

PROTOCOLO PARA EVENTOS ESPECIALES

El presente protocolo está dirigido a la realización de espectáculos artísticos al aire libre en un marco controlado y lo más seguro posible, tanto para los espectadores como para los trabajadores. El cumplimiento del mismo es de carácter obligatorio y cualquier modificación deberá ser comunicada y aprobada por el COE provincial previamente a su implementación.

FUNDAMENTOS

En virtud de la prohibición de las actividades y actos públicos y privados de carácter cultural, dispuesta en su momento mediante Decreto Acuerdo N° 696-S-2020 de fecha 12 de marzo de 2020 para evitar la propagación del COVID-19 (coronavirus) muchos artistas quedaron sin poder realizar sus actividades habituales, pasando por una etapa laboral difícil. La mayoría de los mismos poseen como único sustento la actividad artística con lo cual hoy se encuentran en una situación crítica al no contar con ingresos para atender las necesidades propias y de sus familias.

Con la intención de brindar una alternativa, la Secretaria de Cultura de la Provincia de Jujuy a través de su programa “Encontrarte” propone realizar espectáculos en lugares abiertos correctamente delimitados en las distintas localidades de la provincia.

La información disponible actualmente indica que las actividades culturales con numerosas personas y sobre todo las de carácter masivo serán las últimas en volver a la normalidad, pero estamos convencidos de que es posible poder brindar espectáculos al aire libre cumpliendo con medidas de bioseguridad y distanciamiento según el presente protocolo, lo cual representará un importante aporte cultural a nuestra sociedad y nuestros artistas.

UBICACIÓN

Las funciones de espectáculos al aire libre se realizarán en distintos predios provistos por cada Municipio o Comisión Municipal que cuente con las características solicitadas en el presente protocolo

CAPACIDAD

El evento tendrá una capacidad máxima de 300 asistentes, respetándose además las indicaciones en relación al espacio físico para el mismo.

DIAGRAMACION DEL PREDIO

El predio deberá ser demarcado teniendo en cuenta la siguiente normativa:

- Delimitación de Terreno. Cerrado por medianera. Debe contar con entrada /salida y salida de emergencia.
- Entrada y salida – Trazado de Calles. (ver anexo 1)
 - El borde del perímetro al igual que las calles entre módulos de mesas o sillas debe tener una distancia de 2 metros
- Evacuación en caso de emergencia. (ver anexo 1)
 - La salida de emergencia debe estar debidamente señalizada.
- Ubicación de sillas / mesas (ver anexo 2)
 - La demarcación deberá ser de filas intercaladas
- Distancia entre mesas y sillas (ver anexo 3)
- Circulación Peatonal (ver anexo 1)
 - Se deberá demarcar la circulación peatonal

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA SU EJECUCIÓN

➤ ***Sistema de entradas***

Los interesados en realizar funciones de espectáculos al aire libre deberán facilitar a los asistentes un sistema de entradas virtuales o impresas.

Cada espectador deberá llenar un formulario donde figuren los siguientes datos:

Nombre y Apellido de los asistentes (máximo 4 personas en caso de mesas)

DNI de todos los asistentes.

De este modo, se emitirá una entrada con todos los datos mencionados anteriormente, junto al día y horario de la función específica, lo que permitirá a los inscriptos circular en función de la actividad y en el horario específico tanto a las terminaciones de DNI pares como impares.

Al momento de comprar la entrada deberá informárseles sobre la imposibilidad de concurrir si presentas síntomas compatibles con covid-19 o son contactos estrechos de un caso confirmado. La aceptación de estas condiciones tendrá carácter de declaración jurada.

➤ **Sobre el predio**

Los organizadores deberán presentar un protocolo especial adjuntando planos con dimensiones del predio designado, cantidad de sillas o mesas admitidos, trazado de calles, circulación dentro del predio y evacuación del predio. El mismo deberá ser aprobado y autorizado por el Comité Operativo de Emergencias de su localidad (COE Local)

➤ **Control de ingreso al predio.**

Al llegar al predio, se deberá presentar la entrada virtual (no es necesario imprimirla y puede ser presentada en el teléfono celular) y exhibir los DNI de los asistentes. De implementarse otro mecanismo el mismo deberá ser seguro tanto para el asistente como para el personal. Deberá controlarse la temperatura de los ingresantes, se proveerá de alcohol en gel y será obligatorio el uso de barbijo para asistir

➤ **ZONA DE CONTROL: considerada una zona de amortiguación entre la zona exterior y zona de circulación/atención.**

Al situarse las personas en esta zona se controlara y cumplirá con lo siguiente:

1. Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino deberá señalizar con cintas adhesivas u otro método.
2. Verificar la temperatura de los asistentes y personal previo al ingreso a la zona de circulación a través de métodos que no impliquen posibles transmisiones.
3. Los asistentes no podrán tocar la puerta de ingreso.
4. Limpiar las superficies con agua y lavandina de manera constante.

5. Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo.
6. Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene y prevención

➤ **Disposición dentro del predio.**

En el ingreso, se le asignará a cada persona una ubicación (silla o mesa).

* Ver ANEXO 2 "Distribución de mesas y sillas" y ANEXO 3 "Distancia entre sillas y mesas".

➤ **Desarrollo de la función o espectáculo**

ESCENARIO

- El escenario deberá contar con una altura acorde para que todos los espectadores puedan apreciar el show
- El ingreso y egreso al mismo debe ser por laterales distintos
- El sonido deberá contar con un backline y dos juegos de micrófono, los cuales se cambiarán y sanitizarán entre grupo y grupo.
- La cantidad de integrantes de los grupos artísticos dependerá del espacio de escenario debiendo tener la distancia de 1,5 metros entre cada uno
- Los integrantes de los grupos artísticos que no canten o hablen deberán usar el barbijo en todo el espectáculo
- Deberán contar con camarines independientes y elementos de sanitización correspondiente (alcohol en gel , etc)
- El camarín deberá ser sanitizado luego del uso de cada grupo.
En caso de brindar a los artistas algún tipo de catering, el mismo deberá ser individual y sellado.

ESPECTADORES

Durante todo el evento los asistentes deberán permanecer sentados, pudiendo dirigirse a los baños utilizando obligatoriamente el barbijo y siguiendo la señalización para peatones.

En los lugares donde se generen filas, como en los baños, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y un personal que desinfeste las superficies después de cada uso y entre comensales usuarios

Ver ANEXO 1- "Croquis distribución y circulación".

Queda terminante prohibidos bailes y circulación masiva en el predio. Debe respetarse el distanciamiento social en todo momento

En el predio podrán ubicarse puestos de comidas tipo foodtrucks que deberán cumplir con las normas de seguridad establecidas. Los interesados podrán realizar sus pedidos vía Whatsapp y el mismo será entregado por un empleado del puesto de comidas.

➤ ***Entrada/salida y evacuación.***

El predio deberá contar con entrada/salida visiblemente identificadas, y preferentemente deberán ser distintas.

Ver ANEXO 1- "Croquis distribución y circulación".

➤ ***Actuación ante personas con sintomatologías de COVID- 19***

El predio deberá contar con un área de atención sanitaria.

En el caso de que una persona presente más de 37.5° de temperatura durante el control o sintomatología en relación al COVID 19, no podrá ingresar al evento.

Si alguna persona presenta síntomas luego de haber ingresado, será trasladada inmediatamente junto a todas las personas con las que concurriera al evento, al área sanitaria, donde serán debidamente asistidos y aislados del resto de las personas que participen de la actividad. Allí permanecerán en espera hasta su traslado seguro o reincorporación si el caso lo permite.

➤ ***Medidas para el personal.***

La organización proveerá de mascarillas/barbijos y alcohol en gel o spray de alcohol diluido al 70% a todo el personal afectado para el evento, quienes deberán utilizarlos obligatoriamente en todo momento. Deberá respetarse además la distancia social de 1,5 mts en todo momento.

En caso de toser o estornudar, deberán hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo y proceder a desinfectarse las manos.

En el caso de que algún miembro del equipo presente síntomas como fiebre de 37,5 °C o más, o cualquier otro síntoma en relación al COVID 19, deberá ser trasladado inmediatamente al área sanitaria.

- No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo.

- Al ingresar al establecimiento deberá realizarse el correcto lavado de manos. El mismo puede ser con agua y jabón líquido (durante 45 segundos), alcohol en gel o solución hidroalcohólica (durante 25 segundos). Los mismos serán provistos por el establecimiento. En caso del lavado de manos con agua y jabón líquido, deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero. El lavado de manos debe repetirse cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, cada vez que requiera dirigirse a otro sector, termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.
- Deberán utilizar ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos.
- Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
- Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
- Se deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (Estos no pueden compartirse con el cliente. Ej: lapicera).
- El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc).

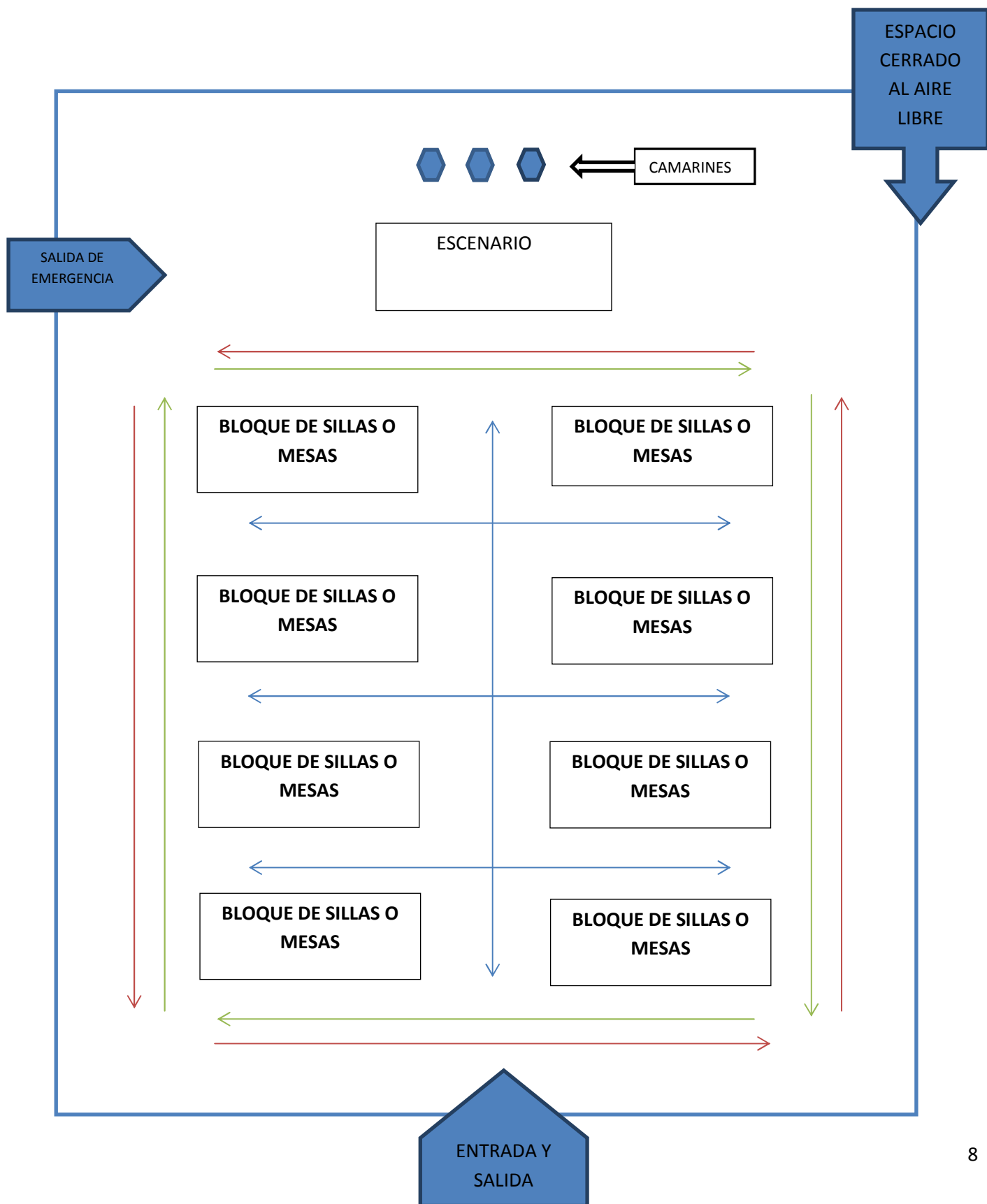
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA COCINA:

1. Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
2. Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
3. Mantener distancia entre personas de 1,5 m.
4. Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
5. Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, asegurar: Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
6. Lavar la vajilla con detergente y agua caliente
7. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos., proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
8. Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud, cuando:
 - Al ingresar a la cocina.

- Al manipular basura.
 - Al toser.
 - Al recibir la mercadería.
 - Al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.
 - Al regresar del baño.
9. Luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas.
10. Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

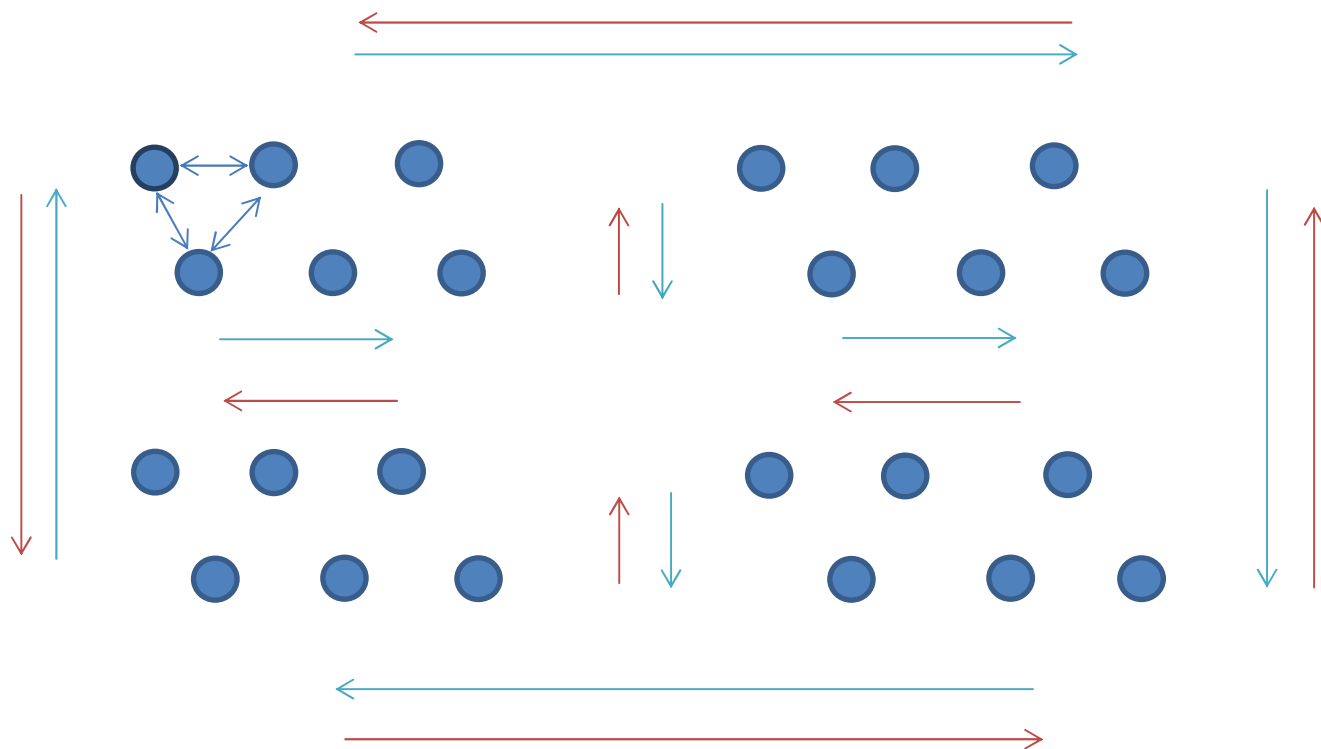
ANEXO 1

CROQUIS DE DISTRIBUCION Y CIRCULACION



ANEXO 2

CROQUIS DE DISTRIBUCION Y UBICACIÓN DE MESAS O SILLAS



 UBICACIÓN DE SILLA O MESA

 DISTANCIA ENTRE SILLA O MESA (1,5 METROS)

 CALLES DOBLE CIRCULACION (2 METROS)

ANEXO 3

DISTANCIA ENTRE SILLA O MESAS

