



ACTIVIDADES Y SERVICIOS PARA CONGRESOS Y CONVENCIONES

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE, SEGURIDAD Y ATENCIÓN
EMERGENCIA SANITARIA
CORONAVIRUS (COVID 19)

NEUQUÉN
ESTU DESTINO
— PATAGONIA ARGENTINA —

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS



Contenido

INTRODUCCION	3
OBJETIVOS	3
ALCANCE	4
INFORMACIÓN DEL VIRUS	4
CAPÍTULO 1: MEDIDAS GENERALES	7
RECOMENDACIONES VISUALES	7
DISTANCIAMIENTO SOCIAL	7
HIGIENE DE MANOS	7
HIGIENE RESPIRATORIA	8
DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES E INSTALACIONES....	8
DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS	9
CAPÍTULO 2: MEDIDAS ESPECÍFICAS.....	10
PERSONAL	10
SANIDAD EN DESPACHOS DE ADMINISTRACION Y OFICINAS	11
ESCENARIO "A" DE PROTECCION CON BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	11
ESCENARIO "B" DE PROTECCION CON BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	12
INGRESO Y RECEPCION	12
SALONES	14
ARMADO DE SALA	14
SANITARIOS	15
ASCENSORES	16
AREAS DE SERVICIOS– LIMPIEZA Y ACCESO A LOS MISMOS-	16
SEGURIDAD	17
SERVICIOS TECNICOS PARA EVENTOS	17
CATERING	17
FORMATOS SE SERVICIOS:	18
OTROS SERVICIOS EXTERNOS	19
(LOCUTORES, FOTÓGRAFOS, TRADUCTORES, ALQUILER DE VAJILLAS Y MOBILIARIO, ARMADORES DE STANDS, ETC.)	19
ORGANIZADOR DE EVENTOS (OPC)	20
FUENTES DE CONSULTA:	21



INTRODUCCION

En el marco de la Emergencia Sanitaria ante el Coronavirus (Covid-19), declarada tal por el Gobierno Nacional y Provincial, resulta necesaria la implementación del presente Protocolo con el propósito de brindar la información necesaria en relación al virus; síntomas, formas de contagio y procedimientos ante posibles casos sospechosos así como incorporar como metodología las buenas prácticas de higiene y prevención generales y específicas a ser desarrolladas por los prestadores turísticos y el personal a su cargo, así como los turistas que accedan a dicha prestación.

En el caso de tratarse de Establecimientos de salones o espacios para el desarrollo de Congresos y Convenciones, será necesaria la capacitación del personal de recepción, de limpieza, de cocina (si la tuviese), de mantenimiento a fin de resguardar las medidas de seguridad y prevención ante posibles contagios de Coronavirus (Covid-19).

Los protocolos de seguridad e higiene deben ser comunicados y de libre acceso para visitantes y los trabajadores, asimismo, deben estar a la vista en áreas comunes.

Los profesionales Organizadores, creadores y trabajadores del segmento de Eventos son muy conscientes de la gran responsabilidad que asumen. La seguridad de los visitantes y la seguridad laboral han desempeñado un papel central en la planificación e implementación de eventos durante muchos años. Por lo tanto, el criterio de esta recomendación no es el cumplimiento, sino el cumplimiento excesivo de los requisitos oficiales e institucionales.

Independientemente de las medidas de seguridad recomendadas para el sector interno de los establecimientos aptos para eventos como congresos y convenciones, se establecen en este protocolo dos escenarios diferentes, de acuerdo al nivel de protección y conocimiento del estado de salud sobre los posibles asistentes a dichos eventos.

Las siguientes recomendaciones fueron también consultadas a grupos de especialistas interdisciplinarios. Combina la experiencia de los responsables de la tecnología de eventos, gerentes, técnicos, constructores para eventos y exposiciones, expertos en seguridad de eventos, catering y logística, operadores de lugares de reunión y otros representantes de grupos profesionales.

Esto, en conjunto con las capacitaciones, permitirá lograr la implicación, concientización y formación de la organización, usuarios y clientes antes y durante la apertura del/los establecimientos.

Tales capacitaciones se prefieren que en una primera instancia sean remotas y si son presenciales, manteniendo las adecuadas medidas de prevención vigentes y respetando el máximo de personas permitidas en función de las medidas de distanciamiento social vigentes al momento de realizarlas.

Las modalidades de trabajo y los protocolos detallados a continuación, podrán ser modificados o suspendidos, en forma total o parcial, por la máxima autoridad sanitaria provincial, conforme a la evolución epidemiológica de la pandemia COVID-19, debiendo comunicar de inmediato tal decisión al Ministerio Jefatura de Gabinete, que podrá recomendar dejar sin efecto la excepción otorgada a esa actividad o servicio.

OBJETIVOS

- Garantizar la salud de las personas, evitando la propagación del virus (COVID-19) en la Provincia del Neuquén y en la República Argentina.
- Brindar adecuada información y capacitación de procedimientos preventivos de higiene y sanidad en los respectivos servicios de prestación de actividades de Congresos y Convenciones para el personal que los suministra, para los visitantes y los destinos en la Provincia del Neuquén.



- Facilitar la elaboración o adecuación por escrito de protocolos específicos a cada prestador de la actividad que se trate, en función de los elementos aquí expuestos, comprometiéndolos a su correcta difusión, implementación y control.
- Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la mayor seguridad y continuidad turística.

ALCANCE

El presente documento técnico se dirige hacia el desarrollo de Congresos y Convenciones organizados en la Jurisdicción de la Provincia del Neuquén.

Cada organizador deberá elaborar su protocolo tomando como referencia el presente documento, pudiéndose ampliar con medidas más específicas y/o abarcativas siempre y cuando no vayan en detrimento o contradicción de las pautas generales y específicas aquí expuestas.

INFORMACIÓN DEL VIRUS

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuhan - China en diciembre de 2019), declarándose el 30 de enero de 2020 por la Organización Mundial de la Salud una emergencia de salud pública de preocupación internacional por su extensión a varios países continentes y todo el mundo, afectando a un gran número de personas.

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 (SARS).

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:

- Fiebre (37.5°C o más).
- Odinofagia (dolor de garganta).
- Dificultad respiratoria.
- Tos seca.
- Pérdida repentina del gusto (disgeusia) o del olfato (anosmia).
- Decaimiento/cefalea/malestar general
- Diarrea / vómitos.
- Mialgias.

Algunos pacientes pueden presentar dolores músculo-articulares, congestión nasal, rinorrea, erupción cutánea, conjuntivitis, dolor de garganta, neumonía, dolores abdominales. En quienes presentan síntomas, éstos pueden ser leves y aparecen de forma gradual.

Otras personas se infectan y no desarrollan ningún síntoma ni aparentan estado de enfermedad (asintomáticos), pero pueden contagiar.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) la mayoría de las personas (alrededor del 80%), se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave de rápida evolución con dificultad para respirar, motivo por el cual requieren cuidados especiales en unidades hospitalarias. En los adultos mayores de 60 años, embarazadas y particularmente quienes padecen afecciones médicas crónicas, como hipertensión arterial, problemas cardíacos, problemas pulmonares, EPOC, asma moderada/ severa, diabetes, obesidad mórbida o los inmunodeprimidos y otras enfermedades debilitantes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.



Transmisión o contagio del covid-19:

Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV2 y causa la enfermedad por coronavirus denominada COVID-19.

Una persona puede contraer la enfermedad COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus SARSCoV-2 o por contacto con superficies contaminadas. El virus se propaga de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose, estornuda o habla. Estas gotas pueden ser inhaladas por otras personas o caer sobre objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otra puede contraer la infección por SARSCoV-2 si toca estos objetos o superficies y luego se toca la cara (ojos, boca y/o nariz).

Infografía sobre COVID-19 con un fondo naranja y blanco. En la parte superior izquierda hay un icono de un signo de exclamación rojo dentro de un círculo blanco. A la derecha del icono, el texto "CORONAVIRUS (COVID-19)" en rojo y negro. Debajo de esto, una franja azul contiene el texto "Consultas de salud en la Prov. del Neuquén" y un icono de teléfono con el número "0800 333 1002". El cuerpo principal de la infografía es un recuadro blanco con una lista de 7 puntos numerados en círculos de colores (1: azul, 2: naranja, 3: azul, 4: naranja, 5: azul, 6: naranja, 7: azul). Cada punto describe una característica o medida de prevención. En la parte inferior izquierda hay iconos de redes sociales y el texto "Salud Neuquén". En la parte inferior derecha hay el logo "NEUQUÉN PROVINCIA" y "JUNTOS PODEMOS MÁS".

1 Es una **familia de virus** que produce enfermedades respiratorias e infecta a humanos.

2 Pueden causar desde **resfríos leves** hasta enfermedades más graves como **neumonía**.

3 **COVID-19** es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se descubrió en China.

4 **Se contagia de persona a persona** a través de las gotas de secreciones que se liberan al **estornudar, toser o sonar la nariz**.

5 También puede transmitirse a través del **contacto con superficies contaminadas** con secreciones respiratorias de un enfermo.

6 Por el momento, **no existe tratamiento ni vacuna**.

7 Las medidas de prevención más efectivas son **evitar el contacto** con personas con enfermedades respiratorias y **el lavado frecuente de manos con agua y jabón**.

Salud Neuquén

NEUQUÉN PROVINCIA | JUNTOS PODEMOS MÁS

Infografía resumen recomendada disponible en:

<https://www.saludneuquen.gob.ar/recomendaciones-coronavirus-para-la-comunidad/>

sección: recursos gráficos/coronavirus prevención/INFO ¿Qué es el coronavirus?



Se considera **caso sospechoso** cuando cumple con alguno de los criterios definidos por la autoridad sanitaria provincial. Dado que los parámetros son dinámicos y los criterios son actualizados, deberá monitorearse la información en: <https://www.saludneuquen.gob.ar/recomendaciones-para-equipos-de-salud/#definición>

En relación al nexo epidemiológico debe considerarse si la persona en los últimos 14 días: mantuvo un contacto con un caso confirmado o sospechoso de COVID- 19; tiene antecedente de viaje al exterior o de zonas de transmisión comunitarias en Argentina, o cuenta con antecedente de viaje/estadía a áreas con transmisión por conglomerado.

Se considera **caso confirmado**:

Todo caso sospechoso o probable que presente resultados positivos por rtPCR para SARS CoV- 2, o según la modalidad de confirmación por nexo clínico epidemiológico.

¿Cuáles son las diferentes definiciones de contactos?

Esta información es dinámica y puede variar según nuevas evidencias.

Teniendo en cuenta que para todos los casos el período de contacto se contempla desde las 48 horas previas al inicio de síntomas del caso confirmado de COVID-19. Se considera **contacto estrecho** en la comunidad:

- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
- Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros y durante al menos 15 minutos con un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas. (ej. convivientes, visitas, compañeros de trabajo).
- Cualquier persona que ha trabajado con un caso confirmado de COVID-19 en estrecha proximidad.
- Cualquier persona que ha compartido la misma aula que un caso confirmado (no se ha determinado tiempo de exposición específico).

Entiéndase por "**grupo conviviente**" a aquellas personas que convivan o realicen el viaje en forma conjunta ya sea por ser familiares, amigos u otros, donde anteriormente y durante la estadía no respetaron la distancia mínima entre ellos, compartiendo el transporte, la habitación y demás. A los fines de seguridad sanitaria se debe tratar como una unidad según fase y reglamentación vigente.



CAPÍTULO 1: MEDIDAS GENERALES

RECOMENDACIONES VISUALES

- a) En todo momento, es recomendable poner a disposición del público información visual sobre la adecuada higiene de manos, higiene respiratoria o manejo de la tos, distanciamiento social, y la actuación ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria junto a los números de teléfono del **Ministerio de Salud de Nación** (al **120**, es gratuito desde cualquier lugar del país y atiende las 24 horas) **y de la Provincia del Neuquén (llamando al 0800-333-1002)** en caso de aparición. Las mismas suelen ser de utilidad como recordatorios en todos los puntos de acceso a las instalaciones, en lugares claramente visibles para toda persona. De ser necesario, es deseable incluir mensajes en varios idiomas y/o para personas no videntes.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- b) Las medidas establecidas por las autoridades sanitarias determinan una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal, y 4 personas por cada 10 m² (=2,25 m²/pax) en salas cerradas. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etc.), y se determina según criterios epidemiológicos y sanitarios, con sujeción a la fase y normativa oficial vigente.
- c) Se debe evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos y apretones de manos entre las personas.
- d) No compartir mate, vajilla ni otros utensilios, y minimizar el intercambio de papeles y dinero, extremando en este último caso la higiene de manos, el uso de elementos de higiene respiratoria, y cancelación de pago por medios electrónicos o virtuales.
- e) Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo, incluyendo reuniones familiares o con amigos, que superen el máximo permitido.
- f) El uso de "barbijo casero, cubrebocas o tapabocas" no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.
- g) Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.
- h) En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza, delimitación con líneas amarillas o rojas en el piso o aérea para asegurar el distanciamiento.
- i) Comunicar las medidas adoptadas de distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su implementación dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes de recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos y cualquier otro sector donde pueda confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

HIGIENE DE MANOS

- a) Todas las personas, deberán realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) con una duración de 40 a 60 segundos. La desinfección se debe hacer en soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel), y a posterior del lavado si están sucias. La misma debe realizarse obligatoriamente:



- Al ingresar al establecimiento o empresa, sea usuario, sea cliente o personal de trabajo del lugar.
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
 - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
 - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
 - Después de ir al baño o de cambiar pañales.
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.
- b) Es responsabilidad de la institución proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal.
- c) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

HIGIENE RESPIRATORIA

- a) Según Decreto Provincial Nº 0478/20 se dispone el uso obligatorio del barbijo, incluso el casero, sin afectar su eficacia en materia de protección, cubriendo nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene. Lavarlo con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo si se encuentra sucio o mojado. Para más información de modo de uso, colocación y confección dirigirse al siguiente sitio del Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén en: www.saludneuquen.gob.ar (en Recomendaciones para la comunidad "Uso de protectores faciales).
- b) Los organizadores deben proveer los elementos de protección respiratoria (podrán ser reutilizables) a los empleados que desarrollen tareas vinculadas a la actividad en las distintas instalaciones o servicios de la empresa. Cuando dichos elementos de protección hayan agotado su vida útil deberán ser provistos nuevamente por la empresa.
- c) Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca al toser o estornudar. De tener que hacerlo, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener colocado el barbijo casero. En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato.
- d) Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.

DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES E INSTALACIONES

- a) Realizar desinfección diaria de superficies. Se aconseja efectuar al menos 4 veces al día en lugares de uso público o cada una hora. Esta frecuencia debe ser adecuada al tránsito, intensidad de servicio y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.
- b) Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente en un balde con trapeador o paño antes de la desinfección.
- c) La desinfección se debe realizar con agua hipoclorito de sodio de uso doméstico en un recipiente (con trapeador o paño) con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro-100 ml de lavandina en 10 litros de agua. Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
- d) Proveerse por parte de la empresa/organización de los elementos necesarios para efectuar la limpieza y la desinfección.
- e) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.
- f) No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones desinfectantes.



- g) No se recomienda el uso de “cabinas desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS

- a) Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo. Como la definición del caso es dinámica y puede variar según la situación epidemiológica, se debe mantener informado permanentemente a través de las páginas oficiales del Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén (<https://www.saludneuquen.gob.ar>). La medición de temperatura debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo; y la persona encargada de la medición debe contar con equipo de protección personal apropiado (barbijo común o tapaboca, protección ocular, higiene de manos).
- b) Si se sospecha o se confirma que un visitante (turista o residente local) o personal del establecimiento/empresa/organización es un caso confirmado o es un caso sospechoso según los criterios establecidos y actualizados por el Ministerio de Salud de Neuquén (www.saludneuquen.gob.ar), se deberá informar al responsable a cargo de empresa, y a la autoridad sanitaria provincial (**llamando al 0800-333-1002**), o al hospital o centro de salud más cercano, acatando las indicaciones pertinentes.
- c) Mientras se espera la asistencia o indicación por parte de personal sanitario, se deberá establecer un sitio de aislamiento (separado, cómodo y ventilado) donde la o las personas deberán permanecer junto a sus acompañantes/convivientes con barbijo o tapabocas, no permitiendo el contacto con el resto del personal u otros visitantes. Evaluar las condiciones de posibilidad de brindar aislamiento en el lugar hasta recibir el alta médica (en casos leves que no requieren internación) y otorgar alimentos, insumos, comunicación telefónica para seguimiento médico, o alguna otra cosa que se requiera). Extremar los cuidados de limpieza y desinfección de la empresa.
- d) En caso que se identifiquen personas provenientes de las zonas afectadas por transmisión comunitaria según las localidades definidas por el ministerio de Salud Nacional y/o Provincial, que no cumplan o manifiesten no tener la voluntad de cumplir con el aislamiento preventivo obligatorio, o se observa que no cumplen con las medidas de prevención establecidas por este protocolo, la empresa/organización podrá rechazar la permanencia de dicha persona en el mismo, informando a autoridades locales (fuerzas públicas o municipio) y/o provinciales (Ministerio de Turismo)
- e) En caso de aparición de síntomas de trabajadores fuera del horario de la jornada laboral (fiebre de 37, 5° o +, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, alteración en el olfato o gusto, cefaleas, diarrea y/o vómitos, mialgias, decaimiento, malestar general), **NO acudir al lugar de trabajo** e informar inmediatamente al empleador/empleados para que se active el protocolo de desinfección correspondiente en el espacio de trabajo, como las medidas de aislamiento preventivo de las personas que tuvieron contacto directo con la persona afectada. Las personas en lo posible **NO deben dirigirse a un centro asistencial, NO deben salir de su vivienda** y deben comunicarse con la autoridad sanitaria para su asistencia, llamando al 0800-333-1002; o bien comunicándose al hospital o centro de salud más cercano. **NO deben automedicarse.**
- f) Solo en aquellas circunstancias en las que un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 haya permanecido en el ambiente, el personal de limpieza utilizará equipo de protección individual que deberá incluir: bata impermeable con mangas largas, barbijo de tipo quirúrgico, guantes no estériles y protección ocular de montura integral (antiparras).
- g) Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.



- h) Toda información recabada respecto de las personas, sean visitantes o empleados, en este contexto es de uso confidencial y está protegido por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

Como apoyo para la implementación de estas medidas generales, y en adición a las específicas que se mencionan en el presente documento, se recomienda acceder a las páginas oficiales de los Ministerios de Salud y Turismo de la Provincia del Neuquén para mayor información en relación al aspecto sanitario vinculado al COVID 19 (www.saludneuquen.gob.ar y www.neuquentur.gob.ar)

CAPÍTULO 2: MEDIDAS ESPECÍFICAS

PERSONAL

De acuerdo a lo que se desprende del decreto nacional 260/20 de emergencia sanitaria, todo el personal de espacios para eventos deberá presentar ante sus autoridades una declaración jurada de estado de salud o la actualización de una aplicación sanitaria como medida de control sanitario obligatorio. Igualmente se procederá con los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al predio.

Diariamente se deberá:

- Realizar la medición de la temperatura corporal de todo el personal al arribar a su trabajo. Si se sospecha que algún individuo presente síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.) y haya viajado a una zona de riesgo durante los últimos 14 días o haya estado en contacto con una persona diagnosticada, hay que avisar al centro de salud más cercano, al 136 o 911
- El personal deberá lavarse las manos muy frecuentemente con agua y abundante jabón, frotándose toda la superficie de la mano. Repetir la operación especialmente después de tocar superficies de contacto como pasamanos, manijas, cerraduras, ascensores, barandas, grifos, etc.
- En caso de tos o estornudo realizarlos en el pliegue del codo, a fin de no contaminar las manos.
- Se deberá utilizar siempre barbijos o tapa bocas y eventualmente guantes descartables.
- El uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia, y disponer de recambio si fuera necesario.
- Evitar la salida del personal a la calle en horario laboral, y aún menos con uniforme, realizar el recambio dentro de las instalaciones en los lugares adecuados y evitando la aglomeración de personas en vestuarios o similares.
- Mantener comunicación actualizada los empleados en todo a los referentes las prevenciones frente al COVID 19 y sus actualizaciones
- Inducir al personal a que no comparta artículos personales y evitar estrechar las manos o abrazos al saludar

Periódicamente se deberá:

- Capacitar al personal para el reconocimiento de posibles síntomas del COVID 19 y practicar los procedimientos vigentes antes la sospecha o presencia de un asistente al evento que pueda reportar síntomas; cuándo notificar a un médico y cómo seguir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Provincia.
- Coordinar los horarios del todo el personal para evitar la aglomeración de personas en los diferentes espacios.



Disponer permanentemente de:

- Información visible en todo lugar sobre las medidas de prevención y cuidado específico, utilizando material plastificado.
- Hacer visible en cada lugar la capacidad máxima de salones. Realizar lo mismo en el área de sanitarios y de servicios.
- Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local.

SANIDAD EN DESPACHOS DE ADMINISTRACION Y OFICINAS

- Desinfectar periódicamente las manijas de las puertas y escritorios, pasamanos, manijas, cerraduras.
- Desinfectar siempre el teclado, monitor, mouse como también el teléfono.
- Incentivar la atención telefónica, o por medios digitales con los clientes y público de consulta en general.
- Si la atención es presencial se deberá mantener distancias con clientes y ambas partes deberán utilizar tapabocas en cualquiera de sus modos. Intentar entregar escritos en forma digital.
- Realizar pagos y depósitos hacia proveedores y desde clientes por medios electrónicos.
- Limitar la cantidad de personas externas al mínimo posible.

Relaciones Públicas

- Ofrecer capacitaciones sobre los procedimientos sanitarios en forma periódica en todos sus formatos.
- Actualizar corrientemente nuevas prácticas.
- Informar al personal por vía electrónica solicitando devolución de reciprocidad.

DE LOS EVENTOS

Los eventos a realizar podrán tener un máximo de 50 (cincuenta) asistentes.
La ocupación de los salones asignados al evento no podrá superar el 50% de la capacidad de los mismos.

ESCENARIO “A” DE PROTECCION CON BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Este modo solo se activará si se cuenta con el conocimiento exhaustivo de los asistentes concurrentes al evento (visitantes y todos los proveedores de servicios, personal interno, etc.) y de su condición no contagiosa de COVID 19, sea esta por la implementación de testeos fidedignos o por haber logrado inmunidad. (en ambos casos con prueba escrita)

Se debe confeccionar una lista amplia de asistentes totales (Visitantes, proveedores y personal) que incluya, entre otros datos, el registro y las horas de asistencia. Se debe garantizar la protección de datos y se solo se pondrá a disposición de las autoridades si fuese necesario. Alternativamente, un análisis de testeo rápido (voluntario) realizado en el sitio puede servir como prueba. Este testeo se realizará después de una consulta previa con las autoridades sanitarias responsables. En estos casos, si una persona asistente (sea invitado, proveedor o personal interno) no realiza la prueba, no se le puede permitir el acceso al predio del evento.

Los costos de estas últimas alternativas estarán a cargo de la organización, garantizando un “evento seguro”.



También se recomienda el uso de una aplicación de rastreo. En el caso de que se deban tomar medidas, se determinará el método de seguimiento más apropiado.

Durante toda la duración del evento, se debe garantizar que ninguna persona no autorizada pueda ingresar a predio del evento.

En presencia de la opción de "escenario A" podrán flexibilizarse las normas mínimas de afectación en metros cuadrados de espacios libres por asistente.

ESCENARIO "B" DE PROTECCION CON BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

De no poder garantizar las medidas de seguridad propuestas en el "Escenario A" se procederá a respetar exhaustivamente las medidas de acercamiento descriptas en los próximos ítems asumiendo una dimensión mínima de espacio utilizable por asistente de 3 mts² más un recargo de seguridad del 20%.

Las regulaciones de distancia deben ser controladas y garantizadas por el personal asignado para todas las personas involucradas y presentes en el predio (visitantes, proveedores, personal) durante la instalación, la puesta en escena y el desmantelamiento del evento.

Se deberá realizar un constante monitoreo y evaluación del cumplimiento del plan de higiene y seguridad antes, durante y después del evento.

Las áreas de contacto con manos durante deben desinfectarse varias veces al día.

Se debe elaborar un plan de limpieza y desinfección, que muestre claramente qué superficies son limpiadas y desinfectadas por qué personal responsable, con qué frecuencia y con qué.

Además, se deberá contar con mayor personal para realizar el control de las áreas de salón, áreas de movimiento y áreas de espacios comunes y sanitarios, asumiendo que estas ofrecen un mayor riesgo de contacto a largo tiempo de duración del evento entre las personas.

En ambos casos se deberá proporcionar información detallada sobre las medidas de protección a tomarse en el lugar del evento con anticipación para evaluar el riesgo personal de cada posible participación a las autoridades del predio o municipales competentes.

INGRESO Y RECEPCION

El ingreso a los Centro de Convenciones, salones de eventos o salones de Hoteles con la misma complejidad, se realizará luego de recibida la indicación verbal o sonora por parte del personal del establecimiento.

Se deben proporcionar métodos apropiados para el control de acceso por parte del personal de seguridad para garantizar y respetar el distanciamiento de dos metros (1.50 /2.00 mts) entre los asistentes y también con el personal afectado a la labor. No podrán ingresar más de dos personas al mostrador de recepción, evitando así el amontonamiento. La cantidad de asistentes en el salón de recepción no podrá superar al 50% de la capacidad del mismo. Demarcar en las áreas donde los asistentes deben esperar con líneas en el piso o algún otro elemento visual para mantener la distancia mínima de 1,5 / 2 mts.



También se dispondrá al ingreso y en un lugar visible para toda persona que arribe recipiente, dosificador o rociador con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70%. Para el ingreso, se podrá implementar medidas de desinfección de bolso de mano y/o eventual equipaje.

Se dispondrá de un termómetro a efecto de realizar un control de temperatura de cada asistente al momento de su registración. Si no hubiese un termómetro infrarrojo para toma de temperatura humana a distancia, se utilizarán termómetros digitales de contacto, debiendo desinfectarse los mismos con solución, en cualquiera de sus tipos, con alcohol al 70%.

Se instalarán mamparas, vidrieras o cualquier otro mecanismo con el fin de evitar el contacto directo entre los asistentes y el personal de acreditación y recepción. Demarcar en las áreas donde los asistentes deben esperar con líneas en el piso o algún otro elemento visual para mantener la distancia mínima de 1,5 m. El uso de tapabocas, en cualquiera de sus tipos (y en lo posible guantes descartables y protección ocular) será obligatorio tanto para el personal del establecimiento como para toda persona que ingrese al mismo.

Se deberá efectuar una desinfección constante de elementos de uso frecuente como lo son lapiceras o posnet, etc.

Al ingreso del establecimiento para realizar su tarea el personal deberá realizar la desinfección correspondiente, en especial del calzado y manos.

En la recepción se dispondrá de gel o solución desinfectante, pañuelos desechables y cubos/cestos de basura con tapa accionada con pedal.

El/los mostrador/es deberán limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los asistentes.

Para evitar contagios del personal se recomienda abstenerse de abrazos, besos o estrechar las manos con los asistentes o con otros empleados. Después del intercambio de objetos, como por ejemplo tarjetas de pago, credenciales, bolígrafos, carpetas, etc., se realizará una desinfección de manos. Cada elemento deberá también ser desinfectado correctamente antes de su uso.

Se deberán desinfectar regularmente, con artículos aptos para tal fin, superficies de picaportes, manijas, cerraduras, ascensores, barandas, grifos y cualquier otra superficie que sea de contacto común por todas las personas que asistan, y el mismo mecanismo se utilizará cuando estos abandonen el recinto.

Para realizar las acreditaciones se recomienda que las mismas sean realizadas en formato digital o que las credenciales se contengan dentro de porta-credenciales plásticos, de fácil desinfección, al igual que las cintas de colgado. En lo posible, no entregar material impreso, sólo información electrónica.

Para poder reducir posibles cadenas de infección, es necesario que todos los participantes y visitantes sean registrados electrónicamente con sus datos de contacto. Debe registrarse la entrada al predio del evento de cada persona y documentarse electrónicamente. Posteriormente, estos datos deben ponerse a disposición de las autoridades sanitarias si existe una necesidad justificada.

Servicio de guardarropas

En aquellos lugares donde el clima exija un sobre abrigo se dispondrá de un sector con servicio de guardarropas para que el asistente entregue dichas prendas, en momentos previos a la acreditación al evento. El personal de atención de este sector deberá utilizar guantes, cofias y uniforme.

Las prendas serán colocadas en percheros o estantes, asegurándose que cada prenda no choque con otra, pudiendo también utilizar separadores colgantes.

El personal de servicio deberá recomendar a los asistentes desinfectar sus manos con gel desinfectante al arribo y salida de este sector.



SALONES

Al igual que en las habitaciones de un hotel los salones de eventos deberán permanecer estrictamente desinfectados antes, durante y después de cada reunión. Aquellos que posean pisos alfombrados deberán solicitar un protocolo para su limpieza (por ejemplo, procedimientos como la limpieza a vapor), la que también deberá realizarse en los momentos previos y posteriores al evento. Se recomienda la utilización de procesos de esterilización de ambientes con luz ultravioleta u otro proceso ozonizador de efecto similar.

Asimismo, cada vez que sea posible, ventilar de manera frecuente cada salón y demás espacios cerrados del predio.

Aquí también se deberá desinfectar regularmente, con artículos aptos para tal fin, superficies de picaportes, manijas, cerraduras, barandas, y cualquier otra superficie que sea de contacto común por todas las personas que asistan, y el mismo mecanismo se utilizará cuando éstos abandonen el salón. La limpieza de sillas tapizadas deberá ser tratada de la misma manera que las alfombras para su desinfección.

Todos los espacios comunes que no sean esenciales para el funcionamiento del evento deberán permanecer cerrados. Asimismo, deberá preverse contar con un espacio separado, en lo posible ventilado, a los efectos de aislar a las personas con síntomas compatibles con COVID-19 mientras se espera la asistencia por parte de personal sanitario.

En el caso de utilizar stands, vitrinas o mostradores similares se deberá evitar la reunión de personas alrededor de estos. Las reglas de espacio mínimo deben observarse en todo momento.

Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

La ocupación de los salones no podrá superar el 50% de la capacidad del mismo.

Se deberá lograr una distribución controlada de los visitantes. Para este propósito, se debe desarrollar un concepto de gestión del flujo de visitantes con el fin de evitar sobrecargas en los espacios, aglomeramientos o una alta densidad de personas (por ejemplo, utilizando el principio de extracción o método de balanceo de líneas). El acceso a las zonas debe ser muy controlado. Se deberá incluir asistentes extras para la ubicación de invitados en los asientos.

Colocar el Protocolo de las normas de seguridad e higiene al lado de las Normas Internas del establecimiento.

ARMADO DE SALA

Formato auditorio:

La disposición de sillas se deberá ordenar por filas, las que distaran entre sí a 1.50 mts.

En cada fila, las sillas se distanciarán entre sí por 1.50 mts. Para acortar la distancia entre filas podrán disponerse las sillas en forma alternada entre una y otra hilera, quedando ubicadas con un distanciamiento diagonal de 1.50 mts.

Formato escuela:

Se procederá a colocar las mesas, pero tomando las mismas precauciones de disposición de sillas que en el formato auditorio, asegurándose una distancia mínima entre estas últimas de 1.50 mts. Las copas



o material de lecto/escritura que se depositen sobre las mesas serán de uso exclusivo de cada asistente no pudiendo intercambiar con otro, ninguno de los elementos. Todo aquello que se apoye sobre la mesa deberá ser tratado con los procedimientos estrictos de desinfección (ver ítems gastronomía y recepción).

En el caso de utilizar manteles cubre-mesas no podrán nunca ser reutilizados sin previo lavado a 65°C durante 10 minutos o 71°C durante 3 minutos. Las mesas al igual que los cubre manteles sintéticos deberán limpiarse antes y después del evento con solución de alcohol al 70%. También se podrán utilizar cloro a 1000 ppm u otros productos químicos siguiendo especificaciones de uso en relación a proporciones y posibilidad de mezclarse con otro producto.

Estrado: Los panelistas o disertantes deberán también permanecer a 1.50 mts. de distancia uno de otro, pudiendo ubicarse en forma intercalada de filas, manteniendo esa distancia de ubicación diagonal respecto de una persona a otra. El mobiliario a utilizar (ya sea rentado o propio) deberá ser sometido a los mismos procesos de limpieza que el resto de las superficies del local, dependiendo de su composición. Se dispondrá sobre el estrado y/o podios dispensadores con alcohol en gel.

SANITARIOS

Se recomienda realizar un programa de limpieza y desinfección, muy especialmente en estas áreas, manteniendo siempre una forma adecuada y con la mayor frecuencia posible, evitando en este caso riesgos de contaminación cruzada entre distintas cabinas o sectores de los sanitarios.

Se debe revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones. También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de grifos de aseos comunes.

En los carros de limpieza, se dispondrá también de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

El personal de limpieza deberá ventilar o airear las aéreas de los sanitarios, abriendo ventanas y puertas.

Deberán desinfectar regularmente superficies, antes del ingreso de los asistentes con artículos aptos para tal fin en picaportes, manijas, cerraduras, barandas, grifos y cualquier otra superficie que sea de contacto común por todas las personas que ingresen allí, y el mismo mecanismo se utilizará cuando estos abandonen el sector.

En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables y que el uniforme se cambie/limpie a diario.

Procedimiento de limpieza

- Lavarse las manos con agua y jabón luego de terminar la limpieza.
- Evitar salpicaduras en el rostro.
- Se sugiere evitar el uso de las formulaciones en spray debido a que, si el mismo se aplica en forma directa sobre una superficie, puede no tener acceso a las zonas más contaminadas. En caso de usar spray se debe realizar aplicando el mismo sobre papel descartable, hacer la limpieza y el arrastre y tirar el papel.
- Para evitar accidentes, guardar los productos en su envase original o correctamente rotulado en un lugar seguro, debidamente aislados de otros productos con los que se puedan confundir por su forma (sobre todo alimenticios).



Pisos:

- Lavar con una solución de agua y detergente.
- Enjuagar con agua limpia.
- Desinfectar con una solución de 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina (con concentración de 55 gr/litro) en 1 litro de agua.
- De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l se debe colocar el doble de volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección.
- Preparar la solución el mismo día que se va a usar, para que no pierda poder desinfectante.
- En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, utilizar solución con alcohol al 70%, sino utilizar productos aptos para ese fin.

ASCENSORES

En caso de contar con los mismos dentro del establecimiento se deberá limitar su uso a una (1) o dos (2) personas de acuerdo a las dimensiones del mismo, a efecto de preservar el distanciamiento mínimo de 1 (uno) metro entre personas. Procurar en todo momento la limpieza y desinfección general del mismo. Desinfectar regularmente superficies con artículos aptos para tal fin en picaportes, cerraduras, barandas, botoneras y cualquier otra superficie que sea de contacto.

AREAS DE SERVICIOS- LIMPIEZA Y ACCESO A LOS MISMOS-

El ingreso a las áreas de servicios se realizará luego de recibida la indicación verbal o sonora por parte del personal del establecimiento. Para tal fin se deberá disponer de alfombra u otro elemento similar humedecido en solución clorhídrica o similar, a efecto de higienizar el calzado previo al ingreso. También se deberá respetar el distanciamiento de dos metros (1.50/ 2.00 mts.) entre las personas ingresantes y el personal.

Se deberá informar a toda persona externa ingresante el plan de prevención a utilizarse, y se solicitará información respecto del trayecto recorrido para arribar al sitio u origen del mismo, para poder conocer si éste proviene de algún lugar con mayor cantidad de personas infectadas.

Se deberá disponer en el acceso y en un lugar visible para toda persona que externa que arribe, recipiente dosificador o rociador con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70%. También se podrán implementar medidas de desinfección de bolsos de mano y de todo equipamiento y materiales que ingresen al recinto.

El uso de barbijos, en cualquiera de sus tipos, será obligatorio tanto para el personal del establecimiento como para toda persona que ingrese al mismo. Al ingreso del establecimiento se deberá realizar la desinfección correspondiente, en especial del calzado y manos.

Para evitar contagios del personal se recomienda abstenerse de abrazos, besos o estrechar las manos con los ingresantes.

Las áreas de servicio deberán ser desinfectadas regularmente, con artículos aptos para tal fin, incluso superficies de picaportes, manijas, cerraduras, ascensores, barandas, grifos y cualquier otra superficie que sea de contacto común por todas las personas que ingresen, y el mismo mecanismo se utilizará cuando el personal externo abandone el recinto.



SEGURIDAD

Desinfectar radios y monitores. Para equipos electrónicos en general se recomienda amonio cuaternario en espuma ya que no daña esos equipos.

Utilizar guantes descartables y barbijos cuando se está en funciones.

Desinfectar las insignias de visitas/proveedores.

Manejar los artículos perdidos y encontrados con el equipo personal apropiado.

SERVICIOS TECNICOS PARA EVENTOS

Trátase de un servicio externo o propio del establecimiento deberá tenerse en cuenta lo detallado a continuación:

Cada vez que una persona ingrese al lugar destinado a prestar este servicio deberá lavarse las manos en forma correcta con agua y jabón y/o con alcohol en gel.

Todos los equipos y elementos a ingresar al predio, deberán ser previamente desinfectados de acuerdo a las superficies de cada uno.

Durante la instalación del equipamiento el personal deberá mantener una distancia prudente entre cada uno. Se sugiere el uso de guantes y barbijos o tapabocas.

Todo el equipamiento instalado, así como cableados y equipos móviles, deberán ser desinfectados previo al comienzo del evento.

El servicio deberá proveer de capuchones o cubre micrófonos a cada disertante. También se dispondrá de fundas descartables para pasa-slides y controles remotos que pudiera utilizar cada disertante u orador

Cercano a la mesa técnica se deberá disponer de un recipiente, dosificador o rociador con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70% (o alcohol en gel)

CATERING

Trátase de un servicio externo o propio del establecimiento deberá tenerse en cuenta lo detallado a continuación:

Cada vez que una persona ingrese al lugar destinado a prestarse este servicio deberá lavarse las manos en forma correcta con abundante agua y jabón y/o con alcohol en gel. Aplicar las normas convencionales de higiene y buenas prácticas de manipulación y elaboración de los alimentos. Es obligatorio el uso de barbijos o tapa bocas.

Sector de cocina

Realizar limpieza y desinfección frecuentemente de las instalaciones como: superficies de trabajo, heladeras, cámaras, puertas, mobiliarios, pisos, cocinas, paredes, microondas, etc. como también las manijas de las puertas, las barandas, las estaciones de preparación y todos los utensilios (llevar registros de los procesos de limpieza por turnos y frecuencias). Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes.

La mercadería ingresada por distribuidores (con un adecuado embalaje) debe ser recibida por el personal de cocina aplicando las normas de seguridad mencionadas. Dicha mercadería debe ser desinfectada antes de ser almacenadas en depósito, freezer, heladera, o cámara de frío.

Mantener ventilados adecuadamente todos los sectores.

Mantener a las personas que no estén involucradas en la preparación de alimentos distante de la cocina y de los lugares de almacenamiento de alimentos. También el personal de cocina mantendrá una distancia mínima de 1,5 metros entre ellos.



Recepción de mercaderías:

Utilizar guantes descartables y cubre boca o barbijo durante la recepción a proveedores. Evitar todo tipo de contacto con los transportistas y también mantener con ellos una distancia mínima de 1,5 metros. Limpiar y desinfectar el área, carros de transporte, y otros elementos de trabajo. Sanitizar y desinfectar al trasvasar el contenido de los envases originales a envases propios desinfectados.

Limpieza y desinfección de vajilla:

Será obligatorio lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los asistentes. Se debe comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas alcanzadas (superior a 80°C en el enjuague) y la dosificación de productos químicos.

Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizará material descartable.

Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas y puertas. Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23° C y 26° C, asegurando una renovación de aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros. Después de cada servicio se deberá realizar la desinfección y limpieza de dispensadoras, picaportes, manijas de puertas, mostradores que hayan podido ser tocados con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al tal efecto.

FORMATOS DE SERVICIOS:

Servicios de café, cocktail o similar

A este espacio se podrá ingresar utilizando la mitad de la capacidad de personas permitidas para su uso, habiendo desinfectado previamente todos los utensilios de uso común como platos, cubiertos, vasos, tasas y cualquier otro semejante utilizados para servir, cocinar o montar alimentos.

El personal de servicio de catering deberá recomendar a los asistentes desinfectar sus manos con gel o solución desinfectante a la entrada y a la salida del sector de puesta de servicio. Es obligatorio para el personal de atención en salón el uso de guantes, cofias y uniforme. Se sugiere dar preferencia, según la calidad del servicio, a los materiales y objetos desechables.

Se debe evitar la manipulación directa de los alimentos, vajillas de soporte y equipos, por parte de los asistentes para minimizar el autoservicio. La exposición de alimentos deberá estar separada con 1.50 mts de los mismos asistentes, o por medio de una vitrina, siendo provista únicamente por el personal capacitado.

Servicios de almuerzo o cena con disposición de mesas (servicio emplatado)

Se deben respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra, sea superior a un metro. Mantener al menos dos metros de distancia entre mesas, sillones o elementos de reunión similar en espacios comunes.

La ubicación de los comensales debe ser de forma cruzada, no enfrentados, dejando una silla libre de por medio, la misma debe estar sujeta a la pata de la mesa para no permitir ser ocupada o movida. Instalar dispensadores de gel desinfectante para uso del asistentes y personal de servicio en barra o mostrador, señalizándolo con cartel.

También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.



Manipulación de alimentos

Para prevenir esta y otras enfermedades, es importante tomar las siguientes medidas para evitar la contaminación de alimentos:

- Antes y después de manipular los alimentos, lavarse correctamente las manos con agua potable y jabón, o con un desinfectante de manos a base de alcohol al 70%.
- Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Desinfectar con una solución de agua con alcohol en proporción 70/30 o 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina en 1 litro de agua. Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro).
- Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladera, electrodomésticos).

Almacenamiento de alimentos

- Recordar siempre que antes de guardarlos, se debe higienizar envase por envase. Se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.
- Seleccionar frutas y verduras limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego desinfectarlas, sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- Lavar y desinfectar los alimentos que vaya a utilizarse.
- Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
- No mezclar los alimentos con las manos (utilizar espátulas o pinzas)
- Calentar el alimento a 70°C como mínimo.
- Administrar y calcular las cantidades justas que se van a utilizar, para evitar recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa o sobre una mesada o mostrador.
- Servir los alimentos con utensilios limpios. Evitar la contaminación entre alimentos crudos y cocidos: los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para consumir.
- Evitar contaminación cruzada: Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos. Usar utensilios diferentes como platos, tenedores y cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

Cocción de alimentos

- Usar agua potable o tratada
- Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumir alimentos vencidos.
- Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.
- Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.
- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.



OTROS SERVICIOS EXTERNOS

(LOCUTORES, FOTÓGRAFOS, TRADUCTORES, ALQUILER DE VAJILLAS Y MOBILIARIO, ARMADORES DE STANDS, ETC.)

El procedimiento de ingreso y egreso por el aérea de servicios será similar al aplicado con los anteriores servicios mencionados.

Las entradas y salidas deben planificarse por separado y se debe definir los sentidos de direcciones de viaje. Se deben proporcionar áreas de espera suficientemente grandes para mantener los espacios libres mínimos.

Cada vez que una persona ingrese al lugar destinado a prestar un servicio deberá lavarse las manos en forma correcta y/o con alcohol en gel.

Todos los equipos y elementos a ingresar al predio, deberán ser previamente desinfectados de acuerdo a las superficies de cada uno.

Durante la instalación del equipamiento, el personal deberá mantener una distancia prudente entre cada uno. Se sugiere el uso de guantes y barbijos o tapabocas.

Aquellos que utilicen equipos móviles, deberán contar con un lugar exclusivo de apoyo y deberán desinfectar cada equipo con el cuidado adecuado.

ORGANIZADOR DE EVENTOS (OPC)

Dentro de las responsabilidades del organizador de eventos será prioritario exigir a los asistentes y proveedores de servicios que respeten y realicen todos los protocolos de seguridad y que brinden estrictamente dichos servicios bajo las normas vigentes. El OPC podrá realizar reuniones previas de capacitación o ensayo para tal fin.

Al diseñar el programa, se debe tener en cuenta que se deben reducir los encuentros cercanos, en especial en el estrado.

Se sugiere contar con la participación activa de un moderador en el apoyo al visitante. Esto no solo controla y dirige el evento, sino que también instruye e informa a los visitantes al principio y durante el mismo evento, sobre las precauciones de seguridad e higiene que deben observarse.

Se deberá informar a cada disertante, moderador o invitado especial, a su llegada, sobre las instrucciones de seguridad e higiene.

Las dimensiones de la sala y el escenario deben verificarse para obtener suficientes espacios libres de seguridad desde la fase de concepción. Los stands de exhibición y otras áreas de presentación, deben planificarse con intervalos de tiempo y espacio suficientes. Las distancias de seguridad también deben garantizarse aquí en todo momento.

El OPC también deberá conocer y estar atento a la aplicación de un protocolo homologado para casos en que algún asistente o proveedor tenga uno de los síntomas similares a los producidos por el COVID 19. La rápida acción limitará la posibilidad de propagación.

Es responsabilidad del OPC conocer todos los protocolos que debe utilizar cada uno de los proveedores que brindara servicio con el fin de velar por la seguridad del evento.

El Organizador deberá informar todos los datos de la reunión (congreso, convención, etc.) a realizarse a la autoridad municipal competente, a fin de incorporarlo en el calendario local de eventos.



FUENTES DE CONSULTA:

- Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén: "*Prevención de infecciones respiratorias para instituciones con atención al público*". Actualización: 29 de mayo del 2020. Versión 01-Modificación 01.
- Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén: "*Recomendaciones generales para Prevención COVID-19 en el ámbito laboral*". Actualización: abril del 2020.
- Provincia del Neuquén: "*Decretos y Resoluciones varias emanadas por el Poder Ejecutivo Provincial*".
- *Ministerio de Economía e Infraestructura del Gobierno de la Provincia del Neuquén: Resolución N° 053/20 sobre postergación de actividades grupales e instrucciones para el personal de limpieza y procedimientos en Anexo I". 15 marzo del 2020.*
- *Dirección Provincial de Legal y Técnica del Ministerio de Turismo de la Pcia. del Neuquén: "Propuesta de protocolo de Buenas Prácticas de Higiene y Seguridad para Alojamientos Turísticos". 21 de abril de 2020.*
- *Gobierno de la Provincia del Neuquén: Decreto N° 0523/2020 sobre Exceptuación del cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio y de la prohibición de circular a las personas afectadas a las actividades detalladas en los Anexos I, II, III y IV. 5 de mayo del 2020.*