

**BE SAFE** ★  
**CHICAGO** ★



**Cuídese.**  
**Lugares para**  
**eventos**

# Cuídese. Lugares para eventos

¿Qué hay en esta guía?



Reanudación gradual  
(Fase IV)

## Para la reapertura prudente de Chicago, se requieren:

### Interacciones seguras Espacios y condiciones seguros

#### Distanciamiento social



Límites de distancia física entre las personas

#### Tamaño de las reuniones



Limitaciones en las reuniones de personas

#### Equipo de protección



Uso de equipo de protección por parte de las personas

#### Requisitos de higiene



Garantizar la higiene en las interacciones (p. ej., lavarse las manos)

#### Acceso



Condiciones para entrar en los espacios y salir de estos

#### Normas de limpieza



Medidas para desinfectar los espacios

#### Señalización visual



Recursos y directrices sobre higiene en los espacios

#### Condiciones del lugar de trabajo



Evaluación del tránsito de personas, la ventilación, etc.

### Capacidad de adaptación y recuperación Modelos flexibles



Flexibilidad en la licencia por enfermedad o trabajo remoto (cuando sea posible)

### Capacidad de adaptación de operaciones



Apoyo para flexibilizar las operaciones (p. ej., varios turnos)

### Directrices para viajar



Restricción de la circulación de personas de un lugar a otro

### Pruebas y seguimiento



Facilitación de las pruebas y del seguimiento

—Directrices recomendadas—

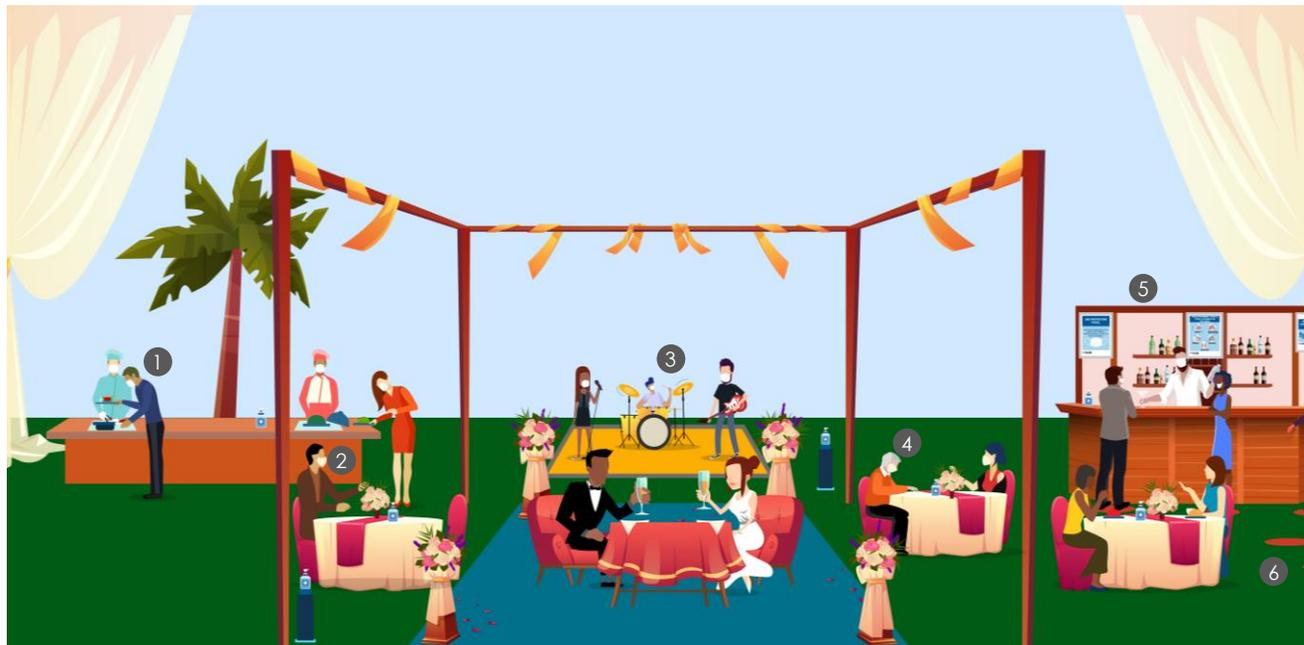
**BE SAFE  
CHICAGO**

# Cúidese. Lugares para eventos

## Ejemplo ilustrativo



Reanudación gradual  
(Fase IV)



## ¿Qué puede ser diferente?

1 Los bufets u otras estaciones de comida de autoservicio **los sirve un empleado o proveedor** usando PPE (equipo de protección personal)

2 Todas las personas necesitan usar **protección facial** en todo momento, excepto cuando estén sentados y comiendo

3 El escenario/áreas de **presentación están separados del evento** por lo menos a 10 pies de distancia

4 Los huéspedes no deben ser **más de 6 personas/mesa** y las **mesas deben estar a 6 pies de distancia una de la otra**

5 **Deben publicarse guías visuales a través de los lugares** sobre los estándares de higiene para los empleados e huéspedes

6 Las áreas en donde hacen fila los **huéspedes** (por ejemplo, bares y bufets) están **marcados con una guía para el distanciamiento físico apropiado**



## Garantice que las personas puedan mantener 6 pies o más de distancia entre sí y cierre los cuellos de botella

- Separe las mesas a 6 pies de distancia. Quite algunas mesas o ponga barreras físicas (p. ej., plexiglás) entre ellas si no puede moverlas
- Ponga barreras impermeables donde no se pueda mantener un distanciamiento social de 6 pies (por ejemplo, mostradores de registro para el evento, cajas registradoras)
- Marque con claridad las áreas donde los huéspedes hacen fila (por ejemplo, zona de cajas y cajas, bares y bufets, baños, etc.), con la guía adecuada sobre el distanciamiento físico
- Asegúrese de que el escenario u otras áreas designadas para los artistas (por ejemplo, bailarines, cantantes, bandas) esté por lo menos a 10 pies de distancia del público
- Asegúrese de mantener el volumen de la música bajo para que el empleado o los proveedores e huéspedes puedan practicar el distanciamiento social mientras hablan (por ejemplo, al tomar pedidos)



Tamaño de las  
reuniones

## Limite la cantidad de huéspedes

- **HAGA CLIC AQUÍ para ver más restricciones específicas de capacidad de la fase IV para lugares de eventos**
- Limite la cantidad de huéspedes por mesa
- Se permite varios grupos/eventos en el mismo lugar si los grupos se reúnen en salones separados y no interactúan (por ejemplo, centros de convenciones con varias áreas para reunión)
- Se recomienda que los huéspedes permanezcan sentados y en un lugar principalmente durante el evento (por ejemplo, sentados en las mesas)
- Comer/consumir alcohol está permitido<sup>1</sup> siguiendo los requisitos de distanciamiento social estándar
- Cierre las áreas en las que las personas se congregan muy cerca (por ejemplo, pistas de baile)
- Limite las interacciones entre los artistas (por ejemplo, bailarines, cantantes, bandas) y los huéspedes, cuando sea posible

–Directrices recomendadas–



1. Las áreas para comer/consumir alcohol que se consideran al aire libre incluyen terrazas, salones con techos replegables y áreas en interiores en donde 50 % o más de la pared se puede quitar abriendo las ventanas, puertas o paneles siempre que las mesas para comer estén dentro de 8 pies de dichas aberturas



Equipo de  
protección

## Asegúrese de que los empleados o proveedores y huéspedes usen equipo de protección

- Se deben usar mascarillas que cubran la nariz y la boca en los espacios comunes abiertos y cerrados (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una mascarilla de forma segura)
- Se pueden quitar la protección facial mientras los huéspedes están sentados y comiendo/bebiendo
- Capacite de manera adecuada a los empleados del lugar sobre el uso del PPE (cómo usarlo, cómo quitárselo de forma correcta, etc.)
- Asegúrese de que los contratistas de terceros, proveedores o artistas usen PPE apropiado en todo momento mientras trabajen en el área del evento (a excepción de la música en vivo o interpretaciones que sigan las directrices del lugar de presentaciones, y asegurándose de tener por lo menos 10 pies de distanciamiento entre los artistas y los huéspedes)



Requisitos  
de higiene

## Garantice la desinfección periódica de manos y de las áreas de contacto frecuente, y las capacitaciones en las técnicas adecuadas

- Asegúrese de que haya desinfectante de manos o lugares donde lavarse las manos, disponibles fácilmente para los huéspedes, empleados y proveedores
- Dé capacitación a todos los empleados sobre el lavado de manos y ponga carteles en las estaciones (cuando corresponda)
- Proporcione capacitación de salud y seguridad relacionada con COVID-19 en el momento inicial en que el empleado o proveedor se reincorpore al trabajo, como ServSafe, capacitación de entrega y comida para llevar, capacitación sobre el manejo de comida, capacitación de reapertura de NRA gratis



## Establezca una política y un protocolo para las pruebas de detección de los empleados y proveedores

- Anime a las personas a que identifiquen los síntomas y a que se queden en casa si tiene algún síntoma
- Antes de entrar al establecimiento, el empleado o los proveedores deben autoevaluarse para asegurarse de no tener síntomas de COVID-19 (por ejemplo: cuestionario, consulte el anexo)
- Los empleados o proveedores no deben ir a trabajar ni permanecer en el lugar si tienen síntomas o informan que se sienten enfermos

## Establezca una política de acceso de huéspedes y terceros a los establecimientos

- Ponga un cartel en la entrada o haga una evaluación para confirmar que los huéspedes, proveedores o proveedores externos/no huéspedes no tienen síntomas de COVID-19 (por ejemplo, cuestionario, acuerdo verbal, acuerdo no verbal)
- Asegúrese de que los huéspedes, y los visitantes que no son huéspedes usen protección facial que cubra la nariz y la boca cuando entren en las instalaciones (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una protección facial de forma segura)
- Prohíba la entrada a cualquier persona (incluyendo a los huéspedes, el personal o los proveedores) que muestre síntomas o diga que tiene síntomas
- Si es posible, envíe un aviso a los huéspedes antes de su llegada al hotel sobre la llegada, los protocolos de distanciamiento social y el PPE obligatorio
- Si corresponde, ofrézcales a los huéspedes la posibilidad de entrar por puertas de apertura automática o mantenga las puertas abiertas de forma manual, conforme al código contra incendios



## Normas de limpieza

### Establezca normas de limpieza diaria para espacios y objetos de contacto frecuente

- Limpie y desinfecte minuciosamente todo el lugar antes de cada evento y durante el evento, cuando corresponda
- Controle, limpie y desinfecte los baños con frecuencia
- Capacite a los empleados en los procedimientos de limpieza para garantizar que los desinfectantes se usen de forma correcta y segura

### Haga que todas las superficies y los objetos de contacto frecuente se desinfecten con frecuencia

- Asegúrese de que los proveedores/artistas desinfecten todo el equipo (por ejemplo, micrófonos, instrumentos, cabinas de fotos) antes y después de cada uso
- Ponga artículos desechables en las mesas, si es posible (por ejemplo, menús, recipientes, condimentos, mantelería)
- Limpie y desinfecte los artículos/equipo no desechable (por ejemplo, recipientes, pichetes, mesas, sillas, ropa de cama) después de cada uso; asegúrese de que el artículo se desinfectó para el próximo usuario
- Use pizarras fijas como menús o menús digitales, si es posible



## Señalización visual

### Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados, pacientes y visitantes

- Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados, proveedores e huéspedes en toda el área (por ejemplo, haga cumplir el distanciamiento social con marcadores en el piso)
- Ponga un acuerdo no verbal, las directrices o el criterio para la entrada de los clientes afuera de lugar



## Modifique las condiciones del espacio de trabajo para minimizar las interacciones

- Todos los huéspedes deben estar **sentados mientras comen o beben**
- Está permitido sentarse en la barra/bar si se puede mantener un distanciamiento de 6 pies entre los huéspedes (considere el uso de Plexiglás entre los huéspedes y el cantinero)
- Para los eventos al aire libre, los huéspedes pueden estar sentados o parados, sujeto a las restricciones para los diferentes tamaños de grupos
- Se necesita tener una fila organizada si se pedirá en la barra/bar, pero se prefiere el servicio con meseros
- Si es práctico, considere hacer modificaciones en el lugar para promover el distanciamiento social (por ejemplo, mover muebles, marcar el piso o reorientar las estaciones de trabajo para permitir que los trabajadores vean hacia diferentes lados uno de otro)
- Permita que las cafeterías bufets u otras estaciones de comida de autoservicio vuelvan a abrir si un empleado o proveedor está sirviendo la comida usando el PPE apropiado
- Si es factible, limite que los huéspedes usen las estaciones de bebidas
- Si es posible, establezca pasillos, puertas y corredores de una sola dirección para la circulación de personas
- Si se puede, separe los baños para los trabajadores e huéspedes/terceros
- Complete la lista de verificación de la FDA para la reapertura y cumpla las normas establecidas en ella

# Cuídese. Lugares para eventos

## Espacios y condiciones de trabajo seguros



Reanudación gradual  
(Fase IV)



### Optimice la ventilación y la circulación de aire

- Siga los requisitos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) para la ventilación. Los sistemas de ventilación, incluyendo los conductos de aire y los respiraderos, deben estar limpios, no deben tener moho y deben funcionar de manera correcta
- Si es posible, aumente la circulación de aire en los espacios interiores como lo indican las directrices de los CDC y las normas de preparación de comida

–Directrices recomendadas–



### Limite el trabajo presencial, si es posible

- Minimice las interacciones personales (p. ej., considere usar entrenamientos en línea o reuniones virtuales del personal)
- Asegúrese de que los empleados que pueden trabajar desde sus casas sigan haciéndolo
- Limite el traslape de turnos de los empleados o proveedores, si es posible

### Fomente un comportamiento que limite las interacciones

- Si se puede, recomiende los pedidos y pagos sin intercambio de efectivo/sin contacto (por ejemplo, para los bares de "efectivo")
- Recomendemos confirmar la asistencia para permitir una distribución de mesas que permita cumplir el distanciamiento social, asientos asignados previamente para los asistentes y guía antes de llegar, incluyendo los requisitos para entrar (cuando corresponda y sea factible)



Directrices  
para viajar



Pruebas y  
seguimiento

## Limite los viajes de trabajo

- Limite los viajes de negocios siguiendo las medidas de seguridad del sector, si es posible
- Limite los viajes del personal a diversos lugares, si es posible

## Siga las directrices de los CDC y del Departamento de Salud Pública de Chicago (Chicago Department of Public Health, CDPH) en los protocolos para las pruebas y el seguimiento

- Si un empleado o proveedor se enferma de COVID-19, este debe seguir todas las directrices de los CDC antes de volver a trabajar
- Si un empleado o proveedor da positivo por COVID-19, se debe hacer limpieza y desinfección según las directrices de los CDC
- Todo empleado que haya tenido contacto cercano con un colega, proveedor, huésped u otra persona que tenga COVID-19 debe hacer cuarentena según las directrices de los CDC
- Si un lugar para eventos se entera de 2 o más casos posiblemente relacionados con el establecimiento en un período de 14 días, los empleadores deben reportar los casos al CDPH
- Siga todas las directrices y recomendaciones del CDPH al responder a un brote en un lugar de trabajo.
- El anfitrión del evento debe llevar un registro del nombre y la información de contacto de cada huésped y conservarlo por lo menos 60 días después del evento



## Glosario

**Reunión:** un grupo de personas fuera de un grupo familiar que sean parte de un evento espontáneo o planificado que dure más de diez minutos

**Lavado de manos:** acción de lavarse bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o usar desinfectante que sirva para eliminar el virus que causa el COVID-19

**Distanciamiento social:** distancia física de al menos seis pies entre personas o grupos de personas

**PPE (personal protective equipment):** equipo de protección personal (p. ej., mascarillas, lentes, protectores faciales). Los requisitos varían según la industria y las circunstancias específicas

## Ejemplo del cuestionario de autoevaluación

**Autoevaluación:** un protocolo por medio del que un empleado o proveedor responde preguntas al inicio de un turno. De acuerdo con las directrices del comisionado de Salud, las preguntas pueden ser:

- ¿Ha tenido más de 100 grados Fahrenheit de temperatura o ha tomado algún medicamento para tratar la fiebre de más de 100 grados Fahrenheit en las últimas 24 horas?
- ¿Tiene tos que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dolor de garganta que antes no tenía o que empeoró y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dificultad para respirar que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Ha perdido por completo el olfato o el gusto hace poco?



## Directrices generales para el lugar de trabajo

## Guía del lugar para eventos

## Exención de responsabilidad

### Recursos nacionales para más orientación

**CDC:** *Activities and Initiatives Supporting the COVID-19 Response and the President's Plan for Opening America Up Again (Actividades e iniciativas de los CDC que respaldan la respuesta al COVID-19 y el plan del presidente para reabrir los Estados Unidos):*  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

**CDC:** *Guía para empresas y lugares de trabajo:*  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

**OSHA:** *Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19 (Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el COVID-19):*  
<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

**CDC:** *consideraciones para eventos y reuniones:*  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/large-events/considerations-for-events-gatherings.html>

**OSHA:** *guía para lugares de eventos y vendedores de bebidas que ofrecen servicio para llevar o para recoger afuera:*  
<https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

**FDA:** *Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) (La seguridad alimentaria y la enfermedad por coronavirus 2019 [COVID-19]):* <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Todos los enlaces que figuran en este documento son solamente para su información y conveniencia. No constituyen un aval ni una aprobación de la Ciudad de Chicago de ninguno de los productos, servicios ni opiniones de la corporación, la organización ni la persona. La Ciudad de Chicago no se responsabiliza de la precisión, la legalidad ni el contenido de los sitios web externos o los enlaces subsiguientes. Comuníquese con el sitio web externo que corresponda si tiene preguntas relacionadas con este contenido.