacios como lobby, corredores, áreas comunes y desinfección en habitaciones, mediante estas medidas:
  - Pisos: cada dos horas.
  - Elevadores: desinfectar botones cada hora.
  - Manijas de puertas, barandales y similares: cada hora.
  - Baños comunes: cada hora.
  - Teléfonos comunes o públicos, cada 2 horas.
  - Reforzar la limpieza de lugares como los ascensores, gimnasios, piscinas o spas.
- Se deben buscar productos de desinfección que den garantías a los viajeros. Recomendable utilizar productos químicos con marcas comerciales o institucionales con registro.
- Mantener ventilación constante.
- El hotel debe garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel en baños de uso común, esto para asegurar que los huéspedes o visitantes puedan realizar un correcto lavado de manos.
- En caso de tener restaurante, éste debe regirse conforme al Protocolo de Acción en Restaurantes.
- Contar con gel antibacterial en lobby y baños para huéspedes.
- Verificar que todos los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50%.





- En caso de contar con salones de eventos o reuniones, éstos deberán registrarse conforme al Protocolo emitido para atención en salones de eventos.

## Protocolo para el personal

- El hotel debe contar con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área de lockers, comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, o utilizar gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubrebocas en todo momento.
- En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos de forma frecuente, limpiarse frecuentemente con gel antibacterial.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con las personas.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos antes y después de usarlos.
- Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.

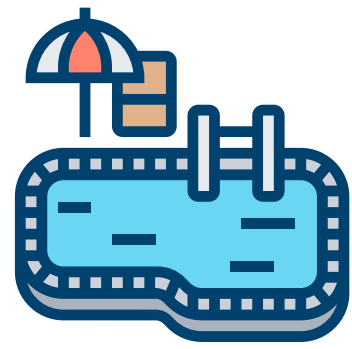
## Protocolos de interacción con los huéspedes

- En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos de riesgo comentados por el gobierno: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos.
- Establecer filtro sanitario para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, y/o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo) e invitarles a ponerse en contacto con las autoridades sanitarias si consideran que pudieran estar en riesgo.

- El valet parking no debe estar en funcionamiento.
- Colocar en las puertas de acceso gel antibacterial para el servicio de los huéspedes.
- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial.
- Fomentar el pago por tarjeta. Limpiar la TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
- En cuanto al uso de telefonía, si se pasa de mano en mano favor de desinfectar y enseguida colgar. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de clientes dentro del hotel en áreas comunes. Sugerirles dirigirse a su habitación o si es en el proceso de registro tomar las medidas para atenderlos manteniendo una Sana distancia entre los huéspedes (1.5 a 2.25 metros).
- Respecto a la limpieza de la habitación:
  - **a.** Poner atención a la salida de los huéspedes en áreas de contacto frecuente tales como cortinas, apagadores, mesas, controles remotos, chapas, teléfonos, tapetes y baños. Estos deben ser perfectamente desinfectados antes que ingrese otro huésped.
  - **b.** Los procesos de limpieza de la habitación deben realizarse todos los días durante la contingencia del COVID-19, utilizando desinfectantes para tal fin.



# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS, BALNEARIOS Y CENTROS DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE



## Protocolo del establecimiento

- Los establecimientos deben mantener altos estándares de limpieza y desinfección. Así mismo, deberán colaborar con las autoridades sanitarias en los lineamientos que se definan.
- Es importante comprender 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 de grado comercial para estos efectos.
- El establecimiento debe poner énfasis en la desinfección y sanitización del área de taquillas, accesos generales, andadores, áreas comunes, terrazas y áreas de juegos, así como desinfección general en instalaciones, mediante estas medidas:
  - Desinfección y sanitización de las instalaciones previo a la apertura diaria.
  - Vigilar constantemente el nivel de cloración de las albercas para mantenerlo dentro de los parámetros que marca la NOM 245-SSA1-2010.
  - Desinfectar baños, barandales, manijas de puertas, equipos y accesorios para uso de los juegos y similares periódicamente.
  - Poner énfasis en la diaria limpieza de las albercas y áreas de juegos.
  - Limpieza y desinfección en cada uso de accesorios o partes que estén en contacto directo con los visitantes, tales como manijas, llantas de salvavidas, tapetes de deslizamientos, arneses, cascos, poleas o cualquier otro equipo de seguridad que sea requerido para uso de los juegos.
  - Contar con gel antibacterial en el ingreso principal, taquillas, acceso a los juegos, accesos generales, baños, puntos de venta y terrazas.
  - Utilizar productos químicos que permitan una debida desinfección de las áreas comunes. Así como nuevos sistemas de limpieza.



- Reforzar la limpieza de lugares como terrazas, juegos, piscinas, etc., Todos estos espacios tendrán limitaciones de aforo muy estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50%.

**Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.**

- El establecimiento debe garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel en baños de uso común, esto para asegurar que los visitantes puedan realizar un correcto lavado de manos.
- En caso de tener Restaurante, éste debe regirse conforme al Protocolo de Acción en Restaurantes.
- En caso de contar con hotel o algún tipo de hospedaje, éstos deberán regirse conforme al Protocolo de Acción en Hoteles.

## Protocolo para el personal

- El establecimiento debe contar con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área de lockers, comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados.
- Realizar lavado de manos frecuente y frotar por lo menos 20 segundos (con agua y jabón) o gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubrebocas en todo momento.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con las personas.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos, antes y después de su uso.
- Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.
- Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.)



## Protocolo de interacción con los visitantes

- En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos de riesgo comentados por el gobierno: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Establecer en todos los accesos un filtro de supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
- Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza de la TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial.
- El visitante deberá usar de cofias y guantes para el acceso a juegos en los que sea requeridos los cascos y los guantes de carnaza. Así mismo, el Operador debe utilizar de guantes para la colocación de equipos de seguridad como arneses, cascos y guantes de carnaza.
- En cuanto al uso de telefonía, si se pasa de mano en mano favor de desinfectar y enseguida colgar. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de visitantes dentro del establecimiento en áreas comunes. Sugerirles mantener una sana distancia entre los visitantes de 1.5 a 2.25 metros.
  - Establecer señalamientos en las filas para acceso a los juegos, en filas para compra en puntos de venta respetando la sana distancia mínima de 1.5 metros.
  - Distanciar las mesas en terrazas al menos 1.5 a 2.25 metros, y para uso sólo de 4 personas por mesa.
  - Limitar el acceso a las albercas y juegos de tal manera que se mantenga la distancia mínima de 1.50 metros entre usuarios.
  - Instalar señalamientos indicando las normas de uso con sana distancia en cada área, evitando las aglomeraciones.
  - Indicar con impresos los protocolos de actuación en parque acuáticos y centros de entretenimiento al aire libre en la entrada del establecimiento.



# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN BARES Y CENTRO NOCTURNOS



## Protocolo del establecimiento

- Los bares y centros nocturnos deberán mantener altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
- Cada bar o centro nocturno, deberá incorporar a sus protocolos de limpieza establecidos, las acciones de desinfección.
- Lavado de loza, plaque 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 debe usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
- Es importante comprender que desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria.  
Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente sanitizar o desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.  
Es importante asegurarse de que los productos químicos que utilice cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta
- El bar o Centro Nocturno debe poner énfasis en la desinfección periódica de todas las áreas comunes, tales como sanitarios, menús, barras, corredores, pasillos, contactos, perillas, apagadores, teléfonos, terminales, equipos de cómputo, puntos de venta, mobiliario, mediante las siguientes pautas:
  - Desinfectar el piso cada dos horas.
  - Mesas y sillas, previo y después de sentar a los clientes.
  - Apagadores, perillas, contactos, herrería y similares - cada hora. sanitarios comunes, cada hora.
  - Teléfonos, terminales y puntos de venta, desinfectar previo y después de su uso.
  - Mantener ventilación constante.
  - Estaciones de servicio desinfectar cada hora.
  - Menús, desinfectar previo y después de ser utilizado por cada grupo de comensales.
  - Barra, desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.





- En el área de cocina, se deben de limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
- Es importancia tener especial cuidado en los trapos de limpieza que se utilicen. Estos también deberán pasar por procesos de desinfección continua.
- Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad.
- Deberá existir un “checklist” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
- Limpiar periódicamente las salidas de ventiladores o aire acondicionado para evitar que acumulen polvo.
- El bar o centro nocturno debe garantizar que se tenga suficiente jabón (líquido, pasta, polvo) y secadores automáticos (de preferencia) o toallas de papel en baños de uso común, para asegurar que los clientes puedan realizar un correcto lavado y secado de manos. Adicionalmente, se deberá colocar señalética en los baños con instructivo de cómo lavarse las manos.
- En caso de que el bar/centro nocturno proporcione o tenga contratado servicio de Valet Parking, deberá confirmar que la empresa aplique el Protocolo Especializado en Valet Parkings.
- Conforme a las Disposiciones emitidas por las autoridades de Salud:
  - Reducir el número de mesas al 50%.
  - Mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) entre mesas.
  - Utilizar solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto y flujo.
  - Contar con gel antibacterial al ingreso del establecimiento.
  - No tener una ocupación mayor de 4 personas por mesa.
  - No tener más de 50 personas simultáneas dentro del bar o centro Nocturno.
  - Contar con información visible sobre medidas de Prevención del COVID-19.
  - Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.
  - Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en servilletas.
  - Se deberá limitar el uso de menús físicos, fomentando el uso de menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulte desde su teléfono móvil.
- En caso de servir alimentos, el bar o centro nocturno deberá también regirse por el Protocolo para manejo de Alimentos en Restaurantes.





## Protocolo para el personal

- El bar o centro nocturno debe contar con gel anti-bacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área de lockers, vestidores, comedores de empleados, y áreas de servicios a empleados y en cada oficina.
- Realizar lavado de manos frecuente y frotar por lo menos 20 segundos (con agua y jabón) o gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubre bocas en todo momento, hasta que se levante la alerta sanitaria. Así mismo, deberá contar con Careta de Seguridad para incrementar su seguridad
- 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.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con las personas.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.
- Al toser o estornudar, aplicar modo de etiqueta.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Proporcionar el equipo de proteccion necesario de acuerdo al riesgo de exposición ( cubrebocas, guantes, careta, etc)
- Capacitar a los empeados sobre la información que deben comunicar a los clientes.
- Se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.
- Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.)

## Protocolo de interacción con los clientes

- Sin excepción, el Bar o Centro Nocturno debe establecer un control de entrada con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, y/o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril) e invitarles a ponerse en contacto con las autoridades sanitarias si consideran que pudieran estar en riesgo.
- Colocar en las puertas de acceso gel antibacterial para el servicio de los clientes al momento del ingreso.
- Bajo ninguna circunstancia los clientes deben ser atendidos por personal de los grupos de riesgo comentados por el gobierno: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Ello todo, para evitar exponerlos a un posible contagio. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza de la TPV tras cada uso, con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos, con agua y jabón o gel antibacterial.
- Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
- En cuanto al uso de telefonía, jamás debe pasarse de mano en mano y debe desinfectarse el equipo telefónico al final de turno. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
- Evitar aglomeración de clientes dentro y fuera del local. Para ello como medida de control del aforo es recomendable manejar un sistema de Reservaciones.



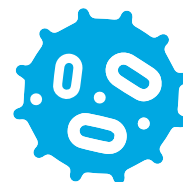
# PROTOCOLO DE ACCIÓN EN LA INDUSTRIA DE REUNIONES



## Servicios de DMC'S y PCO'S

Los servicios de un DMC (Destination Management Company), PCO (Professional Congress Organizer) se prestan en diferentes lugares, dentro de los cuales se respetará y supervisará el cumplimiento óptimo de los protocolos de cada espacio, así como de los proveedores con los que trabajan:

- Aeropuerto
- Salones de eventos
- Centros de Convenciones
- Hoteles
- Restaurantes
- Sitios turísticos
- Transporte



## Protocolo general

- Se debe medir la temperatura del staff antes de iniciar sus labores del día.
- El personal de servicio/staff deberá utilizar en todo momento cubrebocas, cabello recogido, no aretes ni joyería.
- Todo el staff debe estar capacitado en los protocolos de sanidad y seguridad.
- Contar con botiquín de primeros auxilios, gel antibacterial con base alcohol al 70%, termómetro infrarrojo, algodón, mascarilla de flujo restringido N95, toallas y spray desinfectantes
- Tener un cartelón en donde se indiquen los pasos que se seguirán en caso de que un paciente sea detectado con síntomas de COVID-19. Contar con un mapa de los principales hospitales que estén atendiendo pacientes con COVID-19.
- Contar con los teléfonos y contactos de emergencia y del sector Salud de la localidad.
- Todo el staff debe estar capacitado en los protocolos de sanidad y seguridad.
- Formato donde se anoten los datos generales de la persona a la que se detectó con posibles síntomas.



## Protocolo de interacción con los clientes

- Medir la temperatura a los clientes durante su acceso al vehículo en caso de que previamente no se la hayan tomado.
- No saludar de mano ni de beso, mantener su sana distancia (1.5 a 2.25 metros).
- En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos de forma frecuente, limpiarse frecuentemente con gel antibacterial.
- Todas las reservaciones y pagos de servicios se deben hacer con previa anticipación. En caso de haber algún adeudo pendiente se debe de designar otra persona para el cobro pendiente y no tener contacto directo con el cliente.
- En el caso de pagos con terminal punto de venta, ésta deberá de estarse desinfectando previo y posterior a su uso.
- Botellas de agua o consumibles deben de conservar sello de fábrica y empacados en porciones de forma individual, distribuidas en cada lugar.
- En caso de detectar a un asistente con síntomas, colocar un cubrebocas, en caso de no tenerlo, notificar a su superior y separ a la persona identificada del resto del grupo, se aísla y se seguira el protocolo establecido por la empresa. Se debe notificar a la autoridad de salud correspondiente de manera inmediata.

## Protocolo para recorridos turísticos

- El coordinador y/o guía antes de iniciar un tour deberán de dar indicaciones de cuidados preventivos a todo su grupo.
- Los pasajeros, previo a tomar el tour; deberán llenar el cuestionario de Identificación de Factores de Riesgo.
- Evitar aglomeraciones durante las visitas en los atractivos turísticos.
- Deberán manejarse grupos no mayores de 20 personas por un solo guía y coordinador, evitando reunirse con otros grupos
- Todos los participantes en el tour, deberán de usar cubrebocas y en su defecto el coordinador deberá de tener adicionales para proporcionar a los que no traigan consigo.



- El coordinador y/o guía deberá de vigilar que su grupo mantenga la sana distancia durante los recorridos.
- Aplicar desinfectante en aquellos objetos que dentro del tour puedan tener contacto con los participantes.
- Cuidar que los participantes puedan tener contacto físico con comerciantes y objetos que no van a adquirir (Ver y no tocar).

## Protocolo para eventos

- Tener un médico durante todo el evento.
- Manejar señalética para recordar a los asistentes las reglas de distancia y descripción del cuidado ante síntomas del Covid-19.
- Colocar gel antibacterial en los accesos a los salones.
- Establecer montajes para conferencias que permitan la distancia física entre los asistentes.
- Establecer zonas de aislamiento para colocar a las personas con síntomas o sospecha de enfermedad.
- Los stands deberán ser de 3X4 mts y solo se permitirá tener a dos expositores y atender a 2 personas para cumplir con la sana distancia.
- Se deberán de asignar horarios, puertas y lugares de acceso a los participantes para evitar aglomeraciones.
- Durante el registro, colocar barreras de acrílico para delimitar el contacto entre los asistentes y los que manejan el registro.
- Reforzar los controles de ingreso para tomar temperatura y detectar personas con posibles síntomas.
- Los salones deberán de estar al 50% de su capacidad instalada, el resto de los asistentes deberán de escuchar las conferencias en salones contiguos con transmisión vía circuito cerrado o bien online. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Antes de iniciar cada evento se dará un aviso vía micrófono con las medidas de seguridad y protocolo de comportamiento en el evento.
- Preferentemente, las preguntas a los conferenciantes se harán vía app o plataforma de internet.

- En caso de requerir micrófono para el público, la edecán deberá usar guantes y cubrebocas y sostendrá el micrófono al participante.
- El micrófono del conferencista será personal y deberá estar desinfectado previamente a su uso, así como posteriormente.
- El intercambio de tarjetas de presentación deberá ser digital.

## Protocolo para vehículos de transporte de personas

- Los vehículos deben estar sanitizados y desinfectados previo al abordaje de los pasajeros.
- Los vehículos deben sanitizarse entre un traslado y otro (Aunque sean los mismos usuarios).
- El conductor, es la única persona autorizada en abrir y cerrar puertas.
- La unidad tendrá una ocupación del 50% de su capacidad regular.
- Dentro de la unidad se debe contar con gel antibacterial, termómetro infrarrojo y cubrebocas adicionales.
- La unidad debe contar con una lámina informativa que contenga la información básica de sanidad. (Información simple y concreta).
- En caso de que se ofrezca el servicio de agua de cortesía, las botellas deben estar perfectamente sanitizadas.

## Sugerencia para vehículos de transporte de personas

- Poner fundas a los asientos, reemplazables entre un servicio y otro.
- Instalar un acrílico que separe al conductor del resto de los pasajeros.
- La unidad tendrá una “caja para propinas” para el conductor, para evitar el contacto físico.

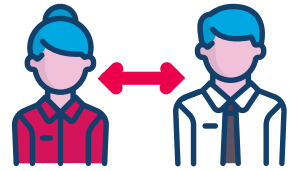


## Protocolo para conductores de transporte de personas

- Se debe medir la temperatura del conductor antes de iniciar sus labores del día.
- Medir la temperatura de los pasajeros antes de ingresar a la unidad.
- Portar en todo momento: Guantes, cubrebocas y careta.
- Desinfectarse constantemente las manos y mantener una higiene personal impecable.
- Se debe mantener su sana distancia con los pasajeros.



# PROTOCOLO DE ACCIÓN PARA EVENTOS MASIVOS



## Recomendaciones para centros recreativos y de espectáculos:

### Salud general y seguridad.

- El lavado frecuente de manos es esencial y es responsabilidad de todos los empleados e visitantes. Las instalaciones deben recordar a todos la importancia de lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón durante 20 segundos.
- Proporcione estaciones adicionales de lavado de manos o de desinfectante de manos en todas las instalaciones: en la entrada, en las pasarelas clave, en todas las atracciones, en ubicaciones de alimentos y bebidas, en tiendas de mercancías, en las salidas de atracciones, etc. También se deben proporcionar detrás de escena en mantenimiento áreas, talleres, oficinas y áreas de descanso.
- Todos los empleados deben usar cubre bocas y máscaras faciales mientras trabajan, interactuando con otros. Se alienta a los visitantes a usar cubre bocas / cubiertas faciales también.
- Utilice opciones de pago sin contacto cuando sea posible.
- Reduzca la capacidad de atracción para permitir el distanciamiento físico apropiado. La capacidad debe calcularse para una atracción en función de los metros cuadrados accesibles para los huéspedes en las atracciones, las líneas de la cola de la atracción, los puntos de venta y otras áreas comunes. Estos cálculos deben ajustarse si algunas de esas ubicaciones están cerradas o no son accesibles, incluso de forma temporal. Asegúrese de considerar cómo los procedimientos de emergencia (es decir, una tormenta severa) podrían afectar el espacio accesible.
- Reduzca las transacciones de compra cara a cara cuando sea posible. Anime a los visitantes a comprar boletos en línea si es posible. Considere las ofertas de paquetes con todo incluido.
- Asegúrese de que sus protocolos de primeros auxilios aborden cómo atender a los visitantes o empleados con síntomas de COVID-19.



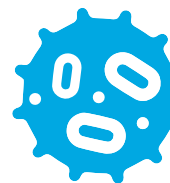
- Si los primeros auxilios cuentan con personal interno, proporcione el equipo de protección personal (EPP) adecuado.
  - Si los servicios de primeros auxilios se subcontratan a una empresa externa, insista en que la empresa proporcione el EPP adecuado para sus empleados.
  - Desarrolle un área de aislamiento, cuarentena para el individuo y su parte inmediata mientras se completa la evaluación.
  - Limpie y desinfecte minuciosamente los lugares visitados por un huésped o empleado con síntomas de COVID-19. Siga las pautas profesionales de atención médica para estos procesos.
- 
- Coloque acrílico (plexiglás) u otro tipo de barreras, pantallas de higiene entre el huésped y el personal en áreas de interacción frecuentes y cercanas donde sea práctico para reducir la contaminación. Limpie las barreras, pantallas de higiene regularmente.
  - Comunique de manera proactiva las pautas y expectativas para los procedimientos y precauciones de salud e higiene en las áreas de atención al público para visitantes y en las áreas detrás de escena para los empleados.
  - Considerar protocolos de comunicación, ejemplo: establecer códigos especiales para llamadas de emergencia para el virus, violación de la orden de distanciamiento social, necesidad urgente de limpieza y sanitización.
  - Limitar el contacto cara a cara con los demás es la mejor manera de reducir la propagación, marque claramente los espacios, pautas de distanciamiento físico con marcas en el piso, en los asientos o en los letreros para que los visitantes puedan comprender fácilmente lo que se espera.
  - El uso de máscaras o cubre bocas provee un nivel adicional de seguridad para asistentes y empleados y reduce la probabilidad de gotas que transfieran el contagio del virus de una persona a otra. Las máscaras o cubre bocas deben quedar bien, sin huecos a los lados, arriba o abajo. Es importante notar que algunas personas no deben usar máscaras o cubre bocas, ejemplo: menores de dos años, personas con dificultad para respirar, inconscientes, incapacitados, o cualquier persona que está imposibilitada para quitarse sin ayuda, lo cual, como consecuencia imposibilita a esas personas a usar las atracciones.

## Comunicación efectiva con los asistentes.

- Considerar la importancia de advertir a los visitantes sobre el riesgo de contraer COVID-19 en cualquier espacio público, incluida la publicación de carteles, mensajes como el siguiente ejemplo:

“Estamos comprometidos con mantenerte sano y a salvo, pero no podemos garantizar que no estarás expuesto al virus. Confiamos en que te protejas a ti mismo:

- Lávate las manos y evita tocarte la cara.
  - Mantén tu distancia con otros.
  - Cubre tu nariz y boca.
  - Evita tocar superficies.
  - Si te sientes enfermo, por favor, no participes y alienta a tu familia a no participar tampoco”.
- Las señales con recordatorios de salud e higiene deben estar visibles en toda la propiedad.
  - Deberán establecerse señalamientos de salud e higiene que sean visibles. Comunicar los procedimientos operativos antes de la llegada de los asistentes, en las páginas y redes sociales, a fin de establecer las expectativas y de infundir confianza:
  - Identificar síntomas del virus y solicitarle al asistente que regrese otro día si él o alguien de los asistentes tiene los síntomas.
  - Instruir el uso de máscaras para empleados y asistentes.
  - Reglas de distanciamiento físico.
  - Capacidades que permitan el distanciamiento físico.
  - Alentar protocolos de limpieza y sanitización.
  - Uso de termómetros y cámaras térmicas.
  - Hacer saber a los asistentes con mensajes anteriores a su llegada de los métodos que están siendo utilizados por los empleados y para seguridad de los asistentes, así como el uso de campañas de las acciones tomadas como medidas de protección.
  - Poner señalamientos y letreros que recuerden a los asistentes acatar el distanciamiento social.



- En baños y lavamanos, poner letreros que recuerden del lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos.
- Asegurarse de que el equipo de limpieza y sanitización de las atracciones esté cerca a fin de que dé seguridad a los asistentes. Permitir a los asistentes que puedan reportar problemas de salud, seguridad o preocupaciones de limpieza.
- Colocar los mismos señalamientos para el personal que labora en las inmuebles (Lavado de manos, uso apropiado de máscaras, cómo toser o estornudar, evitar tocarse la cara).
- Considere campañas de marketing sobre las acciones implementadas para mostrar las medidas de seguridad de los visitantes que se están tomando.
- Se deben colocar carteles para recordar a los visitantes los requisitos de distanciamiento físico.

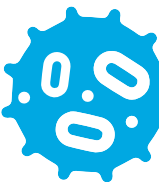
**Nota:** Considere colocar letreros en las áreas de acceso restringido para recordar a los empleados la forma correcta de usar, manipular y desechar los cubre bocas, cubiertas faciales y otros equipos de protección.

También recuérdelos que se laven las manos con frecuencia, cómo toser o estornudar en el codo y evitar tocarse la cara.

Consejo: Los empleados pueden usar botones para recordarles a los visitantes que están allí para ayudar, pero los visitantes deben hacer su parte manteniendo la distancia física cuando hablan con el empleado.

## Responsabilidad de los visitantes

- Considerar los siguientes puntos cuando comunique a los visitantes sobre su responsabilidad:
- Si usted o algún miembro de su grupo o familia no se siente bien, no lo visite. Planee venir cuando todos estén bien.
- Actualmente, las organizaciones gubernamentales de salud recomiendan a las personas mayores de 65 años, las que viven en hogares de ancianos o centros de atención a largo plazo, y las personas con afecciones médicas subyacentes (particularmente si no están bien controladas) deben quedarse en casa o mantenerse a distancia. de otros. Las condiciones médicas subyacentes incluyen enfermedad pulmonar crónica o asma moderada a severa, afecciones cardíacas graves, obesidad inmunocomprometida, severa (índice de masa corporal [IMC] de 40 o más), diabetes, enfermedad renal crónica en diálisis y enfermedad hepática.



- Use una máscara y cubierta facial durante su visita si puede hacerlo de manera segura. Esto es para su propia protección y para la protección de otros visitantes y empleados en la atracción. Los empleados también llevarán máscaras y cubiertas faciales. Las máscaras y cubiertas faciales se pueden comprar de varias fuentes o caseras siempre que cubran su nariz y boca. Es posible que algunas máscaras y cubiertas faciales no estén permitidas en algunas atracciones si no se pueden asegurar adecuadamente en función de la dinámica de la atracción.
- a. Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos durante su visita. Use desinfectante para manos como alternativa. (Lávese después de toser o estornudar, antes de comer, después de ir al baño y cuando las manos estén visiblemente sucias).
- Cuando tosa o estornude, cúbrase la boca y la nariz con un codo o pañuelo flexionado. Tire el pañuelo desechable en un recipiente de basura después de usarlo.
- En algunas atracciones, se le puede solicitar que aplique desinfectante para manos antes, durante y / o después de la experiencia.
- Hemos mejorado nuestros protocolos de limpieza ya estrictos considerando la pandemia de COVID-19. Le pedimos disculpas si experimenta algún retraso o inconveniente como resultado de estos procedimientos.
- Siga cuidadosamente las pautas de distanciamiento social, físico, manteniendo 2 metros de espacio de los demás. Los miembros de la familia y otras personas (una "unidad familiar") que viven en el mismo hogar pueden estar más unidos. Todos los demás deben adherirse estrictamente a las pautas de distanciamiento físico. Esto se aplicará en toda la atracción, incluidos los paseos en las filas de la fila, en exhibiciones, en instalaciones de alimentos y bebidas, en salas de espectáculos y teatros, y en los baños.
- Para facilitar el cumplimiento de las pautas de distanciamiento físico, las atracciones pueden reducir la capacidad o cerrar algunas atracciones. Sea paciente y comprensivo con estos cambios operativos necesarios.
- Si te sientes enfermo una vez que estás en la atracción, ve a Primeros Auxilios o avísale a un empleado. Se le puede pedir a usted y a su grupo que se muden a un área especial dentro de una instalación para una evaluación adicional.





## Manejo de recursos humanos

- Es importante comprender y comunicar a los empleados que tienen el deber de cuidar razonablemente su propia salud y seguridad y no afectar negativamente la salud y seguridad de los demás.
- Brinde capacitación previa a la apertura a los empleados para asegurar que entiendan y se sientan seguros al manejar los aspectos de distanciamiento físico e higiene de sus roles. También deben saber cómo manejar condiciones inseguras y situaciones de emergencia.
- Capacitar a los empleados a fondo sobre sus responsabilidades básicas y sobre nuevos protocolos relacionados con COVID. Brinde orientación y orientación claras sobre lo que se espera. Deben entender:
  - Cuándo mantenerse alejado del lugar de trabajo
  - Qué medidas tomar si se enferman
  - De qué síntomas preocuparse
- Indique a los empleados que se laven las manos o que usen desinfectante de manos a intervalos frecuentes y después de cualquiera de los siguientes: usar el baño, estornudar, tocarse la cara, sonarse la nariz, limpiar, barrer, trapear, comer, beber, fumar, entrar o dejar un área de visitantes, y antes de comenzar su turno. Este es un protocolo crítico para mantener saludables a los empleados e visitantes.
- Revise las políticas de licencia por enfermedad de los empleados y actualícelas según sea necesario. Asegúrese de que las políticas no alienen involuntariamente a los empleados a venir a trabajar cuando no se sienten bien. Recuérdeles que se queden en casa si están enfermos o no se sienten bien y no volver a trabajar hasta que estén libres de síntomas durante 72 horas. Anímalos a buscar consejo médico si tienen fiebre, tos, dolor de garganta, pérdida del sentido del gusto, olfato o dificultad para respirar
- Considere operar solo con personal esencial. Otros (que pueden) deberían trabajar desde casa, particularmente en las primeras etapas de reapertura.
- Separe los equipos de trabajo en grupos (es decir, una estructura de Equipo A y Equipo B) para mantener a los empleados separados en diferentes días hábiles en caso de que una persona dé positivo por COVID-19. Eso permitirá que las operaciones continúen si se debe poner en cuarentena a todo un equipo o grupo de trabajo. Considere cuidadosamente los ciclos de rotación de empleados para mantener unidos los equipos de trabajo y reducir las interacciones con diferentes grupos de empleados.

- El equipo de protección personal (EPP) debe ser usado por los empleados en función de su función y responsabilidades y en cumplimiento de las regulaciones u orientación del país, nacional, federal, estatal, provincial o local. La capacitación sobre cómo usar, limpiar y desechar PPE de manera adecuada es extremadamente importante.
- Si es posible, según las preocupaciones de capacidad o presupuesto, una instalación puede considerar no abrir todas las atracciones durante todo el día. En cambio, algunas atracciones y áreas pueden estar abiertas en la mañana, mientras que otras se operan más tarde en el día. Esto permite a los huéspedes disfrutar de toda la experiencia durante su visita. Asegúrese de comunicar estos cambios operativos a los huéspedes antes de su visita y al ingresar al parque. Considere la posibilidad de capacitar a los empleados para que puedan operar una o dos atracciones en la mañana y luego cruzar el parque para operar otras atracciones en la tarde.
- Horarios alternativos para evitar que los empleados tomen descansos al mismo tiempo en los mismos lugares.
- Considere reducir el uso de equipos compartidos (computadoras, teléfonos, radios, etc.). Si se debe compartir el equipo, los empleados deben lavarse y desinfectarse las manos antes y después de usar ese equipo y las superficies de alto contacto en el equipo deben desinfectarse con frecuencia.
- Las interacciones entre empleados e visitantes no deben prolongarse y la conversación social deberá minimizarse.
- Comuníquese regularmente con los empleados para mantenerlos informados sobre los cambios en la operación o los protocolos relacionados con COVID-19.
- Asegúrese de que las oficinas de recursos humanos, los centros de contratación, las salas de conferencias y las instalaciones de capacitación se gestionen para facilitar el distanciamiento físico y para proporcionar (2 metros) de espacio entre las personas.
- Evaluar los servicios de lavandería y las opciones de entrega de comidas disponibles para el personal en los alojamientos de la empresa para asegurarse de que tengan acceso a lo que necesitan.
- Vuelva a evaluar los procedimientos y políticas para lavar uniformes compartidos, accesorios y artículos diversos para asegurar un saneamiento adecuado.





- Los contratistas y concesionarios externos deben seguir las mismas políticas, procedimientos y protocolos que los empleados.

## **Limpieza en sanitarios**

- Considere dedicar empleados a limpiar y desinfectar los baños con frecuencia. También deben monitorear, controlar la capacidad de los baños para mantener las pautas de distanciamiento físico en esas instalaciones. Considere cerrar o deshabilitar los baños (cada dos) para garantizar que los huéspedes mantengan protocolos de distanciamiento físico en los baños.
- Sea estricto con los protocolos de limpieza, desinfección y saneamiento. Documente los procesos y procedimientos para garantizar que sean efectivos.
- Preste especial atención a las superficies de alto contacto en los baños, incluidas las manijas de las puertas, los puntos de contacto de los recipientes de basura, los inodoros...
- Asegúrese de desinfectar artículos de uso común como fuentes de agua o deshabilítelos si el departamento de salud lo permite.
- Proporcionar un medio para que los empleados o visitantes se sequen las manos. Se prefieren las toallas de papel que se pueden tirar a la basura.
- Evaluar la sustitución de lavabos e inodoros con válvulas sin contacto o dispositivos de descarga siempre que sea posible.

## **Sala de atención médica / Primeros auxilios**

- Tenga una sala de contención o área de aislamiento para asistentes o empleados con posibles síntomas de COVID-19. El visitante con el síntoma y su grupo deben ser trasladados al área de contención para una evaluación adicional de la condición del individuo.
- La evaluación secundaria de un individuo con síntomas de COVID-19 o temperatura superior a 38 grados C puede incluir la confirmación de la temperatura de la persona y una evaluación de otros síntomas.
- Consulte con la agencia de salud del gobierno local para ver si existe un protocolo local establecido para el manejo de personas con síntomas de COVID-19. De lo contrario, si una persona está angustiada o tiene

- dificultades para respirar, llame a una ambulancia. Si no están en peligro, proporcione un folleto informativo de COVID-19 y sugiera que hagan un seguimiento con un profesional médico. Indíqueles que no deben usar el transporte público al salir de la propiedad (no metro, taxi, servicio de transporte compartido, autobús, etc.)
- Centrarse en la persona con síntomas; Proporcionar un folleto de COVID-19 a toda su parte para que conozcan la información. Disuadir a la fiesta de visitar la atracción ese día si han estado muy cerca de la persona que muestra síntomas. Considere proporcionar una entrada con descuento, gratuita para que regresen cuando todos estén bien y sin síntomas.
- En las salas de primeros auxilios, distancie las camas al menos a (2 metros) de distancia para mantener un distanciamiento físico apropiado.
- Asegúrese de desinfectar esta área completamente después de usarla.
- Designe un área secundaria separada para atender a los visitantes con otras lesiones o enfermedades que no sean COVID-19.
- Asegúrese de que los empleados usen el EPP adecuado (siguiendo los protocolos estándar para los trabajadores de la salud) cuando trabajen estrechamente con aquellos que puedan tener COVID-19 (o que tengan un riesgo de inhalación). Ese EPP puede incluir alguna combinación de batas, máscaras N-95, protección para los ojos y guantes.

## Distancia física: Cálculo de capacidades

- Existen fórmulas para ayudar a hacer estos cálculos, pero es necesario tomar en consideración el movimiento dentro de las instalaciones, la dinámica de asistentes en cada atracción, y considerar cuántos individuos caben por grupos de familias o personas que viven juntas y visitantes solos.
- Identifique capacidades realistas para sus atracciones en función de la longitud de la cola, las áreas de espera, las presentaciones previas y la capacidad del vehículo, ajustadas para permitir un distanciamiento físico de 2 metros entre las personas. Esto se calcula en un círculo cuadrado de 4 metros cuadrados por persona.





- Al considerar el distanciamiento físico, sabemos que muchos visitantes viven en el mismo hogar. Si ese es el caso, esos miembros de la familia pueden estar más cerca uno del otro. Solo asegúrese de que cada individuo o parte de otro hogar esté separado por el requisito de distancia física 2 metros. Es importante evaluar esta dinámica "familiar" para su instalación individual, ya que puede permitirle aumentar su capacidad de distanciamiento físico.
- Identificar capacidades realistas para áreas comunes. Tenga en cuenta que limitar la cola de atracción y la capacidad de atracción puede aumentar el número de personas en áreas comunes. No incluya espacios a los que no se pueda acceder en sus áreas comunes (es decir, fuentes de agua, áreas ajardinadas, etc.) Solo evalúe las áreas accesibles para los huéspedes.
- Combinando los elementos, puede estimar las áreas de visitantes que se pueden usar para medir y estimar la capacidad de su instalación. Tenga cuidado de no incluir colas de atracción o capacidades para atracciones cerradas.
- Es mejor ser conservador en sus estimaciones iniciales, monitorear el flujo de visitantes, resolver áreas problemáticas y ajustar su plan con frecuencia. A medida que mejoren las condiciones de salud, es posible que pueda aumentar gradualmente sus capacidades. Asegúrese de incluir a las autoridades sanitarias locales en esas decisiones para garantizar la alineación.
- Para calcular las capacidades, divida el total de metros por la cantidad de metros cuadrados requeridos por persona.

**Por ejemplo:**

Si tiene 46,000 metros cuadrados de espacio accesible para los huéspedes y considerando los 2 metros como la distancia física recomendada entre las personas, requiere 4 metros cuadrados por persona, divida 46,000 entre 4 y su capacidad sería de 11,500 personas. (Este cálculo asume que cada individuo debe tener al menos 4 metros cuadrados de espacio. Si los miembros de la familia que viven en el mismo hogar visitan el parque o inmueble juntos, puede tener más de una persona en los 4 metros cuadrados. Sólo asegúrese de que haya al menos 2 metros de separación entre las partes.)





## Admisión y entradas.

- Contemplar sistemas modulares de nebulización de por lo menos 3 metros que cuenten con la certificación de uso en laboratorios y hospitales, con cero absorción de humedad, superficies de fácil limpieza, para uso en interior y exterior, resistentes a rayos UV, tapete sanitizante para calzado, sistema de acondicionamiento con nebulizador.
- Reconsiderar la capacidad de la atracción. Debe ser un metraje cuadrado basado en el cálculo (metros cuadrados) que permita 2 metros de distancia física por persona. Los grupos familiares que residen en la misma dirección física pueden permanecer juntos en un espacio de 2 metros siempre que el grupo esté al menos a 2 metros de cualquier otro individuo o grupo familiar.
- Coloque letreros o marcas en el pavimento para delinear guías, espacios de distanciamiento físico.
- Es mejor comenzar con una capacidad inicial más pequeña, evaluar el comportamiento de distanciamiento físico y aumentar la capacidad gradualmente.
- Donde sea posible, escalone los tiempos de llegada para minimizar las colas o multitudes en la entrada de la atracción. Considere un programa de emisión de boletos programado que escalone las llegadas.
- Fomentar (y considerar incentivar) la compra anticipada de boletos en línea para reducir las transacciones en el sitio y reducir la congestión en la entrada de la atracción. Considere ofrecer ofertas de paquetes, pulseras con todo incluido que combinen admisión al parque, estacionamiento, alimentos y bebidas, y mejoras especiales como asientos reservados y alquiler de cabañas para generar ingresos y reducir las transacciones.
- Anime a los visitantes a reducir la cantidad de artículos personales que traen a las instalaciones. Considere solicitar que todos los artículos quepan en una bolsa de plástico transparente donde puedan revisarse sin tocarlos. (Algunos lugares deportivos requieren que todos los artículos quepan en una bolsa transparente de 30x15x30 cm. Es posible que las bolsas deban ser más grandes para los visitantes del parque acuático).
- Evaluar los arreglos de los casilleros. Cierre o gire algunas secciones para permitir el distanciamiento físico apropiado durante las horas ocupadas. Coloque letreros que recuerden a los huéspedes que deben

mantener distancias físicas 2 metros y que esperen a que otros desocupen antes de acercarse al casillero. Considere colocar a un empleado en el área del casillero para limitar la cantidad de personas en el espacio al mismo tiempo.

- Desinfecte los casilleros con frecuencia.

## Taquillas y pagos

- Anime a los visitantes a realizar compras en línea (antes de su visita) o desde aplicaciones una vez dentro de la atracción para minimizar las transacciones de pago en el sitio.
- Se debe evitar el manejo de efectivo si es posible. Si se requiere manejo de efectivo, los empleados deben lavarse o desinfectarse las manos con frecuencia.
- Intente organizar los lectores de tarjetas de crédito para que los puedan insertar, deslizar sus propias tarjetas, para que los empleados no tengan que hacerlo por ellos. Si las máquinas de tarjetas de crédito todavía están cerca, el empleado debe retroceder mientras el huésped realiza el pago. Trabaje con sus socios de pago para aumentar los límites en dinero para compras que no requieren un Número de identificación personal (PIN) o una firma.
- Limpie y desinfecte las bolsas de efectivo, cajas de los empleados antes de la distribución y al regresar.
- Asigne una persona a cada terminal de punto de venta si es posible. La terminal debe desinfectarse entre cada usuario y después de cada turno. Si se asignan varios empleados a una terminal POS, los servidores deben desinfectar sus manos antes y después de cada uso.
- Use barreras físicas para separar al personal de los visitantes en las cajas registradoras cuando sea posible.





## Saneamiento / Limpieza del inmueble / Operaciones de limpieza

- Desinfecte las áreas de alto contacto con frecuencia. Estos incluyen: manijas de las puertas, puntos de contacto del receptáculo de basura, control equipos, teléfonos, computadoras, equipos de oficina, mostradores, botones de elevadores, pasamanos, mesas, asientos, bancos, grifos y manijas del inodoro, dispensador de jabón, cambiador de bebés, estaciones, cucharas de hielo, manijas del refrigerador, manijas del dispensador de toallas, limpieza de herramientas, mostradores, manijas de puertas, interruptores de luz, fregaderos, rieles de cola, arneses, restricciones, cajeros automáticos, superficies de comedor, etc
- Es difícil recomendar un enfoque único para la frecuencia de limpieza, desinfección, ya que se deben tener en cuenta varios factores al tomar esa decisión. Esos factores incluyen tráfico, número de toques, ambiente (interior, exterior, cálido, frío, húmedo, seco), ubicación, la superficie que se está limpiando y las propiedades del agente de limpieza (incluidos los tiempos de eliminación de virus y tiempos de secado), pautas e instrucciones. Como resultado, a lo largo de este documento, verá el término que la limpieza y desinfección debe realizarse "con frecuencia". Eso significa que cada instalación debe acceder a los factores mencionados anteriormente y consultar las especificaciones del producto para determinar con qué frecuencia debe realizarse la limpieza.
- Los visitantes apreciarán ver a los empleados limpiar y desinfectar dentro de la atracción. Considere hacerlos visibles a través de su uniforme o proporcionar una identidad especial para el grupo, es decir, "el equipo limpio"
- La frecuencia y el enfoque para la desinfección deben basarse en las pautas proporcionadas en los productos químicos de limpieza, que deben determinarse en función de la superficie que se limpia. Asegúrese de que los tiempos de eliminación de virus, tiempos de secado se consideren cuidadosamente antes de volver a abrir un área para acceso de visitantes.
- Recuerde limpiar y desinfectar superficies y equipos en las áreas de visitantes y áreas de trabajo. Eso incluye el control de desinfección y espacios después de la rotación de empleados, así como las rejillas de seguridad de los empleados.
- Si un empleado o visitante ha estado expuesto a COVID-19 en el lugar de trabajo o en la atracción, limpie a fondo las áreas donde ha estado el empleado, visitante.

- Considere colocar letreros o carteles en las áreas de lavado de manos para recordar a los visitantes que se laven durante al menos 20 segundos con agua y jabón.
- Recuerde desinfectar las carriolas, los vehículos de transporte eléctrico y las sillas de ruedas entre cada uso. Considere proporcionar toallitas adicionales a los visitantes para que también puedan limpiar las unidades una vez que las vayan a usar.

## Facilidades operativas.

- Reducir puntos de contacto para los trabajadores, por ejemplo, puertas libres, donde no sea necesario controlar el acceso.
- Atención especial en la desinfección de superficies frecuentemente tocadas.

## Operación de áreas de alimentos y bebidas

- Reduzca la cantidad asientos para apoyar el distanciamiento físico en las áreas de asientos. Las familias, personas que residen en la misma casa pueden sentarse juntas. La densidad máxima recomendada será de 1 persona por cada 7 metros cuadrados, hasta un máximo de 50 personas por establecimiento.
- Las mesas deben disponerse de manera tal que la distancia desde la parte posterior de una silla al respaldo de otra silla debe estar a más 1.5 a 2.25 metros de distancia y que los visitantes se miren desde una distancia de al menos 1.5 a 2.25 metros.
- Los puestos de recepción y las áreas de servicio deben desinfectarse con frecuencia.
- Reemplace los menús reutilizables con menús de papel desechables de un solo uso o letreros de menú.
- Implemente opciones tecnológicas para reducir o eliminar colas en ubicaciones de alimentos y bebidas. Use el pedido móvil si es posible. Si se requiere una cola, cree marcas de piso u otras que identifiquen espacios para distanciamiento físico apropiado. Asegúrese de que las áreas de recogida estén organizadas para que los huéspedes y los empleados puedan permanecer 2 metros uno del otro.



- Las mesas de comedor y los asientos deben sanitizarse después de cada uso.
- Considere los cubiertos de plástico preenvasados.
- Las operaciones de alimentos de autoservicio (sin incluir alimentos preenvasados), incluidos los buffets y las barras de ensaladas, deben evaluarse o eliminarse cuidadosamente. Si deben continuar, se debe controlar el distanciamiento físico entre visitantes y empleados y es necesario cambiar las pinzas y cucharones con mayor frecuencia, siempre dejando estos artículos en contenedores separados. Limpie y desinfecte las superficies del buffet con frecuencia. Considere que los empleados sirvan la comida como un enfoque alternativo.
- Solo los alimentos preenvasados deben colocarse en mostradores de autoservicio. Agregue letreros que recuerden a los visitantes que solo deben manejar lo que tienen la intención de comprar. Para mayor seguridad y para reducir el contacto, considere retirar los artículos preenvasados y hacer que solo estén disponibles por parte de un empleado.
- Las opciones de autoservicio y los envases de bebidas recargables deben evitarse si es posible, para reducir la probabilidad de que múltiples visitantes toquen superficies comunes.

## **Medidas en máquinas de videojuegos, juegos de estrategia y atracciones**

- Medidas en máquinas de videojuegos, juegos de estrategia y atracciones
- Las estaciones de desinfección de manos deben ser fácilmente accesibles en áreas de juegos y juegos de estrategia.
- Establezca protocolos de limpieza para máquinas y componentes del juego para asegurarse de que se limpien con frecuencia.
- Considere proporcionar desinfectante para manos y toallitas desinfectantes de autoservicio en toda la instalación para que los usuarios puedan ayudar a mantener la limpieza.
- Las máquinas deben colocarse para permitir un distanciamiento físico de 2 metros entre los jugadores. En lugar de mover máquinas, algunas pueden apagarse o desactivarse para evitar que los visitantes usen máquinas adyacentes.





- Considere agregar barreras físicas entre jugadores y entre jugadores y empleados. Limpie las barreras y otras superficies de alto contacto con frecuencia.
- En los juegos multijugador, el distanciamiento físico debe mantenerse entre los jugadores a menos que esos jugadores sean miembros de la familia, personas que viven en el mismo hogar, en cuyo caso, pueden sentarse más cerca el uno del otro.
- Para campos de golf en miniatura, considere formas de reducir las superficies que los visitantes tocan con frecuencia. Varios enfoques para reducir el contacto de los usuarios con los hoyos en el campo incluyen colocar un pedazo de espuma recubierta redonda (como un fideo de piscina) en un hoyo de minigolf para reducir la profundidad del hoyo o eliminar las rutas donde las bolas caen en el hoyo -una tazas y haga que rueden sobre la alfombra en su lugar.
- Reconsiderar las operaciones de juegos, balones y inflables donde los protocolos de distanciamiento físico y saneamiento pueden ser difíciles de manejar.

## **Recomendaciones adicionales en teatros, salas de espectáculos, experiencias, interacciones con animales.**

- Administre la capacidad de las salas de espectáculos interiores y exteriores para permitir el distanciamiento físico adecuado en las áreas de descanso. Las familias, personas que viven en la misma casa pueden sentarse juntas. Todos los individuos deben estar físicamente distanciados de lo contrario. Esto puede requerir marcar (con letreros, cinta adhesiva, etc.) las áreas de asiento para reforzar las pautas de distanciamiento físico para los visitantes.
- Al evaluar el distanciamiento físico, asegúrese de considerar la distancia de los demás de lado a lado y de adelante hacia atrás.
- Considere aumentar el número de presentaciones ya que la capacidad por función puede reducirse para el distanciamiento físico.
- Permita tiempo adicional para que los visitantes ingresen a estadios, teatros y foros para facilitar los nuevos arreglos de asientos. Proporcione desinfectantes para manos en todas las entradas.
- Considere anuncios de fin de espectáculo que inviten a los visitantes a tomarse su tiempo para salir de los lugares de espectáculos o

escalonar las salidas (sentando secciones o filas) para permitir que se sigan las pautas de distanciamiento físico cuando los visitantes se van.

- Si la distancia física de 2 metros entre visitantes y empleados no pueden realizarse en el lugar del espectáculo, la presentación debe cancelarse.
- Los asientos del teatro y las áreas públicas deben desinfectarse al final de cada presentación.
- Considere cerrar temporalmente los lugares que requieren auriculares de realidad virtual, gafas 3D, cascos u otros accesorios para dar tiempo a activar protocolos de limpieza adicionales apropiados relacionados con el coronavirus.
- Reconsidere las actuaciones en exterior que incluyan interacciones con la audiencia que pueden implicar subir a los miembros de la audiencia al escenario si esas interacciones no se pueden manejar mientras se mantiene el distanciamiento físico.
- Reconsidere las experiencias de alimentación, interacción de los animales, ya que puede ser difícil manejar el distanciamiento físico en esos entornos.
- Revise, reconsidere los procedimientos de contacto cercano para conocer y saludar los artistas o personajes de disfraces o animales. Asegúrese de abordar los requisitos de distanciamiento físico. Considere las experiencias de los artistas o personajes "de paso" en vehículos o apariciones en los escenarios para proporcionar visibilidad desde la distancia.
- Elimine el uso compartido de equipos (micrófonos, auriculares, etc.) entre los empleados siempre que sea posible.
- Revise los procedimientos y las políticas para lavar disfraces, pelucas y accesorios.





## Recomendaciones adicionales para museos, galerías y acuarios:

- Controlar la entrada y capacidad de los visitantes para garantizar el distanciamiento físico.
- Limitar el tiempo de permanencia.
- Implementar un flujo de tráfico unidireccional.
- Desinfectar frecuentemente las zonas de contacto y las ventanas de visualización.
- Proporcionar estaciones de lavado o desinfección a lo largo del recorrido.

## Recomendaciones adicionales para eventos masivos y festivales:

- Se debe de privilegiar el lavado de manos sobre el uso de guantes, salvo en los procedimientos en que ordinariamente se establezca el uso de guantes.
- No se requiere el uso de agua caliente para el lavado de manos, la clave está en la duración de 20 segundos o más y el uso de jabón.
- Se pueden publicar avisos para que los visitantes acepten el riesgo asociado a un espacio público, esto debe ser revisado legalmente según el país y su postura respecto a exenciones de responsabilidad.
- La medición de temperatura no es recomendada como principio operativo, por los casos asintomáticos, las inconsistencias en las lecturas (sobre todo en ambientes al aire libre). Es efectivo asumir que todos están contagiados y tomar las medidas para evitar su propagación.



# ¿QUÉ HACER SI SE DETECTA A UN TRABAJADOR ENFERMO O CON SÍNTOMAS DE COVID-19?



- Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, deberá asegurarse el uso de cubrebocas, solicitar que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica y se ponga en contacto con las **líneas de salud 3338233220**
- Si el paciente inicia con síntomas dentro de su área de trabajo, deberá aislarse del resto, el paciente debe evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos.  
Informar al área médica (medicina del trabajo) de la empresa y seguir los protocolos establecidos.
- Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar 911.
- Todas las áreas y los objetos con los que estuvo en contacto el personal enfermo, deberán limpiarse y desinfectarse.
- Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.

#Quédate  
EnCasa

