

Plan Jalisco para la
Reactivación
Económica 

Protocolo de acción ante COVID-19

Para salones de eventos

y terrazas.





Protocolo de acción ante COVID-19, Para salones de eventos y terrazas.

Introducción.	3
Normativa.	4
Medidas generales.	5
Medidas preventivas.	6
Medidas para el establecimiento.	7
Medidas previo al evento.	10
Con relación a la pista de baile:	11
Medidas para proveedores.	12
Medidas para el personal.	13
Medidas para los asistentes.	15
Medidas para el área de restaurante.	16
Alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos.	16
¿Qué hacer si se detecta a alguien enfermo o con síntomas de COVID-19?	18



Introducción.

Ante la pandemia por COVID- 19, el Gobierno del Estado trabaja para asegurar el bienestar de la población promoviendo un equilibrio entre la salud y la economía, por lo que, en el marco de la estrategia de Reactivación Económica para la “Nueva Normalidad” se ha desarrollado el presente protocolo, que es un complemento al protocolo de acción ante COVID- 19 para el sector turismo, dirigido a parques acuáticos.

En él se describen los procedimientos, medidas sanitarias y de control que se llevarán a cabo para una reapertura ordenada, gradual y cauta, con la finalidad de proteger la salud e integridad de trabajadores y usuarios.

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

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

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

4. Responsabilidad compartida (pública, privada y social).

Estas medidas se adicionan a la normativa aplicable a cada establecimiento y son un requisito para la reapertura ante la contingencia por 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.



Normativa.

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

- NOM -001-STPS-2008 Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.
- NOM-017-STPS-2018 Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.
- NOM-019-STPS-2011 Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.
- NOM-030-STPS-2009 Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.



Medidas generales.

1. Los establecimientos que reinicien actividades, lo harán con un aforo máximo de 300 personas, para aquellos salones o terrazas que sean en espacios abiertos, mientras que los salones cerrados lo harán con un aforo máximo de 200 personas, esto incluye al personal necesario para la operación del evento. Siempre y cuando el establecimiento cuente con el espacio suficiente para respetar el distanciamiento físico, considerando el espacio que ocupa el área del montaje y áreas de jardines, sin tomar en cuenta estacionamientos ni áreas de servicio.

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

2. No se permite la contratación de horas extras.
3. Los eventos se realizarán únicamente de jueves a domingo.
4. Realizar la planeación de la reapertura.
5. Designar a un responsable dedicado asegurar la correcta implementación del protocolo de acción ante COVID- 19 y las medidas sanitarias correspondientes.
6. Asegurar la adquisición y disponibilidad de insumos para limpieza y desinfección, con productos autorizados por COFEPRIS para dicho fin, para su uso se deberán de seguir las instrucciones del fabricante, siguiendo las recomendaciones de concentración, dilución, forma de aplicación, tiempo de contacto, etc. Se recomienda consultar “Limpieza y desinfección de espacios comunitarios durante la pandemia por SARS- CoV- 2”.

Disponible

en:

<https://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>.

8. Asegurar la adquisición y disponibilidad de Equipo de Protección Personal (EPP), la reposición de EPP se realizará cuando se alcance el 50% del abastecimiento original o de forma mensual, de tal manera que se mantenga el stock.
9. Capacitar al personal del centro laboral, previo a la reapertura y de manera continua, en materia de:
 - Aspectos generales sobre COVID- 19
 - Medidas para la atención de los usuarios.
 - Uso de EPP.



- Higiene del entorno (limpieza y desinfección).
 - Higiene personal.
 - Sana distancia.
 - Aislamiento.
 - Medidas hacia proveedores o personal externo.
10. Informar al personal sobre los signos, síntomas de la enfermedad, medidas de salud e higiene, así como los números de emergencias.
 11. Desarrollar e implementar un plan de contingencia y mitigación de riesgos, ante la presencia de un caso de COVID- 19.
 12. Fomentar y brindar confianza a los trabajadores para que, en caso de así considerarlo, puedan retirarse o ausentarse ante la presencia de cualquier síntoma.
 13. Registrar a la empresa en el Sistema Integral para la Reactivación Económica (SIRA) la plataforma:
<https://sira.jalisco.gob.mx/sira/Content/site/logins/saaene?actn=1y> obtener el Distintivo de Apertura de Establecimientos.
 14. Deberá aplicarse el MODELO DE VIGILANCIA Y APLICACIÓN DE PRUEBAS PARA EMPRESAS (MOVAPE), publicado por el Gobierno del Estado de Jalisco, dentro del Plan Jalisco para la Reactivación Económica.
 15. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal, en caso de tener casos positivos.

Medidas preventivas.

Toda persona, empleados, usuarios y proveedores, deben seguir las siguientes medidas durante su estancia en las instalaciones del salón de eventos o terraza.

1. Utilizar cubrebocas durante su estancia en el establecimiento, cubriendo la nariz y la boca, el cubrebocas solo se retirará para realizar la ingesta de alimentos y bebidas, debe recolocarse posterior a esto y usarlo también mientras se habla.
2. Respetar el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo) en todos los espacios.
3. Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón durante 20"o más o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70%.



4. Utilizar el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable, al terminar desechar el pañuelo y lavarse las manos.
5. Evitar en todo momento tocarse el rostro, sobre todo nariz, boca y ojos.

Medidas para el establecimiento.

1. Asegurar la ventilación adecuada del inmueble, de contar con equipos de aire acondicionado se deben optimizar las condiciones de los mismos, con una limpieza profunda de filtros y equipos, así como realizar el mantenimiento preventivo o correctivo correspondiente, se debe establecer un programa permanente y periódico de mantenimiento.
2. En medida de lo posible, establecer flujos de tránsito unidireccional, para evitar cruce innecesario entre personas.
3. Reestructurar la disposición de las áreas, asegurando el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros, colocar señalamientos:
 - a. En el piso (floor graphics) indicando el lugar que debe ocupar el cliente.
 - b. En el equipo para garantizar que se pueda mantener el distanciamiento físico.
 - c. En piso o paredes, indicando en un flujo, las rutas de personal y clientes (entrada-salida) hacia cada una de las áreas o servicios, evitando el cruce incensario de personal y clientes en áreas no requeridas; de manera temporal, separar los accesos de entrada y salida por una barrera física o por distancia.
4. Evitar aglomeración en cualquiera de las áreas del establecimiento y asegurar que se mantenga el distanciamiento físico (1.5 metros).
5. Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19. Colocar señalética abundante y visible, en puntos estratégicos, que muestre las medidas preventivas implementadas



para reducir el riesgo de infección, con énfasis en el uso de cubrebocas, técnica correcta del lavado de manos, estornudo de etiqueta y distanciamiento físico.

6. Colocar gel antibacterial con base alcohol al 70% en puntos estratégicos, para usuarios y empleados.
7. Mantener altos estándares de limpieza y desinfección en todas las áreas, incorporar a los protocolos de limpieza, las acciones de desinfección, es importante resaltar que desinfección es un proceso diferente a la limpieza ordinaria, para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos de grado comercial desarrollados para este fin y autorizados por la autoridad Regulatoria Nacional (COFEPRIS).
8. Los Salones y Terrazas deben poner énfasis en la desinfección periódica utilizando una solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto, flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
 - 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.
 - 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.
9. 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.
10. En los baños (WC) de las áreas de Salones y Terrazas, se debe garantizar que se cuente con suficiente jabón (líquido, pasta, polvo) y secadores automáticos (de preferencia) o toallas de papel en baños de uso común, para asegurar que los clientes puedan realizar un correcto lavado y secado de manos.



11. Existen alternativas de desinfección como las termonebulizaciones, en caso de optar por esta alternativa es importante asegurarse de recibir el servicio por parte de un proveedor autorizado, y que se utilicen productos autorizados por COFEPRIS, a fin de garantizar su seguridad e inocuidad, respetando siempre la dilución y tiempo de contacto requerido para que el proceso de desinfección sea eficiente, establecidos por el fabricante.
12. En lo relacionado con la preparación y servicio de alimentos debe consultar las medidas establecidas en el protocolo de acción ante COVID-19 para el sector turismo, en el apartado para restaurantes, disponible en:
<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2020/06/200525-Jalisco-Turismo-protocolo-de-accion-ante-Covid19.pdf>
14. Promover el pago con medios electrónicos, tarjeta, en línea u otros medios contactless. En caso de que no sea esto posible, se debe realizar el lavado de manos posterior a la manipulación de dinero en efectivo, o usar de gel antibacterial con base alcohol al 70%.
15. Cuando se manipule dinero, se recomienda limpiar y desinfectar las cajas y bolsas de dinero, rociando con solución desinfectante (solución clorada preparada con 10 ml de cloro al 6% o cloro comercial, en 1 Litro de agua potable), al inicio y al final de la jornada.
18. Se recomienda colocar a la entrada un banner con las medidas a seguir, la dinámica de atención y las restricciones establecidas para mitigar riesgos.
19. Establecer un filtro de supervisión en todos los accesos, tanto para el personal como para los usuarios y proveedores, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital y aplicación de gel antibacterial, con base alcohol al 70%, en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá realizar un breve cuestionario a las personas que ingresen con las siguientes preguntas:
 - ¿En los últimos 7 días ha estado en contacto cercano con una persona sintomática o positiva a COVID-19?
 - ¿En los últimos 7 días ha presentado algún síntoma como: temperatura mayor a 37.5°C, tos, dolor de cabeza, síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o



productiva, lagrimeo), diarrea, pérdida del sentido del olfato o el gusto?

Se debe restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con evidencia de síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo) o que responda de manera afirmativa cualquiera de las preguntas realizadas en el cuestionario.

Ante estos casos se debe informar amablemente que por su seguridad y la de las personas que se encuentran a su alrededor, debe retirarse del establecimiento, usar cubrebocas, aislarse en su domicilio y solicitar atención médica en caso de requerir.

20. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso.

Medidas previo al evento.

(durante el montaje)

1. Realizar limpieza y desinfección en el salón, antes y después de cada evento.
2. Limpiar y desinfectar todo el mobiliario que traigan los proveedores, antes del evento.
3. Al realizar el montaje, el personal tiene que usar en todo momento el equipo de protección personal correspondiente.
4. Al concluir el montaje, y previo a la colocación de la loza, plaque y cristalería, los objetos se desinfectarán con sustancias elaboradas para este fin, autorizadas por COFEPRIS y que no dañen el montaje.
5. Para la ubicación de las mesas se debe respetar el distanciamiento físico mínimo de 1.5 metros entre el respaldo de las sillas.
 - La ocupación por mesa será:
 - Mesa de 1.80 metros de diámetro – 6 personas.
 - Mesa de 1.50 metros de diámetro – 4 personas.



6. Se recomienda colocar mesas especiales de 2 personas, para invitados que por su seguridad, decidan no compartir mesa con otras personas.
7. Colocar en las mesas la menor cantidad de loza, plaqué y cristalería posible y se asegurará que previo a su colocación pase por el proceso de limpieza correspondiente.
8. Para el lavado de loza, plaqué y cristalería, cuando se disponga de lava loza, se realizará a una temperatura mínima de 80 °C. Cuando no se disponga de lava loza se utilizará el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
9. Asegurar el correcto embalaje de la loza, plaqué y cristalería para su transporte, asegurando que se mantengan limpias y aisladas hasta el momento de su colocación.
10. Colocar el plaqué o cubertería en presentaciones individuales y preferentemente en algún tipo de empaque.
11. Se recomienda aumentar el número de vasos por invitado o personalizarlos para evitar errores.
12. Evitar utensilios comunes en la mesa, como servilleteros, salseros o similares. Entregar porciones individuales a los asistentes.
13. Suspender cualquier servicio de buffet. Los alimentos deben servirse directamente a los asistentes.
14. No se permiten Mesas de Postres o Barras de Botana, deberán de entregarse en porciones individuales a los invitados.
15. Se recomienda que de manera periódica se dé servicio para ofrecer gel antibacterial a los invitados.

Con relación a la pista de baile:

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

Las pistas de baile quedan restringidas en su capacidad, para ello se puede implementar alguna de las siguientes alternativas:

- Alternativa 1. Montaje de dos pista de baile, cada pista se utilizará asegurando el distanciamiento físico de 1.5 metros entre cada pareja. En los lugares que así lo permitan, se colocará una pista en la entrada (al aire libre) y la otra en el salón (dentro del aforo).



- Alternativa 2. Utilizar una pista al doble del tamaño habitual, respetando el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros entre cada pareja, a un máximo de 50 personas.
- Alternativa 3. Utilizar pistas satélite con capacidad para una pareja, en este caso, cada pista debe estar ubicada considerando las pautas de distanciamiento físico y en diferentes puntos del salón o terraza.
- Las pistas deberán estar montadas en áreas ventiladas.
- Adicionalmente se puede colocar algún implemento en el centro de las pistas, para evitar que se haga uso de este espacio; de esta manera, la interacción entre las personas es menor dado que bailaran alrededor.

En caso que el salón o terraza proporcione o tenga contratado servicio de valet parking, deberá confirmar que la empresa ejecute el Protocolo especializado en valet parking, como alternativa, se puede cambiar el valet parking por personal de acomodadores que indiquen donde deben de estacionarse los invitados y con esto inhibir el contacto con el interior del auto.

Medidas para proveedores.

1. Cada proveedor debe cumplir con los protocolos establecidos para el establecimiento y se le solicitará una carta responsiva donde ellos asumen toda la responsabilidad del personal a su cargo, con relación al COVID- 19 y las acciones a implementar para la mitigación de riesgos.
2. Notificar a los proveedores el protocolo de higiene y desinfección para la recepción de mercancías y operación en el establecimiento.
3. El personal debe acatar las medidas de higiene y seguridad que tenga establecido el salón o terraza en sus instalaciones.
4. Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías.
5. Se recomienda realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o home office basado en la confianza al personal, con metas de trabajo y políticas claras.
6. Establecer un horario escalonado para la atención de proveedores y entregas.



7. Realizar un registro en una bitácora del acceso de los proveedores.
8. Las zonas de recepción de mercancías deberán contar con un filtro de supervisión en todos los accesos.
9. El personal que realiza la visita debe pasar por el filtro sanitario, utilizar cubrebocas al momento de presentarse y aplicar gel antibacterial al momento de su llegada y a la salida.
10. Evitar compartir objetos con el resto del personal, en caso de tener que hacerlo, sanitizar los objetos, antes y después de ser compartido.
11. Mantener el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros entre el personal del proveedor y el resto del personal.
12. Se recomienda que el cubrebocas usado durante la entrega, sea desechado al finalizar el servicio.
13. Inmediatamente de la recepción, se deben desinfectar los insumos en su empaque exterior o en caso de verduras y frutas frescas lavar y desinfectar conforme a la NOM-251-SSA1-2009 “ Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.” Esto previo a su almacenamiento.

Medidas para el personal.

1. En ninguna circunstancia debe atender a los usuarios alguna persona de los grupos de riesgo:
personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas o en puerperio, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades cardiacas, renales, hepáticas, respiratorias, así como cualquier enfermedad que genere inmunosupresión.
2. Previo a la reapertura se deberá evaluar el estado de salud del personal y mantener la vigilancia del estado de salud de los mismos una vez iniciada la reapertura.
3. Asegurar que los empleados solo deberán asistir al trabajo, si están completamente libres de síntomas. Para lo cual se les debe instruir a realizar diariamente una autoevaluación sobre si presenta algún síntoma como fiebre, dolor de cabeza o síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva,



lagrimeo), así como si ha estado en contacto cercano con alguna persona con síntomas o que se conozca con COVID-19.

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

4. Determinar el personal esencial para operar, así como establecer aquel que por sus funciones podrá trabajar desde casa.
5. Escalonar los horarios de entrada del personal, para evitar aglomeraciones.
6. En medida de lo posible, establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
6. En caso de utilizar registro de llegada con huella digital, debe ser cancelado y hacer el registro con algún otro medio.
7. 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.
8. En caso de no utilizar uniforme, se recomienda que el personal disponga de un cambio de ropa extra con el cual trabajará su jornada laboral haciendo el cambio de ropa en las instalaciones asignadas procurando que la misma se lave todos los días.
9. Limitar los objetos personales que se llevan a las instalaciones, como joyería, celular o pulseras, mochilas, bolsas, etc.
10. Se debe dotar a los trabajadores de equipo de protección personal (EPP), de acuerdo al nivel de riesgo de exposición.
 - a. En el caso de la recepción o hostess: cubre bocas, gafas de protección ocular o careta. Las gafas o careta, se pueden omitir si se colocan barreras físicas.
 - b. Todo personal que atienda directamente a los usuarios debe usar como mínimo cubrebocas, gafas de protección ocular o careta.
 - c. El personal de cocina debe de utilizar red, cubre boca y de acuerdo a la actividad guantes. Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad, el uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
 - d. El personal de seguridad deberá contar con caretas además del cubre bocas.



- e. Todos los meseros deberán usar cubre bocas y caretas, cada hora se dará el servicio para ofrecer gel antibacterial a los invitados.
12. Los cubrebocas, deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El cubrebocas debe reemplazarse cuando se humedezca o ensucie.
13. Los guantes (cuando el tipo de actividad requiera su uso) deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El uso de guantes no sustituye el lavado de manos y se deberá tener especial cuidado en el retiro correcto de los mismos y evitar tocarse la cara, con los guantes.
14. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, todos deberán hacer uso de cubrebocas.
15. Además del lavado regular de manos, se debe considerar el uso de cremas lubricantes con el objetivo de evitar daños, heridas y descamación de manos.
16. Mantener en todo momento el distanciamiento físico (mínimo 1.5 metros) con los usuarios y colaboradores.
17. Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.

Medidas para los asistentes.

1. Los usuarios deben ser conscientes de su responsabilidad por sus acciones mientras usan las instalaciones. Si no pueden o no quieren cumplir con los requisitos de uso, el usuario debe retirarse de las instalaciones.
2. Respetar el horario del establecimiento.
3. Respetar las medidas de prevención implementadas por el establecimiento, uso de cubrebocas, distanciamiento físico, lavado de manos, estornudo de etiqueta.
4. Respetar las indicaciones de flujo y circulación, así como las marcas de Sana Distancia establecidas dentro del área.
5. Respetar las indicaciones del personal.
6. Si sabe que pertenece a alguno de los grupos de riesgo, evitar la asistencia al establecimiento.



7. Lavarse las manos de manera frecuente con agua y jabón o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70% .
8. El asistente debe utilizar cubrebocas de manera permanente, únicamente se podrá retirar para ingerir alimentos o bebidas, posterior a esto deberá colocarse cubriendo nariz y boca; se debe utilizar el cubrebocas incluso al momento de hablar y cuando transite por áreas comunes.
9. Para mayor seguridad del asistente, además del cubrebocas se recomienda el uso de gafas de protección ocular o careta.

Medidas para el área de restaurante.

1. Las áreas de Alimentos se regirán conforme al Protocolo de acción ante COVID-19 para el sector turismo en el apartado para restaurantes, disponible en:

<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2020/06/200525-Jalisco-Turismo-protocolo-de-accion-ante-Covid19.pdf>

Alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos.

1. Mejorar la ventilación del establecimiento, ya sea con ventilación natural o con sistemas de recambio de aire.
2. Realizar la limpieza de los filtros de los sistemas de ventilación y los mantenimientos preventivos y correctivos de manera más frecuente.
3. Reducir el número de personas que acceden al inmueble.
4. Incrementar el distanciamiento físico más de 1.5 metros.
5. Disminuir el número de personas con las que interactúan los retirando la pista de baile.





¿Qué hacer si se detecta a alguien 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 (33) 3823 32 20.

1. Si la persona 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, e instruir a que solicite atención médica y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 3823 32 20 y asegurar la limpieza y desinfección inmediata de las áreas en las que hubiera permanecido.
2. Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar 911.
3. Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.

Para consultar información adicional sobre COVID-19 y las medidas adoptadas en el estado, el gobierno del estado pone a su disposición:

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

<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/#protocolos>

<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/laboratorios-privados-con-pruebas-pcr/>

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, autorizados por la autoridad regulatoria nacional (COFEPRIS).

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

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

*Asegurarse de usar agua potable.

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

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

Nota:

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

