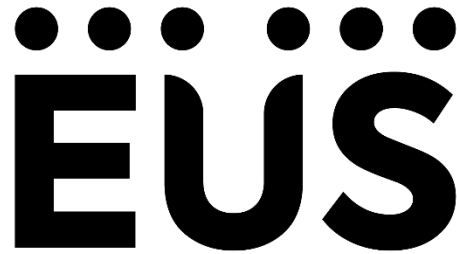




Eventistas Unidos
de Sinaloa



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 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: Cindhy M. Camacho López

Revisado por: Instituto Estatal de Protección Civil de Sinaloa

 Río Mocorito 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 cardiacos 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/q-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 que sufra de alguna enfermedad como obesidad, diabetes, hipertensión, enfermedad pulmonar, enfermedad renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase tratamiento activo, embarazo, lactancia o mayores a 60 años es considerado como Personal Vulnerable y por lo tanto deberá permanecer en resguardo o aislamiento voluntario domiciliario y se establece que únicamente podrán volver a efectuar labores fuera de su hogar al encontrarse el municipio correspondiente en semáforo de alerta sanitaria en color verde.

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.
- Estornudar en el pliego del codo (etiqueta respiratoria) o cubrirse la nariz y la boca con pañuelos, siempre que esos síntomas sean episódicos, y no persistentes. En caso de ser así, el trabajador deberá ser retirado y enviado a evaluación médica.
- 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

- No deberá mantenerse trabajando a personal que presente signos o síntomas asociados al Coronavirus y definidos por la Secretaría de Salud, a saber: tos y/o fiebre y/o dolor de cabeza, que se acompaña de al menos uno de los siguientes: dolor o ardor de garganta, ojos rojos, dolores en músculos o articulaciones (malestar general) debiendo reportar cualquier caso al CALL CENTER COVID, teléfono (667) 713 0063.

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

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, lo cual mata o inhibe la presencia del Coronavirus.

-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.



Eventistas Unidos de Sinaloa

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 12 años o menores de 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.

2.7.- Todo proveedor deberá sanitizar su material de trabajo antes de utilizarlo o ingresarlo al evento, para lo cual los rociará con un atomizador con solución desinfectante consistente de agua y cloro y/o spray sanitizante, secando el excedente del líquido existente. No podrá ingresar ningún tipo de producto o material al salón, almacén, cocina o cualquier otra área, si no ha sido previamente sanitizado.

2.8.- Todo proveedor deberá respetar los horarios que le sean indicados para montaje y desmontaje de su equipo de trabajo en el evento.

2.9.- Todo proveedor deberá proporcionar al coordinador del evento una lista digital con los nombres del equipo de personas que participaran en la instalación del evento.

2.10.- Todo proveedor deberá acatar el reglamento que les sea indicado para que el evento pueda realizarse de manera segura.

2.11.- Durante el montaje ningún proveedor podrá entrar al área de cocina del recinto al menos que sea parte del staff de banquetes.

2.12.- Todo proveedor que por alguna razón tenga que salir del recinto y requiera ingresar de nuevo deberá de volver a pasar por todo el Filtro Sanitario antes de ingresar de nuevo al recinto.

3.-CLIENTES

3.1.- Todo cliente deberá constatar que todos los protocolos sean debidamente cumplidos en el montaje y desmontaje del evento.

3.2.- Todo cliente deberá supervisar en conjunto con el dueño, representante o encargado del inmueble, que los recintos 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.

3.3.- 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.

3.4.- 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.

3.5.- 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 12 años o menores de 12 años durante el evento.

3.6.- El cliente deberá informar a los invitados por medio de las invitaciones o cualquier otro medio que se recomienda no asistir al evento si se tienen síntomas de COVID-19.

INFOGRAFÍAS

COVID-19

La COVID-19 fue identificada por primera vez en China, en diciembre de 2019.

El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de Salud la declaró como pandemia.

LA PREVENCIÓN ES ACCIÓN

- Lavarse las manos con frecuencia**
- Evitar el saludo de mano, beso y abrazo**
- Usar desinfectante a base de alcohol con concentración entre 60% y 80%**
- Cubrir nariz y boca al estornudar o toser**
- Desinfectar superficies de contacto frecuente con solución clorada**

TRANSMISIÓN

El virus se transmite de una persona infectada o suro a través de gotitas de saliva expulsadas al toser y estornudar, al tocar o estrechar la mano o al tocar un objeto o superficie contaminado.

SÍNTOMAS

Ante la presencia de síntomas y contacto con una persona diagnosticada con COVID-19 o viaje a China reciente, acude a valoración médica.

- Tos o estornudos
- Fiebre
- Dolor de garganta
- Dolor de cabeza
- Neumonía
- Dificultad para respirar

GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | Instituto Federal de Estadística y Geografía

insp.mx

TÉCNICA DEL LAVADO DE MANOS

LAVARSE frecuentemente las manos elimina VIRUS

- 1 Usa jabón, de preferencia líquido, si no tienes utiliza jabón de pasta en trozos pequeños.
- 2 Talla enérgicamente las palmas, el dorso y entre los dedos.
- 3 Lávalas por lo menos 20 segundos sin olvidar la muñeca.
- 4 Enjuaga completamente.
- 5 Cierra la llave del agua y abre la puerta del baño con el mismo papel, después tíralo en el bote de la basura.

GOBIERNO DE MÉXICO

@saludDGPS

CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

QUÉ DEBEMOS HACER

- Lávate las manos antes de tocar la mascarilla.
- Comprobar que no está rota ni con agujeros.
- Ubica la parte superior, donde está la cinta o elástico.
- Asegúrate que el lado de color claro quede hacia fuera.
- Coloca la parte superior o donde queda sobre la nariz.
- Cubre la boca, la nariz y la barbilla o mentón.
- Ajusta para que no queden espacios por los lados.
- Evita tocarla.
- Quítala manipulándola desde atrás de las orejas o la cabeza.
- Mientras se la quita, manténgala alejada de usted y cualquier superficie.
- Deséchela inmediatamente después de usarla, preferiblemente en un recipiente con tapa.
- Lávate las manos después de desmontarla.

QUÉ NO DEBEMOS HACER

- No use la mascarilla poco ajustada.
- No toque la parte frontal de la mascarilla.
- No se la quite para hablar o para respirar más a su comodidad.
- No deje su mascarilla usada al alcance de otras personas.
- No use mascarillas rotas o dañadas.
- No se cubra solo la boca, cubra también la nariz.
- No retire la mascarilla.

Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.

EPI-WIN | OPS



Eventistas Unidos
de Sinaloa

RECINTOS

GENERALES

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2)**.
- 2.- Colocar sistemas de ionización, los cuales son un buen sistema para desactivar los virus SARS-COV-2 y son usados en grandes espacios públicos como aeropuertos y plazas comerciales **(solo aplica para recintos cerrados)**.
- 3.- 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)**.
- 4.- 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.
- 5.- Todas las compras realizadas de insumos para la operatividad del recinto deben ser previamente desinfectadas antes de introducir las al recinto.
- 6.- Colocar infografías en lugares estratégicos (baños, elevador, pasillo principal de acceso y oficinas) recalcando 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.
- 7.- El recinto podrá **Negar el acceso** a proveedores que no cumplan con los requerimientos y protocolos establecidos.
- 8.- A todo proveedor y al personal de empleados de los proveedores se les deberá medir la temperatura antes de entrar al recinto para iniciar el montaje que le corresponda del evento, en caso de que el termómetro indique que la temperatura es de 37.5 °C o más, el recinto le deberá negar el acceso e indicar que acudan a revisión médica.
- 9.- Establecer zonas específicas para recepción de proveedores.
- 10.- Verificar que haya una persona que se encuentre a cargo de la supervisión del ingreso de los proveedores al recinto, para monitorear que las normas de higiene se cumplan y que todas las personas pasen por el filtro de la estación de desinfección colocada por el recinto.
 - Toda persona que entre al recinto se deberá desinfectar manos, suelas de zapatos y artículos personales y de trabajo.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

11.- Establecer una política de control de visitas, proveedores y contratistas, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado en personas ajenas al centro de trabajo.

12.- Crear un manual interno de protocolo donde indique a todo su personal como aplicara cada una de las normas establecidas para la operatividad de la nueva normalidad.

El manual interno debe estar presente en cada área laboral del recinto, para que el personal tenga acceso a consultarlo cuando sea necesario.

13.- El Instituto Estatal de Protección Civil de Sinaloa podrá sin previo aviso solicitar una copia fiel del protocolo interno y a su vez verificar de manera presencial que se están cumpliendo con las normas de protocolo establecidas por la autoridad, incluso durante la realización del evento social.

14.- El Instituto Estatal de Protección Civil de Sinaloa en cualquier momento e incluso durante la realización del evento podrá solicitar cambios fuera del presente protocolo al recinto, proveedores y a clientes, los cuales se considere sean necesarios para una mejor operación de medidas sanitarias.

15.- Implementar e incentivar la nueva modalidad de citas y scouting virtuales. De no ser posible, tener control estricto de las citas y seguir las medidas de seguridad de higiene, artículos de protección y mantener la Sana Distancia.

16.- 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.

17.- 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.

18.- Implementar una política para el uso de las escaleras y elevadores manteniendo la sana distancia, evitando tocar en la medida de lo posible las superficies, y procurando su limpieza constante.

19.- Notificar al cliente el aforo permitido de acuerdo al semáforo de alerta sanitaria y solicitar al contratante firma de enterado. Este aforo permitido deberá encontrarse señalado visiblemente en el acceso.

20.- Aforo en **RECINTOS CERRADOS**

SEMÁFORO ROJO

*** Sin Eventos permitidos.

SEMÁFORO NARANJA

*** Eventos con un máximo de 30 personas dentro del recinto. La cantidad de comensales por mesa deberá ser al 50% de la capacidad de cada mesa, garantizando que ningún comensal quede directamente uno frente a otro y distancia entre mesas deberá ser 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

SEMÁFORO AMARILLO

*** Eventos máximo donde la cantidad de comensales por mesa deberá ser al 50% de la capacidad de cada mesa donde el máximo de comensales por mesa de 1.5 mts de diámetro será de 5 personas, garantizando que ningún comensal quede directamente uno frente a otro y la distancia entre mesas deberá ser de 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

SEMÁFORO VERDE

*** Eventos máximo donde la cantidad de comensales por mesa deberá ser al 80% de la capacidad de cada mesa donde el máximo de comensales por mesa de 1.5 mts de diámetro será de 8 personas, y la distancia entre mesas deberá ser de 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

21.- Aforo en **RECINTOS AL AIRE LIBRE**

SEMÁFORO **ROJO**

*** Sin Eventos permitidos.

SEMÁFORO **NARANJA**

*** Eventos con un máximo de 50 personas. La cantidad de comensales por mesa deberá ser al 50% de la capacidad de cada mesa, garantizando que ningún comensal quede directamente uno frente a otro y distancia entre mesas deberá ser 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

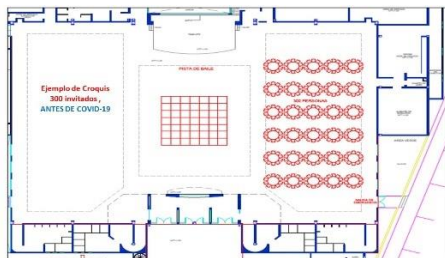
SEMÁFORO **AMARILLO**

*** Eventos máximo donde la cantidad de comensales por mesa deberá ser al 60% de la capacidad de cada mesa donde el máximo de comensales por mesa de 1.5 mts de diámetro será de 6 personas, garantizando que ningún comensal quede directamente uno frente a otro y la distancia entre mesas deberá ser de 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

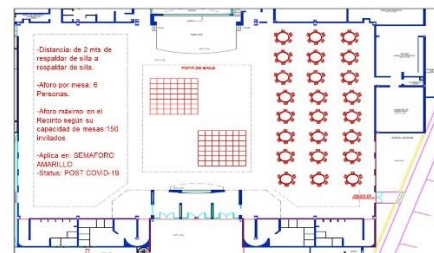
SEMÁFORO **VERDE**

*** Eventos máximo donde la cantidad de comensales por mesa deberá ser al 80% de la capacidad de cada mesa donde el máximo de comensales por mesa de 1.5 mts de diámetro será de 8 personas, y la distancia entre mesas deberá ser de 2 mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

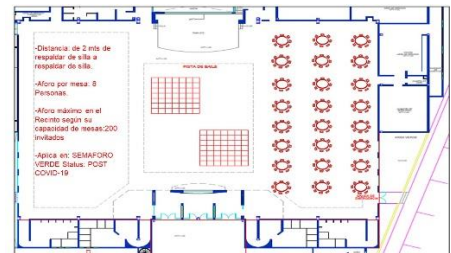
****Ejemplo de una descripción gráfica del aforo en recintos.



ANTES DE COVID-19



POST-COVID-19 SEMAFORO AMARILLO



POST-COVID-19 EN SEMAFORO VERDE

OPERATIVIDAD CON LAS NUEVAS NORMAS DE SALUD

OPERATIVIDAD CON LAS NUEVAS NORMAS DE SALUD

22.- El recinto deberá solicitar a todos los proveedores terminen sus montajes y salgan del lugar una hora antes de que el evento inicie para que el personal de limpieza pueda realizar la última sanitización antes de que los invitados ingresen al evento.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

23.- No se permiten niños de 12 años o menores de 12 años dentro del recinto ni antes ni durante ni posterior al evento.

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

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
- Lavado o desinfección constante de manos.
- 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)



Eventistas Unidos
de Sinaloa

- 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 y usar gel con base en alcohol al 70% antes de ingresar al área de cocina
- 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.
- Configurar las temperaturas de lavado y enjuagado del lavavajillas entre 60 a 70 °C, usar detergentes y desinfectantes especializados por un clico 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.
 - B) Enjuagar con agua limpia toda la cristalería, losa, plaque, y todo lo que involucre el equipo de recipientes para el servicio de mesa.
 - C) 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)
 - 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.
- Empaquetar y sellar el juego de cubiertos a utilizar para cada comensal inmediatamente después de haber sido lavados, secados y desinfectados (se pueden pulir los cubiertos y cristalería con alcohol al 70%)

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.- La recomendación es servir un solo tiempo de banquete para reducir el número de personas involucradas en cocina.
- 2.- Si desean agregar más tiempos al banquete, todos deberán salir cubiertos de cocina con cloche para que el invitado de manera personal descubra el alimento.
- 3.- Utilizar cloche o cubreplatos ó algún elemento que proteja los alimentos en el trayecto desde la cocina hasta el lugar donde se servirá al comensal el platillo, para que los alimentos se encuentren libres de contaminación en todo momento.
- 4.- El uso de cubiertos se deberán entregar al momento de servir el banquete al invitado.

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

(667) 390 7227

eventistasmx@gmail.com

eventistas.mx



Eventistas Unidos
de Sinaloa

5.-Lavado de losa y enjuagado en lavavajillas deberá ser entre 60 a 70 °C, usar detergentes y desinfectantes especializados por un ciclo de lavado normal, si decide realizar el lavado de losa de manera manual, deberá seguir el siguiente protocolo:

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.

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.

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 un vaso por cada invitado que asista al evento y esta cantidad multiplicada por el número de horas que dure el evento (evento para 100 personas y 5 horas de recepción: 100 vasos x 5 horas de recepción = 500 vasos disponibles en el evento), en el caso de copas será necesario tener disponibilidad de 2 copas por cada invitado sin importar el número de horas que dure el evento; NO se podrá hacer lavado común de cristalería durante la recepción, ya que esta necesita un proceso de desinfección a conciencia y las prisas del evento no lo permiten.
- 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.



Eventistas Unidos de Sinaloa

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

AREA DE MESAS

1.- La distancia entre mesas deberá ser 2mts de espaldar de una silla a espaldar de otra silla.

2.- La cantidad de comensales por mesa se deberá limitar conforme a la normatividad que el semáforo de alerta sanitaria nos indique al momento de realizar el evento. Se deberá contar con los formatos y diseños aplicables para poder ajustar los montajes de acuerdo a la capacidad de aforo permitida.

3.- La mantelería permitida deberá ser lisa, sin detalles decorativos como lentejuelas, chaquirones, brillos, etc., todo mantel debe ser lavado a mínimo 60 °C y planchado a altas temperaturas e inmediatamente después empaquetado para evitar sea contaminado. La recomendación general es utilizar mesas que eviten el uso del mantel y puedan ser desinfectadas, antes, durante y después de la recepción en repetidas ocasiones por el personal de servicio.

4.- El uso de servilleta de tela deberá ser en tela lisa. Toda servilleta debe ser lavada a mínimo 60 °C y planchada a altas temperaturas e inmediatamente después empaquetado para evitar sea contaminado. Se deberá asignar a una sola persona para el doblado y colocación de la servilleta en mesa. La servilleta debe ser colocada cuando el evento esté a punto de iniciar y evitar tocarla cuando ya ha sido colocada en mesa (puede ser colocada 1 hora antes del evento, la persona asignada para el doblado y colocación de la servilleta debe de asegurarse que el paquete en el que recibe las servilletas este perfectamente sellado y antes de abrir dicho paquete deberá desinfectar sus manos y también el paquete, para esta actividad deberá tener guantes de látex colocados en ambas manos).


5.- 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)

El personal de meseros debe de cumplir con:

- Uso obligatorio de cubre bocas.

 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 protección ocular o careta.
- Uso de mandil.
- Uso de guantes.
- Lavado o desinfección constante de manos.

1.- Se recomienda que cada mesero atienda máximo 2 (dos) mesas.

2.- Cada mesero pudiera tener una estación de servicio con vasos, copas, cubiertos 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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

COORDINADOR DEL EVENTO

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto # 2).**

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 acceso que se realizara en el recinto, así como recomendar no asistir al evento si tienen síntomas de COVID-19.

4.- El coordinador deberá establecer horarios de montaje escalonados para todos los proveedores, tomando en cuenta los tiempos de acceso al recinto.

5.- El coordinador deberá supervisar la correcta sanitización del recinto una vez terminado el montaje, para posteriormente dar ingreso a los invitados.

6.- El coordinador deberá seguir las normas de higiene del recinto.

7.- El coordinador y su equipo de trabajo deberán colocarse ropa limpia para el inicio de la recepción.

8.- 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.

9.-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.

-Lavarse las manos de manera recurrente 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 cristalería con otros invitados como vasos, copas, cubiertos, etc.

10.-El coordinador deberá entregar a cada invitado al momento de su llegada y antes de ingresar al recinto un kit de desinfección, el cual debe incluir gel con base en alcohol al 70%.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

11.- 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.

12.- El coordinador deberá tener personal suficiente para ingresar a los invitados al recinto y evitar que se haga aglomeración de personas en el ingreso (la recomendación es 2 hostess manejando listas y 1 runner por cada 80 invitados)

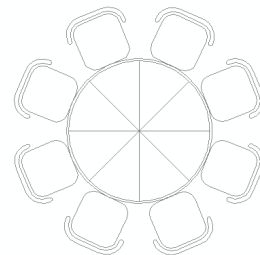
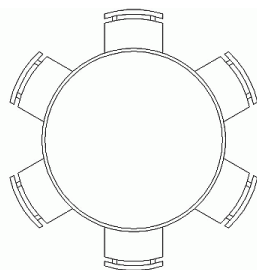
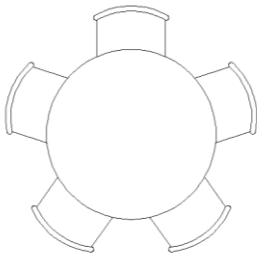
El personal de coordinación y su equipo de trabajo debe de cumplir con:

- 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 punto #2).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, cajas, maquinas, luces, etc.).
- 3.- Desinfectar el andamio antes de utilizarlos y después de utilizarlos.
- 4.- 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.
- 5.- Entelados y Encortinados mismos lineamientos que andamios.
- 6.- El personal mayor de 60 años es considerada "personal vulnerable", por lo tanto no debe exponerse ni realizar el trabajo de carga y descarga.
- 7.- Antes de iniciar la carga y descarga de los artículos decorativos, deberán sanitizar sus manos.
- 8.- Distanciamiento entre los trabajadores durante el montaje en actividades que lo permitan, segmentar al equipo de para realizar las actividades en áreas separadas del recinto.
- 9.- Revisar con el coordinador del evento en que horarios podrán iniciar montaje y desmontaje, para evitar aglomeración de personal.
- 10.- Considerar en el layout de decoración lo siguiente:
 - NO colocar barra de bebidas en pista de baile para autoservicio de invitados.
 - En caso de colocar una mesa de dulces, snacks o postres, cada producto comestible deberá estar perfectamente empaquetados de manera individual.
 - En caso de pista de baile considera una pista más grande que la medida estándar (cada decorador deberá implementar ideas creativas para propiciar el distanciamiento entre las parejas que se encuentren bailando)
 - La distancia entre mesas y cantidad de personas por mesa será en base a las disposiciones oficiales.

****algunas propuestas en colocación de sillas en mesas circulares de 1.50 mts de diámetro.





Eventistas Unidos
de Sinaloa

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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

MESAS DE DULCES, QUESOS Y POSTRES

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información. **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 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. Si desea que se consuma el pastel, no se deberá exhibir el mismo, ya que se corre el riesgo de contaminación.
- 5.- Se deberán colocar marcas en el piso para indicar al invitado la sana distancia que debe haber entre ellos al momento de estar frente a la mesa de dulces, quesos o postres.
- 6.- 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.
- 7.- El personal que participe en asistir estas mesas deberán seguir las normas de higiene y protección indicadas.
- 8.- En la medida de lo posible, colocar marcas en el piso y/o unifilas para mantener la sana distancia a la hora de la recepción de invitados.

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 látex.
- Uso de mandil.
- Lavado o desinfección constante de manos.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

MIXOLOGIA

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- NO reutilizar la cristalería que ha sido utilizada o tocada por un invitado durante el evento
- 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 cristalería sucia.
- 9.- En la medida de lo posible, colocar marcas en el piso y/o unifilas para mantener la sana distancia a la hora de la recepción de invitados en barra.
10. 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 guantes de látex.
- Uso de mandil.
- Lavado o desinfección constante de manos.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

FLORISTA

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 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)
- 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)
- 6.- Desinfectar el andamio antes de utilizarlos y después de utilizarlos.
- 7.- En la medida de lo posible llevar hechos los Centros de Mesa al evento para colocar y agilizar montaje.
- 8.- No toser, ni estornudar sobre la línea de producción de las flores.
- 9.- Asegurar que el transporte, así como los equipos de conservación en el caso que se requiera, estén limpios y desinfectados, realizándose la sanitización de estos luego de cada recorrido de reparto.
- 10.- Antes de iniciar la carga y descarga de los detalles florales, deberán sanitizar sus manos.
- 11.- Mantener distancias mínimas de 1,5 metros con respecto a otras personas.
- 12.- El personal mayor de 60 años es considerada "personal vulnerable", por lo tanto no debe exponerse ni realizar el trabajo de carga y descarga.

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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

MUSICA y ENTRETENIMIENTO

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, bocinas, instrumentos musicales, 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.- 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.
- 5.- 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.
- 6.- NO es recomendable compartir el uso de micrófonos.
- 7.- 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.
- 8.- 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.
- 9.- No estará permitido que ningún integrante del entretenimiento musical baje de la tarima a interactuar con los invitados.
- 10.- 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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

ILUMINACION Y PLANTA DE LUZ

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (cables, cajas, maquinas, luces, etc.).
- 3.- El Personal técnico deberá ser el mínimo indispensable durante la operación.
- 4.- El Personal técnico deberá Mantener una distancia mínima de 1.5 metros con respecto a otras personas.

El personal Técnico 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

CARPAS Y TARIMAS

- 1.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo
- 2.- Desinfectar andamio antes de utilizarlos y después de utilizarlos.
- 3.- Distanciamiento entre los trabajadores durante el montaje en actividades que lo permitan, segmentar al equipo de para realizar las actividades en áreas separadas del recinto.
- 4.- Colocacion de carpas y tarimas en un mismo sitio del recinto durante el tiempo de montaje, de esta manera únicamente se estará utilizando lo que se va requiriendo para el montaje.
- 5.- Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con respecto a otras personas.

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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

ALQUILADORAS

1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**

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 agua común, 100 mililitros de cloro diluido en 1 litro de agua)

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.

6.- En la medida de lo posible, colocar marcas en el piso y/o unifilas para mantener la sana distancia a la hora de la recepción de invitados.

El personal de Alquiladoras 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

CABINA DE FOTOS

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 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.
- Uso de guantes de látex (estos se deberán cambiar cada 60 min.)
- Lavado o desinfección constante de manos.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

VALET PARKING

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2).**
- 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.
- 5.- Utilizar fundas para volante, asiento y palanca de cada coche con tela previamente sanitizada que se colocará al recibir el coche y se quitará al entregar.
- 6.- Desinfectar manos, volante y palancas de cambio antes y después del uso del auto.
- 7.- Desinfectar llaves al recibirlas y mantener desinfectada el área de resguardo.

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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

SEGURIDAD

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información (**APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2**).
- 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 Punto #2**).
- 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.
- 4.- La entrega de material al cliente como USB, álbumes, cuadros fotográficos, etc., deberá estar perfectamente sanitizado y deberán estar empaquetados y sellados para evitar contaminación durante la entrega del material al cliente.

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.



Eventistas Unidos
de Sinaloa

MAQUILLISTAS

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información (**APLICAR normas descritas en RECOMENDACIONES Punto #2**).
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo (desinfectar brochas cada vez que cambie de persona a maquillar).
- 3.- Las brochas deberán ser lavadas con agua purificada y jabón, de preferencia Jabón líquido de nivel quirúrgico.
- 4.- Extremar limpieza y desinfección en el manejo de dinero en efectivo.
- 5.- Se deberá evitar el contacto personal directo.

El personal de Maquillaje 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

INVITACIONES

- 1.- Realizar el protocolo preventivo de higiene, sanitización e información **(Aplicar normas descritas en RECOMENDACIONES Punto # 2)**.
- 2.- Desinfectar el material y herramientas de trabajo.
- 3.- Las invitaciones deberán estar perfectamente sanitizadas, empaquetadas y selladas para evitar contaminación durante el proceso de entrega del material al cliente.
- 4.- En las invitaciones se debe incluir la Recomendación de no asistir al evento si se tienen síntomas de COVID-19.

El personal de invitaciones debe de cumplir con:

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



Eventistas Unidos
de Sinaloa

CEREMONIA

1.- Es recomendable acatar las disposiciones oficiales del clérigo.

-consultar el siguiente link para normativas de **celebraciones religiosas**: <https://arquidiocesismexico.org.mx/>

2.- Es recomendable contar con el apoyo de un coordinador para la logística del ingreso, acomodo y salida del templo de los invitados.

3.- No dar el saludo de Paz.

4.- Mantener la Sana distancia de 1.5 mts entre cada persona sentada en bancas (estará permitido sentarse más personas en la misma banca si esas personas viven en la misma casa habitación).

5.- Recibir la comunión en la mano.

6.- Colocar la limosna en una alcancía.

7.- Sugerir que sólo la familia cercana asista a la ceremonia.

8.- Todos los asistentes al clérigo deberán hacer uso de cubre bocas.

9.- No estará permitido decorar bancas y pasillos con arreglos florales ni con ningún otro elemento.

10.- Recomendar no asistir al evento si se tienen síntomas de COVID-19.