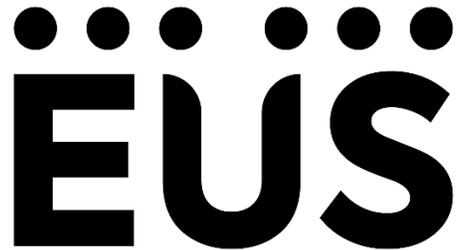




Eventistas Unidos
de Sinaloa



Eventistas Unidos de Sinaloa

INTRODUCCIÓN

Protocolo para eventos sociales en el Estado de Sinaloa

Este protocolo se ha realizado y diseñado como guía para la organización de eventos sociales. Cada una de las medidas de seguridad aquí descritas contribuirá a salvaguardar la seguridad de anfitriones, invitados y proveedores.

Somos un gremio consciente y sabemos que la industria de los Eventos Sociales requiere hoy más que nunca guías a seguir para lograr eventos seguros. La industria de los eventistas y el Gobierno del Estado de Sinaloa y Municipio de Culiacán, se preocupan hoy y siempre por la seguridad de la sociedad; es por eso que seguir las indicaciones de este protocolo logrará que tengamos Eventos más seguros.

Protocolo para Eventos Sociales en el Estado de Sinaloa

Elaborado por: Cindy Camacho

Autorizado por: H. Ayuntamiento de Culiacán.

Revisado por: Instituto Estatal de Protección Civil de Sinaloa

Culiacán, Sinaloa; 11 de Septiembre de 2020.

 Río Mocerito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

INFORMACION GENERAL

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿Qué son los coronavirus?

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2, el cual causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

¿Qué es el COVID-19?

El COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

¿Cuáles son los síntomas de la COVID-19?

Los síntomas más habituales del COVID-19 son la fiebre, la tos seca y el cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas levisimos.

La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen el COVID-19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves. Sin embargo, cualquier persona puede contraer el COVID-19 y caer gravemente enferma. Las personas de cualquier edad que tengan fiebre o tos y además respiren con dificultad, sientan dolor u opresión en el pecho o tengan dificultades para hablar o moverse deben solicitar atención médica inmediatamente. Si es posible, se recomienda llamar primero al profesional sanitario o centro médico para que estos remitan al paciente al establecimiento sanitario adecuado.

PARA MAS INFORMACIÓN visita los siguientes links:

<https://coronavirus.gob.mx/>

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/g-a-coronaviruses>

 Río Mocorito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

RECOMENDACIONES GENERALES

RIESGO: Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.

1.- TRABAJADORES

1.1.- Todo trabajador que tenga la certeza que ha contraído COVID-19, NO podrá continuar en su puesto de trabajo y deberá permanecer en cuarentena aislada de manera estricta y bajo todas las recomendaciones médicas indicadas por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

1.2.- Todo trabajador que tenga sospecha de haber contraído COVID-19 o haber estado en contacto con personas diagnosticadas con COVID-19, deberán someterse a un análisis clínico para eliminar cualquier duda infundada, de lo contrario no podrán continuar en su puesto de trabajo.

1.3.- Toda persona considerada dentro de los esquemas de vulnerabilidad ante COVID-19 deberá tomar las medidas de seguridad pertinentes según corresponda a su situación particular.

1.4.- Todo trabajador deberá recibir la capacitación e información necesaria por su empleador, sobre cómo prevenir riesgos y tener las medidas de seguridad pertinentes en su área de trabajo con respecto al COVID-19.

1.5.- Todo trabajador en el evento social o en su área laboral deberá:

- Usar adecuadamente cubrebocas durante toda la jornada laboral.
- Usar careta de protección facial o lentes de protección ocular.
- Extremar el Lavado de manos de forma constante.
- No saludar de beso, de mano, ni de abrazo.
- Al Estornudar cubrirse la nariz y la boca con pañuelos desechable.
- Deberá mantener la sana distancia de mínimo 1.5mts entre cada persona.
- No compartir las herramientas de trabajo.
- No compartir los alimentos.
- Lavar manos con agua y jabón por mínimo 30 segundos y usar gel con base en alcohol al 70%
- Prohibido el uso de barba, bigote, cabello suelto, uñas largas, uñas postizas y accesorios de uso común como joyería o reloj.
- A todo trabajador se le deberá medir la temperatura antes de ingresar a su área de trabajo así como a la salida del mismo. En caso de que la temperatura indique 37.5 °C o más, el trabajador deberá ser enviado a servicios de salud para su verificación oficial.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

2.- PROVEEDORES

2.1.- Todo proveedor deberá capacitar a todos sus trabajadores sobre el COVID-19 con información clara y avalada por la COEPRIS, la Secretaría de Salud Federal y la Organización Mundial de la Salud, dicha capacitación debe incluir:

- Informar que es COVID-19.
- Cómo prevenir COVID-19.
- Medidas de seguridad dentro de su área laboral y fuera de su área laboral.
- Promover exigir y supervisar la implementación de las medidas de seguridad en sus trabajadores **(APLICAR normas de higiene descritas en RECOMENDACIONES Punto #1.5).**

- Colocar señaléticas de información sobre medidas de higiene con respecto a COVID-19 en áreas estratégicas y de fácil contacto visual.

2.2.- Todo proveedor deberá colocar al ingreso y dentro de sus áreas de trabajo como oficinas, bodegas y demás instalaciones donde realice cualquier actividad laboral lo siguiente.

- Estaciones de desinfección para manos, suelas de calzado y artículos personales (FILTRO SANITARIO).
- Estas estaciones deben contar con agua y jabón y/o gel a base de alcohol al 70%, tapetes en piso con cloro diluido en agua (100 mililitros de cloro en 900 mililitros de agua común), para desinfectar suelas de calzado.

2.3.- Todo espacio laboral deberá seguir las siguientes indicaciones:

- Desinfectar diariamente toda el área de trabajo tallando, frotando o lavando según corresponda con desinfectantes o cloro comercial, (100 mililitros de cloro comercial diluido en 900 mililitros de agua común) para destruir o inactivar el virus.

- Realizar cambios de filtros de A/A cada 2 (dos) meses.

- Se debe de abrir puertas y ventanas, según las posibilidades de cada lugar por lo menos 2 (dos) veces al día, mínimo cinco minutos por cada ocasión para favorecer la ventilación natural y la entrada de luz solar.

-Las soluciones con Cloro o Hipoclorito de Sodio se preparan a diario (el cloro es un gas y se volatiliza), se mantienen en envases opacos y tapados -ya que se inactivan a la luz-, rotulados según la concentración de Cloro, y fuera del alcance de niños. No mezclar con detergentes, vinagre o jabón, porque pierden su efectividad y pueden reaccionar entre ellos generando otros productos dañinos para el ser humano. Es importante, limpiar y desinfectar de arriba hacia abajo en paredes y finalizar con los suelos. Desde el fondo hasta llegar a la salida de las habitaciones. De lo más limpio a lo más sucio.

2.4.- Todo proveedor deberá tratar de ofrecer su producto o servicio a través de medios digitales, pero si las circunstancias requieren de una entrevista uno a uno deberá informar a sus clientes que cumplan con las medidas de higiene adecuadas para poder llevar a cabo dicha reunión de trabajo, como el uso de cubrebocas, lentes de protección ocular o careta y mantener la sana distancia de 1.5 mts entre las personas presentes durante el tiempo que dure la reunión.

2.5.- El proveedor deberá informar al cliente que cuando se requiera de una reunión laboral presencial solo podrá recibir a máximo 2 personas por cita además informar que no está permitido el ingreso de niños de 0 a 12 años dentro del área laboral del proveedor.

2.6.- Toda reunión laboral presencial entre proveedor y cliente deberá ser con previa cita para evitar la aglomeración de personas dentro de su área laboral o dentro de un espacio reducido.

🏠 Río Mocorito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

☎ (667) 390 7227

✉ eventistasmx@gmail.com

🌐 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

3.-CLIENTES

3.1.- Todo cliente deberá supervisar en conjunto con el representante o encargado del recinto, que se cumplan con las normas de sanidad establecidas por las autoridades de salud. Así mismo, deberá solicitar que dichas medidas y normas sanitarias queden establecidas en el contrato correspondiente y ambas partes RECINTO-CLIENTE firmaran de aceptado el nuevo protocolo sanitario para la realización del evento social.

3.2.- Todo cliente deberá entregar una lista digital a su coordinador con los nombres de todas las personas que asistirán al evento, así como también la asignación del lugar en mesa de cada invitado intentando dentro de lo posible de asignar a las personas en mesa por grupos familiares.

3.3.- El cliente deberá de dar aviso a los invitados por medio de las invitaciones o cualquier otro medio sobre las normas de higiene que se llevarán a cabo durante el evento.

3.4.- El cliente deberá de dar aviso a los invitados por medio de las invitaciones o cualquier otro medio que no está permitido el ingreso o estadía de niños de 0 a 12 años durante el evento.



RECINTOS

GENERALES

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1,2.2,2.3,2.4,2.5 y 2.6).**

2.- Se deben abrir puertas y ventanas, según las posibilidades de cada lugar por lo menos 2 (dos) veces al día, mínimo cinco minutos por cada ocasión para favorecer la ventilación natural y la entrada de luz solar lo cual mata o inhibe la presencia del Coronavirus **(solo aplica para recintos cerrados).**

3.- Los equipos de aire acondicionado (A/A) deben ajustarse para efectuar la renovación del aire dentro del recinto, evitando el aire viciado y un ambiente adecuado para la propagación del virus. Así mismo, deben recibir mantenimiento adecuado en forma periódica y limpieza de filtros de aire. Se recomienda mantener la temperatura del espacio entre 23 y 26 °C.

4.- Todas las compras realizadas de insumos para la operatividad del recinto deben ser previamente desinfectadas antes de introducir las al recinto.

5.- Colocar infografías en lugares estratégicos (baños, elevador, pasillo principal de acceso y oficinas) recalando las medidas generales a seguir:

***Lavarse y desinfectarse las manos

***Uso de cubrebocas y protección ocular.

***No saludar de beso ni de mano.

***Al toser y estornudar utilizar la parte interna del codo (etiqueta respiratoria).

***Evitar tocar boca, ojos y nariz.

***Utilizar toallas desechables para limpiar la nariz y al terminar descartarlas.

6.- El Instituto Estatal de Protección Civil de Sinaloa en cualquier momento e incluso durante la realización del evento podrá solicitar cambios los cuales que consideren necesarios para una mejor operación de medidas sanitarias basadas en las indicaciones del protocolo de sanidad..

7.- En el contrato se recomienda incluir en los términos y condiciones de los servicios que ofrece el establecimiento, la siguiente cláusula: "El Cliente acepta cumplir el protocolo de higiene del recinto, de no ser así, será remitido a las autoridades correspondientes, por peligro de contagio e incumplimiento a las Medidas de Seguridad Sanitaria establecidas.

8.- El Cliente y el Recinto en este acto deberán acatar los protocolos de Seguridad Sanitaria, por lo que para el cumplimiento deberán firmar bajo consentimiento y responsabilidad dichas medidas, siendo para ambas partes obligación solidaria y compartida el cumplimiento de las mismas.

9.- Notificar al cliente el aforo permitido durante la alerta sanitaria y solicitar al contratante firma de enterado. Este aforo permitido deberá encontrarse señalado visiblemente en el acceso.

11.- No se permiten niños de 0 a 12 años dentro del recinto ni antes ni durante ni posterior al evento.

12.- **Eventos infantiles estarán a espera de las indicaciones de las autoridades federales.**



Eventistas Unidos
de Sinaloa

13.- **AFORO MAXIMO:**

SEMÁFORO ACTUAL

El aforo de tu evento social dependerá de la capacidad del espacio del recinto conservando la SANA DISTANCIA entre respaldar de silla a silla de 1.50mts

******DURACION MAXIMA DE 5 HRS DE EVENTO**

SEMÁFORO VERDE

Se permite un aforo máximo en el recinto del 100% de la capacidad de los invitados.

*** Donde la cantidad de comensales en montaje de mesas se podrá realizar al 100% de la capacidad de la mesa y con la sana distancia a consideración de recinto.

BAÑOS

1.-Tener los baños para el personal e invitados, equipados de una manera DIGNA, completos, limpios, con agua, jabón, papel de baño, toallas desechables ("sanitas") para secar las manos, puertas con manija, así como personal de higiene deberá ser responsable mantenerlos limpios y desinfectados en todo momento antes, durante y después del evento.

El personal de limpieza de baños debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas
- Cabello recogido
- Uso de protección ocular o careta
- Uso de botas para Agua
- Uso de guantes
- Lavado o desinfección constante de manos.

COCINA

- 1.- El recinto debe prohibir el acceso al área de cocina a toda persona ajena a ella.
- 2.- El área de cocina debe ser perfectamente desinfectada antes de iniciar a preparar el banquete.
- 3.- Todo el staff de cocina deberá llevar una estricta higiene personal y el equipo de trabajo deberá cumplir con todas las normas protocolarias antes de ingresar al área de cocina.

El personal de cocina debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas
- Uso obligatorio de cofia para cabello
- Uso de protección ocular o careta
- Uso de guantes de NITRILO DE BAJO POLVO
- Lavado o desinfección constante de manos.

 Río Mocorito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos de Sinaloa

- Uso de uniforme de preferencia color blanco, para garantizar este limpio (el uso del uniforme se deberá colocar minutos antes de ingresar al área de cocina, no se podrá ingresar a cocina con la ropa que se llegue al recinto ya que esta puede venir contaminada)

- Desinfectar calzado antes de ingresar al área de cocina (seguir recomendaciones del **Punto # 2.2**)
- Lavar manos con agua y jabón por mínimo 30 segundos
- Mantener la distancia de 1.5 mts entre cada persona que esté dentro del área de cocina
- Prohibido el uso de accesorios como reloj, anillos pulseras, etc.
- Prohibido el uso de uñas largas o postizas.
- Utilizar botes de basura con tapa y que se abra con pedal de pie.

4.- Lavado de losa:

Configurar las temperaturas de lavado y enjuagado del lavavajillas entre 60 a 70 °C, usar detergentes y desinfectantes especializados por un ciclo de lavado normal en lavavajillas, si decide realizar el lavado de losa de manera manual, deberá seguir el siguiente protocolo:

A) Retirar todos los residuos alimenticios de cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa y cocina.

B) Enjuagar con agua limpia toda la cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa y cocina.

C) Sumergir en una tina con agua con cloro diluido toda la losa por mínimo 1 minuto. (proporciones de cloro de 10 mililitros por cada litro de agua)

D) Sacar la losa, cristalería, plaque y enjuagar.

E) Lavar tallando con jabón por mínimo 20 segundos perfectamente de manera individual toda la cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa.

F) Posteriormente enjuagar el jabón con agua purificada y caliente 60 a 70 °C, posteriormente secar y empaquetar.

4.- Delimitar áreas limpias y sucias para el escamoteo, producción y bares.

- Asignar una persona exclusivamente para el escamoteo de los alimentos y lavado de utensilios. Como herramientas de trabajo para mantener la higiene, esta persona asignada siempre deberá portar obligatoriamente el siguiente equipo de protección personal: Guantes, Mandil, Cubrebocas y Careta.

BANQUETE

1.- El banquete deberá ser servido en platos de cristal o cerámica exclusivos para alimentos y estos deberán estar previamente lavados y secados como lo indica el punto 4 de lavado de losa, antes de servir los alimentos en ellos

2.- El uso de cubiertos de metal queda restringido hasta SEMAFORO VERDE se deberán utilizar cubiertos desechables y de preferencia entregar enfundados de alguna manera para evitar la contaminación de los mismo.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

PROTOCOLO DE LAVADO DE CRISTALERIA EN FORMA MANUAL:

PASO 1) Retirar todos los residuos alimenticios de cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa y cocina.

PASO 2) Enjuagar con agua limpia toda la cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa y cocina.

PASO 3) Sumergir en una tina de agua con cloro diluido toda la losa por mínimo 1 minuto. (proporciones de cloro de 10 mililitros por cada litro de agua)

PASO 4) Sacar la losa, cristalería, plaque y enjuagar.

PASO 5) Lavar tallando con jabón por mínimo 20 segundos perfectamente de manera individual toda la cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa.

PASO 6) Posteriormente enjuagar el jabón con agua purificada y caliente 60 a 70 °C, posteriormente secar y empaquetar.

BUFFET's

Se recomienda eliminar el uso de Buffet o de cualquier estación que tenga alimentos en autoservicio que se encuentren expuestos de manera libre o puedan ser manipulados por diversas personas. Se sugiere que estas barras de alimentos, en caso de que existan dentro del evento, sean con servicio asistido y barreras de protección para los alimentos, además deberá existir la sana distancia entre las personas interesadas en el consumo de dichos alimentos, mediante la colocación de marcas correspondientes en el piso.

BARRAS

1. La barra principal deberá contar con las siguientes características:

- Disponibilidad de vasos desechables para cubrir la durabilidad del evento, queda restringido hasta SEMAFORO VERDE el uso vasos y copas de cristal.
- Desinfección de barras con desinfectantes o cloro comercial, (100 mililitros de cloro comercial diluido en 900 mililitros de agua común) para destruir o inactivar el virus.
- Antes de poner a enfriar botellas de cerveza, estas deberán ser lavadas y desinfectadas, no llevar las botellas abiertas al cliente, si el servicio es de refill rellenar el vaso frente al invitado.
- El servicio del hielo deberá ser manipulado con un cucharón y no con las manos y únicamente por el personal dentro de la barra.
- Evitar que los meseros manipulen los artículos del bar como: Pinzas de hielo, botellas, refrescos, limones, etc.
- Los meseros deberán hacer fila de sana distancia para ser atendidos en los bares y cocina.

2. El personal de barra debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas
- Uso de protección ocular o careta
- Uso de mandil

 Río Mocorito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

- Uso de botas especiales para agua
- Lavado o desinfección constante de manos.

AREA DE MESAS

1.- El montaje de mesa queda limitado a colocar única y exclusivamente el centro de mesa, mantel, servilleta de tela, plato base de uso exclusivo decorativo, si desea agregar más detalles sobre la mesa, como souvenirs, todos deberán ser individuales para cada invitado y deberán estar perfectamente empaquetados (Únicamente en Semáforo Verde, el montaje de mesa quedara a libre criterio del recinto).

PERSONAL DE SERVICIO DE MESAS (MESEROS)

- 1.- Se recomienda que cada mesero atienda máximo 2 (dos) mesas.
- 2.- Se recomienda que cada mesero pudiera tener una estación de servicio con vasos desechables, cubiertos desechables enfundados, hielo, agua embotellada y lo necesario para estar ofreciendo el servicio de bebidas a los invitados que le fueron asignados; dichas estaciones puede estar siendo rellenando desde la barra principal esto con la intención de que el mesero no se traslade en múltiples ocasiones a la barra principal y evitar en lo posible la aglomeración del personal en la barra principal.

El personal de meseros debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Uso de mandil.
- Uso de guantes NITRILO DE BAJO POLVO
- Lavado o desinfección constante de manos.

COORDINADOR DEL EVENTO

PARA COORDINADORES DE RECINTOS O PARTICULARES.

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- El coordinador o su equipo deberán informar a los clientes e invitados el protocolo de higiene y de acceso que se realizara en el recinto el día del evento.
- 4.- El coordinador deberá seguir las normas de higiene del recinto.
- 5.- El coordinador y su equipo de trabajo deberán tener lista digital con los nombres de todas las personas que asistirán al evento, así como también la asignación del lugar en mesa de cada invitado.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

6.-El coordinador deberá tomar la temperatura a cada invitado que desee ingresar al recinto utilizando termómetro infrarojo de mano sin efectuar contacto físico con el invitado; cuando el indicador de temperatura marque 37.5 °C se indicara al invitado salga de la fila y tome asiento por un momento para que pueda relajar la temperatura corporal y después de unos minutos se procederá medir de nuevo la temperatura al invitado con el termómetro digital; en caso de que la temperatura persista en 37.5 se indicara al invitado que no puede ingresar al recinto por así exigirlo las nuevas normas sanitarias debido a COVID-19.

En el caso de todos los invitados que su temperatura sea de 37 °C o menor se les permitirá el acceso con las debidas indicaciones correspondientes a la nueva normalidad por COVID-19.

***INDICACIONES DE INGRESO PARA INVITADOS

- Mantener la sana distancia entre los invitados.
- Usar Cubrebocas durante todo el evento.
- Lavarse o desinfectarse las manos al ingresar y de manera recurrente dentro del recinto utilizando agua y jabón.
- No cambiar su lugar asignado a otra mesa que no le corresponde.
- No compartir bebidas y alimentos con otros invitados.
- No compartir vasos, cubiertos, alimentos con otros invitados.

7.- El coordinador y su equipo deberán asegurarse que todos los invitados desinfecten las suelas de sus zapatos antes de entrar al recinto en tapetes sanitizantes con solución de cloro, que el recinto deberá colocar.

8.- El coordinador deberá tener personal suficiente para ingresar a los invitados al recinto y evitar que se haga aglomeración de personas en el ingreso.

9.-El personal de coordinación y su equipo de trabajo debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

DECORADORES

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

2.- Desinfectar el material, andamios y herramientas de trabajo (cables, cajas, maquinas, luces, etc.).

3.- Toda persona que entre al recinto se deberá desinfectar manos, suelas de zapatos y artículos personales y de trabajo que hayan sufrido algún tipo de contaminación en el trayecto.

4.- Considerar en el layout de decoración lo siguiente:

- NO colocar barra de bebidas en pista de baile para autoservicio de invitados.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

- En caso de colocar una mesa de dulces, snacks o postres, cada producto comestible deberá estar perfectamente empaquetados de manera individual.
- La distancia entre mesas y cantidad de personas por mesa será en base a las disposiciones oficiales.

El personal de decoración debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

MESAS DE DULCES, QUESOS Y POSTRES

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

2.- Los productos comestibles a granel deberán colocarse sobre la mesa empaquetados en contenedores cerrados.

3.- Todos los recipientes decorativos colocados sobre la mesa deberán ser sanitizados.

4.- Si se quiere exhibir pastel dentro del recinto, este deberá ser únicamente para uso decorativo.

En caso de que desee consumir el pastel, este deberá estar protegido con alguna cubierta de acrílico ó alejado con una distancia de 2.5 mts del alcance de cualquier persona que pueda acercarse y así evitar riesgo de contaminación.

5.- En el caso de que los productos exhibidos no puedan ser empaquetados o colocados en contenedores cerrados e individuales, entonces la mesa deberá contar una barrera de acrílico transparente que evite que los invitados puedan manipular los productos, además deberá existir una persona que apoye en servir y entregar el producto al invitado, recordando al invitado siempre mantener la sana distancia de los demás invitados que estén también en espera de producto.

6.- El personal que participe en asistir estas mesas deberán seguir las normas de higiene y protección indicadas.

El personal de Mesas de snacks, quesos, dulces o postres debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Cabello completamente recogido.
- Uso de cofia para cubrir el cabello.
- Uso de guantes de NITRILO DE BAJO POLVO
- Uso de mandil.

Río Mecánico 964 Te. Cof. Guadalupe Ciudad de Sinaloa, Sinaloa C.P. 80220

(667) 390 7227

eventistasmx@gmail.com

eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

MIXOLOGIA

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- Disponibilidad de vasos desechables para cubrir la durabilidad del evento, queda restringido hasta SEMAFORO VERDE el uso vasos y copas de cristal.
- 4.- Desinfectar todas las botellas de alcohol recibidas en el evento.
- 5.- Marcar las distancias que deberán tener los invitados al acercarse a la barra.
- 6.-En caso de colocar barras de cocteles o bebidas, NO se deberá colocar la barra junto a la pista de baile.
- 7.- Asignar a una persona que estará únicamente recibiendo cristalería sucia y desinfectando la superficie de la barra constantemente.
- 8.- La persona encargada de la elaboración de los cocteles no deberá estar recibiendo el desechable sucio.
9. En el caso de carrito de SHOTS no introducir el carrito a la pista de baile para evitar aglomeración. Estos deberán ser asignados a una zona en la barra donde se entregarán bajo el mismo esquema que los cocteles o bebidas.

El personal de mesas de Mixología debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Cabello completamente recogido.
- Uso de cofia para cubrir el cabello.
- Uso de mandil.
- Lavado o desinfección constante de manos.

FLORISTA

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- Toda persona que entre al recinto se deberá desinfectar manos, suelas de zapatos y artículos personales y de trabajo que hayan sufrido algún tipo de contaminación en el trayecto.
- 4.- Desinfectar con una rociadora todo el material floral cuando ya se encuentren instalados en el recinto con cloro comercial diluido en agua común (10mililitros de cloro en 1 litro de agua, después de la desinfección es recomendable ya no tocar los elementos de floristería)



Eventistas Unidos
de Sinaloa

5.- Realizar el desarrollo de las flores con las medidas de higiene y evitar que personas ajenas manipulen las flores después de haber sido desinfectadas. (esto para flores que se encuentran al alcance de los invitados).

El personal de Floristería debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.
- Uso de mandil.

MUSICA y ENTRETENIMIENTO

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, bocinas, instrumentos musicales, etc).

3.- Los proveedores de música en vivo DJ, solistas, tríos, cuartetos, animadores, o cualquier otro proveedor de entretenimiento, deberán instalarse sobre una tarima que deberá tener una altura mínima de 0.60cm y debe de contar con el espacio necesario para que todos los integrantes puedan mantener la sana distancia de 1.5 mts entre cada integrante, dicha tarima deberá estar colocada con 2 mts de separación de los invitados al evento y de la pista de baile.

4.- Todo el staff técnico que deba permanecer en el evento deberá cumplir con distanciamiento social entre ellos y entre los invitados, colocar una barrera de protección para evitar el acercamiento de los invitados.

5.- NO es recomendable compartir el uso de micrófonos.

6.- El DJ deberá colocar una barrera de acrílico transparente que lo aisle del contacto con el invitado, pero a su vez le permita observar lo que sucede dentro del recinto.

7.- Estará permitido que personas como cantantes, coristas y todo aquel integrante que necesite de su boca para ejercer su función dentro del entretenimiento musical, permanezca sin cubrebocas, siempre y cuando mantenga la sana distancia de 1.5 mts. entre los demás compañeros y los invitados. Cuando su función termine deberán colocar de nueva cuenta y de forma inmediata el cubre bocas.

8.- No estará permitido que ningún integrante del entretenimiento musical baje de la tarima a interactuar con los invitados.

9.- Todo elemento como souvenir para animar la hora de la fiesta deberá colocarse en una mesa o stand para que los invitados los puedan tomar de manera individual.

El personal de Entretenimiento debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

 Río Mocerito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

ILUMINACION Y PLANTA DE LUZ

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, cajas, maquinas, luces, etc.).

El personal Técnico debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

CARPAS Y TARIMAS

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

1.- Desinfectar el material, andamios y herramientas de trabajo

El personal de carpas y tarimas debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas
- Uso de protección ocular o careta
- Lavado o desinfección constante de manos.

ALQUILADORAS

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**

2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.

MOBILIARIO.

1.- Se realizará una sanitización especializada antes de salir a cualquier evento con los desinfectantes seleccionados por la alquiladora, dicho desinfectante deberá cumplir con los requisitos de higiene que solicitan las autoridades (se recomienda preparar una solución con cloro de uso comercial y aguan común, 100 mililitros de cloro diluido en 1 litro de agua).

 Río Mocorito 96 Pte Col. Guadalupe Culiacán, Sinaloa C.P. 80220

 (667) 390 7227

 eventistasmx@gmail.com

 eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

2.- Cuando el mobiliario ha regresado a bodega deberá sanitizarse e inmediatamente después deberá ser guardado de nueva cuenta.

MANTELERÍA, VAJILLAS, CUBERTERÍA Y CRISTALERÍA.

- 1.- Toda la mantelería sucia se transportará en bolsas cerradas al sitio de lavandería.
- 2.- Toda la mantelería debe ser lavada con jabón y agua caliente a una temperatura mayor a 60 °C.
- 3.- Toda la mantelería después de secado deberá ser empacada en bolsas previamente desinfectadas y trasladar los paquetes al área de planchado.
- 4.- Toda la mantelería debe ser planchada e inmediatamente empaquetada y sellada para cuando llegue el momento de la entrega al cliente.
- 5.- Todo el equipo de renta que sea de material de plástico, acero, cristal, resina, metal, se deberá lavar con jabón y cloro, posteriormente secar y almacenar para evitar contaminación.

El personal de Alquileras debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

CABINA DE FOTOS

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, cajas, maquinas, luces, etc.).
- 3.- Sanitizar la cabina cada vez que ha sido utilizada, por fuera y por dentro.
- 4.- Sanitizar perfectamente los props cada vez que han sido utilizados.
- 5.- Colocar 2 mesas de colocación de props.
 - En la mesa A se deberán colocar los props que no han sido utilizados, estos no podrán ser manipulados por el invitado el encargado de del photo booth se lo entregara al invitado.
 - En la mesa B se deberán colocar los props que han sido utilizados por el invitado, posterior al uso el encargado del photo booth hará la desinfección del prop y procederá a colocarlos en la mesa A.
- 6.- Dentro de un photo booth cerrado únicamente podrán ingresar un máximo de 2 personas.

El personal de Cabina de fotos debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

- Uso de guantes de látex (estos se deberán cambiar cada 60 min.)
- Lavado o desinfección constante de manos.

VALET PARKING

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información (**APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- Mantener una distancia mínima de 1.5 metros con respecto a otras personas.
- 4.- Desinfectar antes y después del uso de equipo de radiocomunicación de manera personal.
- 6.- Desinfectar manos, volante y palancas de cambio antes y después del uso del auto.

El personal de Valet Parking debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Uso de guantes de látex (estos se deberán cambiar cada 60min)
- Lavado o desinfección constante de manos.

SEGURIDAD

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información (**APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- Desinfectar antes y después del uso de equipo de radiocomunicación de manera personal.
- 4.- Mantener una distancia mínima de 1.5 metros con respecto a otras personas.

El personal de Seguridad debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

FOTO Y VIDEO

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES GENERALES-PROVEEDORES Punto #2.1).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cámaras, lentes, mochilas, etc)
- 3.- Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con respecto a otras personas durante el evento.

El personal de Foto y Video debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.
- Uso de protección ocular o careta.
- Lavado o desinfección constante de manos.

CEREMONIA

- 1.- Es recomendable acatar las disposiciones oficiales del clérigo.
 - consultar el siguiente link para normativas de **celebraciones religiosas**: <https://arquidiocesismexico.org.mx/>