

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PROTOCOLO DE ATENCIÓN PARA TEATROS				
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:				
DOMICILIO:				
PROMOCIÓN DE LA SALUD		SI	NO	NA
1	Colocación de material informativo y señalética en la entrada y en distintos espacios del establecimiento, sobre las buenas prácticas preventivas de contagios (lavado frecuente de manos, estornudo en el ángulo interno del codo, distanciamiento social, entre otras).			
2	Fomentar mediante carteles el lavado frecuente de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, principalmente antes de ingerir cualquier alimento, y antes y después de usar el baño.			
3	Orientación y capacitación sobre el COVID-19, para que las personas trabajadoras estén informadas y puedan ayudar a la prevención y controlar la propagación en los espacios de trabajo			
MEDIDAS SANITARIAS Y USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)		SI	NO	NA
PARA EL PUBLICO				
4	Requerir el uso obligatorio de cubrebocas al interior de los establecimientos en todo momento			
5	Se promoverá con carteles el lavado constante de manos con agua y jabón o con gel antibacterial al 70% de alcohol.			
6	Se establecerán filtros sanitarios en los accesos del público, para la detección de síntomas y registro de temperatura con termómetro infrarrojo, digital o de tiras plásticas, para detectar temperaturas mayores a 37.5 °C, así como tos seca o dolor muscular. En caso de detectarse caso sospechosos, se evitará el ingreso de la persona y se le exhortará resguardarse en su domicilio. Y consultar a si medico			
7	En los accesos se colocarán tapetes sanitarios para desinfección del calzado, asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante. Las personas deberán caminar sobre estos tapetes al ingresar a las instalaciones			
8	Aplicar gel antibacterial al 70% de alcohol para lavado de manos a todas las personas que ingresen a los recintos.			
9	No tocarse la cara, boca, nariz y ojos, y evitar tocar			

	superficies			
10	Los pañuelos utilizados para limpiar nariz y boca se deben depositar en cestos de basura con tapa e identificados para este uso. Los desechos serán depositados en las áreas de residuos designadas.			
11	Desinfectar constantemente las zonas y espacios de uso común, como vestíbulos, pasillos y el área de taquillas.			
12	Los sanitarios se lavarán y desinfectarán continuamente, en sus pisos, mobiliario y espejos			
13	En los sanitarios se contará con dispensadores de gel antibacterial, jabón líquido, agua corriente y toallas desechables (de ser posible con sistemas automatizados), para el lavado de manos y cestos de basura con tapa..			
2. Para Empleados y personal de las áreas administrativas y taquillas				
14	Uso obligatorio de cubrebocas, caretas y/o goggles de protección			
15	Los empleados deben utilizar gel antibacterial al 70% de alcohol antes y después de hacer uso del reloj checador			
16	Se establecerán filtros sanitarios en los accesos del personal, para la detección de síntomas y registro de temperatura con termómetro infrarrojo, digital o de tiras plásticas, para registrar temperaturas mayores a 37.5 °C, así como tos seca o dolor muscular. En caso de detectarse casos sospechosos, se ordenará el resguardo de la persona trabajadora en su domicilio y se le indicara que acuda a su médico así como el llamado a la línea covid			
17	En los accesos se colocarán tapetes sanitarios para desinfección del calzado, con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante. Las personas deberán caminar sobre estos tapetes al ingresar a las instalaciones.			
18	Lavarse constantemente las manos con agua y jabón durante su jornada de trabajo, al inicio de turno y después de regresar de su descanso, así como antes y después de consumir alimentos			
19	Hacer uso de gel antibacterial al 70% de alcohol, y de ser posible cargar con uno propio y no prestarlo.			
20	Desinfección constante de las zonas de trabajo y lugares de uso común			
21	Se debe incentivar el uso de boletaje electrónico, para evitar el contacto personal que se da en las taquillas. En caso de ser necesaria la venta en taquillas:			
	○ Al exterior de estas se marcarán en el piso los espacios de			

	sana distancia entre personas.			
	○ Será necesario adaptar una barrera de acrílico en cada taquilla para evitar riesgos de contagio.			
	○ En cada ventanilla se tendrá disponible gel antibacterial hidroalcohólico al 70% para disposición del público.			
	○ El personal de la taquilla realizará continuo lavado de manos.			
	○ Desinfectar constantemente las zonas de mayor contacto del público.			
22	Para los trabajadores que tienen contacto con la comida o preparación de alimentos:			
	○ Aparte de hacer uso del equipo de protección personal, deberán hacer uso de cofias, guantes y protección sobre la ropa			
	○ Lavarse constantemente las manos			
	○ Mantener la zona de preparación de alimentos desinfectada.			
	○ Desinfectar adecuadamente los utensilios y los alimentos que lo necesiten, como frutas y verduras.			
SANA DISTANCIA		SI	NO	NA
1. Para Público				
23	Uso obligatorio de cubrebocas en todo momento			
24	Informar a las personas del público para que respeten la señalética y flujos de ingreso y egreso a las salas con el fin de mantener la sana distancia de 1.5 metros y las medidas preventivas de buenas prácticas.			
25	Respetar la distancia de 1.5 m entre personas, al hacer fila en kioscos y taquillas automáticas			
26	Recomendar al público guardar silencio en todo momento, con el fin de evitar la propagación de gotículas de saliva en el ambiente.			
27	Comunicar a las personas usuarias sobre los sistemas que promuevan la atención y los pagos sin contacto (plataformas virtuales, pago con tarjetas, etc.), con el fin de evitar el contacto directo entre el personal en taquilla y el cliente.			
28	Los establecimientos que tengan escaleras, rampas eléctricas o elevadores, deberán implementar una política para su adecuado uso manteniendo la sana distancia, evitando tocar superficies como barandales para el tránsito dentro del mismo.			
29	En las escaleras se mantendrá la sana distancia y se evitará tocar superficies, en el tránsito al interior del centro de			

	trabajo. El elevador se utilizará solo en caso de temas de salud o distancia y se limitará el acceso.			
30	Para abordar, se hará fila de espera respetando la sana distancia de 1.5 metros y se hará higiene de manos después de tocar los botones del elevador (con solución con base de alcohol al 70%).			
31	En la entrada a las instalaciones del teatro, se habilitará un sentido de circulación para el ingreso y otro para la salida y se señalizarán adecuadamente			
32	Se cancelarán las butacas necesarias para garantizar que se mantenga la sana distancia y se respete el aforo permitido.			
33	Evitar acudir en grupos grandes. Podrán ocuparse máximo dos butacas de manera contigua.			
2. Para Empleados y personal de las Áreas Administrativas				
34	Mantener la sana distancia de 1.5 m.			
35	Hacer uso del equipo de protección personal (cubrebocas, caretas y/o goggles).			
36	Estornudo en el ángulo interno del codo.			
37	Evitar escupir			
38	Evitar saludar de mano, beso o abrazo			
39	Evitar tocarse el rostro, especialmente nariz, boca y ojos.			
40	Evitar hacer uso de áreas que no formen parte de las actividades rutinarias y evitar reuniones innecesarias que aglomeren al personal.			
41	Para la recepción de mercancía o equipo, será necesario informar a los proveedores los días y horarios en que podrán surtir.			
	○ Mantener las medidas de sana distancia de 1.5 m			
	○ Hacer uso del equipo de protección personal			
	○ Hacer uso de guantes durante todo el proceso de recepción de mercancía o equipo.			
	○ Se debe asegurar que los proveedores cumplan con los protocolos de higiene y desinfección, con apego a los lineamientos de empresas distribuidoras de mercancías.			
CONTROL DE INGRESOS Y EGRESOS EN TEATRO		SI	NO	NA
42	Atender las indicaciones del personal a cargo del filtro sanitario y realizar todas las acciones.			
43	Asegurar un aforo máximo adecuado para cumplir las medidas de sana distancia de acuerdo con el espacio del teatro. Los teatros deberán operar a su capacidad de aforo establecido en el semáforo epidemiológico respetando la distancia mínima de 1.5 metros entre personas o pareja de personas; para cumplir con este lineamiento, se deberá			

	utilizar un sistema de conteo de personas para evitar rebasar esa capacidad. (Electrónico o manual)			
44	Colocar tapetes desinfectantes o jergas saturadas con solución para la limpieza de las suelas de los zapatos.			
45	Priorizar el acceso preferencial a las personas en situación de vulnerabilidad.			
46	Tomar la temperatura y detectar síntomas visibles relacionados a COVID-19. Se deberá utilizar termómetro infrarrojo para la medición de la temperatura. Se deberá seguir las siguientes medidas para mantener en buen estado los termómetros:			
	a. Comprobar que el termómetro tenga marcado CE y la exactitud de medida declarada en las especificaciones del producto.			
	b. Seguir las instrucciones del fabricante para la recalibración del instrumento por lo menos una vez al mes.			
	c. Comprobar la limpieza del lente; de ser necesario, utilizar una tela limpia que no deje ningún rastro y limpiar el lente óptico			
47	En caso de que el personal a cargo del filtro detecte temperaturas mayores a 37.5° C o síntomas visibles relacionados a COVID-19, deberá exhortar al trabajador o público usuario que se resguarde en su domicilio, y que acuda con su médico , así como también que llame a la línea covid para su valoración..			
48	Supervisar la correcta colocación del cubrebocas y/o careta protectora			
49	Colocar dispensadores de gel antibacterial con base 70% de alcohol			
50	Los encargados de teatros deberán proporcionar los insumos para la implementación de los filtros sanitarios, siendo como mínimo:			
	a. Gel antibacterial (base alcohol de 70%) y una solución clorada para mantenerlo limpio y desinfectado.			
	b. Botes de basura con tapa para los desechos (se deberá evitar acumulación de los desechos).			
	c. Termómetros (sin mercurio). Puede ser digital o infrarrojo.			
	d. Soluciones desinfectantes para la saturación de tapetes desinfectantes o jergas.			
51	Si el establecimiento cuenta con 2 accesos, deberá habilitar uno de manera exclusiva para el ingreso y otro de manera exclusiva para la salida. En el caso de no ser factible lo anterior, es decir, donde se cuente sólo con un acceso, utilizado para entrada y salida, esta deberá dividirse,			

	indicando y marcando el sentido de circulación para el ingreso y para la salida. En ambos casos, se debe señalar claramente el tránsito para el ingreso y salida.			
52	Demarcar la distancia mínima de 1.5 metros de seguridad en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible, de preferencia amarillo con negro o rojo, en pasillos, acceso a taquillas y cualquier otro servicio que requiera un tiempo de espera para la atención del cliente, tales como: servicio al cliente, caja, baños, caseta de pago de estacionamientos, entre otros. Esta señalización debe permanecer en buenas condiciones durante el periodo de pandemia.			
1. Para Público				
53	La venta de boletos debe ser preferentemente por medio de plataformas virtuales o taquillas automáticas.			
54	En caso de venta de boletos en taquilla normal, se preferirán sistemas que promuevan el pago sin contacto (tarjetas de crédito, plataformas virtuales, etc.) en la medida de lo posible.			
55	En taquillas normales o automáticas, formarse una sola persona y mantener sana distancia de al menos 1.5 metros con respecto a las demás personas en la fila.			
56	Respetar los horarios de venta, así como el distanciamiento de asientos y zonas de uso común.			
57	Mantener la sana distancia durante el ingreso y egreso de las salas y evitar aglomerarse.			
58	No estará disponible el servicio de guardarropa			
59	Antes del inicio de la función, a través del equipo de sonido se indicarán al público las medidas sanitarias, de sana distancia y uso de equipo de protección personal que deben seguirse dentro del recinto.			
2. Para Empleados y Personal de las Áreas Administrativas				
60	Verificar que la venta de boletos en taquilla y diferentes plataformas, cuente con los niveles de aforo restringidos, respetando las reducciones realizadas			
61	Asegurar que la venta en taquilla respete el mapa restringido de butacas activas en los complejos y salas.			
62	La zona de taquillas deberá estar señalizada para marcar la sana distancia, carteles informativos sobre medidas sanitarias y uso de equipo de protección personal			
63	La ventanilla contará con protección de acrílico, dispensador de gel con solución con base de alcohol al 70%), el personal utilizará equipo de protección, se lavará las manos y desinfectará el área e instrumentos de trabajo			

	continuamente.			
64	Un empleado debe facilitar el desalojo de las salas de proyección, dando instrucciones por fila y grupo. Deberá usar equipo de protección personal y guardar sana distancia			
65	Evitar situaciones que presupongan cualquier tipo de discriminación.			
PERSONAS QUE PERTENEZCAN A UN GRUPO EN SITUACIÓN DE RIESGO O VULNERABILIDAD		SI	NO	NA
66	El personal que desempeñe funciones que no requieran presencia física deberá trabajar desde casa. El personal en situación de vulnerabilidad cuyas labores no puedan realizarse desde casa, podrá reincorporarse cuando el semáforo epidemiológico esté en color verde. Este semáforo se determinará en coordinación con el Gobierno de México y se podrá consultar en su sitio web			
67	Identificar y dar seguimiento a personas mayores de 20 años con diabetes, hipertensión arterial, obesidad, enfermedad cardiovascular u otra comorbilidad.			
68	Se deberá garantizar que la implementación de estas medidas no se utilice para discriminar o limitar su derecho al trabajo.			
SEÑALIZACIÓN Y COMUNICACIÓN DE MEDIDAS DE HIGIENE		SI	NO	NA
69	Se deberá colocar material informativo en la entrada, áreas de trabajo, sanitarios, espacios comunes, pasillos, salas principales, secundarias y de exhibición sobre las buenas prácticas preventivas (lavado continuo de manos, estornudo en el ángulo interno del codo, uso de equipo de protección personal, entre otras).			
70	Filas de espera y sana distancia. Es necesario poner carteles para garantizar una distancia de 1.5 metros entre las personas, en todos los espacios y zonas de espera, como son las filas de entrada y salida, la taquilla, los sanitarios y toda aquella fila común en la cual sea necesario mantener la sana distancia.			
71	Zonas u objetos restringidos. Con el objetivo de mantener la sana distancia de 1.5 metros en los accesos, espacios y asientos que no deban usarse, es necesario poner letreros para que se evite utilizar dichas zonas. Ejemplo: lugares de acceso exclusivo para personas trabajadoras.			
72	Uso obligatorio de cubrebocas. Colocar carteles del uso obligatorio de cubrebocas en el área del evento. Ejemplo: accesos de entrada y salida, zona de alimentos, mesas, baños, área administrativa, etc. Hacer énfasis en mostrar			

	estos carteles en espacios cerrados, ya que ahí es mayor la probabilidad de contagio.			
73	Se debe contar con la señalética necesaria para marcar los flujos de acceso y egreso de los complejos y salas.			
74	Señalética en el piso y carteles para marcar la sana distancia de 1.5 m en las filas y entre las taquillas o cajas y el cliente.			
CRITERIOS DE AFORO		SI	NO	NA
75	Se deberá respetar las medidas de sana distancia sugeridas, marcando en el piso los espacios para evitar aglomeraciones			
76	Adaptar el proceso de registro en línea de los asistentes y la impresión de gafetes en casa con el fin de reducir el contacto en el sitio.			
77	Cualquier área donde los visitantes o empleados hagan fila de atención estará marcada claramente para un distanciamiento físico apropiado.			
78	Los establecimiento deberán mantener un mínimo al menos de 1.5m (5ft), así mismo el espacio vital por persona variara de acuerdo al semáforo epidemiológico.			
79	Los Teatros deberán de estar atentos al semáforo epidemiológico vigente, dado que este definirá el nivel de aforo permitido.			
80	Señalética en el suelo para mostrar los flujos en los pasillos (evitar pasos en doble sentido).			
81	Carteles con información que fomenten el lavado frecuente de manos o el uso de gel antibacterial al 70% de alcohol.			
82	Señalética que indique la cancelación de asientos y espacios para mantener el distanciamiento de 1.5 m.			
LIMPIEZA DE ESPACIOS Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES		SI	NO	NA
83	Realizar la limpieza y desinfección constante y correcta de todas las instalaciones, como paredes, techos, pisos, butacas, sillas, bancos, alfombras, barandales, cocina, sanitarios, almacenes, dulcerías, equipo de oficina y mobiliario, utilizando solución desinfectante a base de cloro comercial en concentración del 4 al 6% en una proporción de 10 ml por litro de agua.			
84	Se deben limpiar y desinfectar todas las áreas, como oficinas, baños y áreas comunes, y enfocarse especialmente en las superficies que se tocan con frecuencia, incluyendo electrónicos (ej. manijas, barandales, sillas, mesas, etc.)			
85	En la limpieza de superficies no porosas, se deberá utilizar un detergente o agua y jabón antes de su desinfección			
86	No se deberán de utilizar concentraciones de desinfectantes superiores a las recomendadas, por ejemplo, las altas concentraciones de cloro pueden provocar la corrosión de			

	las superficies, así como efectos deletéreos para la salud, como la irritación de la piel o mucosas hasta intoxicación.			
87	En caso de requerir realizar diluciones se utilizará agua a temperatura ambiente (a menos que la etiqueta especifique otra cosa). La mezcla con agua hirviendo o caliente puede generar vapores con potencial tóxico..			
88	No se deben mezclar productos químicos, a menos que sean permitidos en las instrucciones de uso para cada uno de ellos. Se debe recordar que las mezclas pueden inactivar a los desinfectantes o bien producir reacciones potencialmente tóxicas.			
89	En el caso de las superficies porosas como pisos alfombrados, tapetes y cortinas, quite la contaminación visible si existiera; si los objetos son lavables, hágalo según las instrucciones del fabricante, usando la temperatura máxima permitida.			
90	Siga las instrucciones del fabricante de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que normalmente utiliza. Si no dispone de las directrices del fabricante, considere usar toallitas húmedas a base de alcohol o un rociador que contenga alcohol a un 70%. Se recomienda secar bien las superficies para evita la acumulación de líquidos.			
91	No utilizar aspiradoras o procedimientos para sacudir superficies, en su lugar, utilizar paños húmedos con solución desinfectante.			
92	El personal de limpieza, al igual que el resto de las personas deben lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón por 20 segundos, incluso inmediatamente después de quitarse los guantes. Si no dispone de agua y jabón y sus manos no están visiblemente sucias, puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos un 70% de concentración. En caso de que las manos estén visiblemente sucias, siempre debe lavarlas con agua y jabón, siguiendo la técnica recomendada.			
93	La limpieza de espacios debe darse después de cada función, en las salas o complejos. Debe desinfectarse correctamente los asientos y butacas, así como barandales y demás instalaciones que estén en constante contacto con las personas usuarias			
94	Las áreas de trabajo, como los baños que utilizan los trabajadores y personas usuarias deben mantenerse limpias y desinfectarlas constantemente durante el día, para evitar cualquier propagación de agentes patógenos y del COVID-			

	19.			
95	Habilitar todos los servicios sanitarios para todo el personal de forma que se procure la distancia social lo más posible.			
96	Orientar a los usuarios de forma que se garantice la sana distancia y la higiene dentro del baño y al momento de ingresar y salir del mismo.			
97	Se debe procurar limpieza constante y desinfección de superficies, mobiliario y espejos en sanitarios			
98	Guiar al personal y público usuario para que no dejen pertenencias personales en los baños y procuren la higiene y desinfección de pertenencias que tengan contacto con las superficies como cepillos de dientes u otros			
99	Evitar acumulación de desechos como papel de baño así como colocar en un recipiente identificado como "residuos sanitarios" con bolsa y con tapa, para amarrar los pañuelos desechables utilizados para limpiar la nariz o protección de boca.			
CAPACITACIÓN PARA EL MANEJO DE SUSTANCIAS SANITIZANTES		SI	NO	NA
100	Será necesario proporcionar al equipo de limpieza, los utensilios necesarios y en buen estado para su labor, así como garantizar que cuenten con el equipo de protección (cubrebocas, goggles protectores, caretas, guantes, cofias y protección sobre la ropa).			
101	Se aconseja seguir las medidas aprobadas por las autoridades sanitarias y organismos regulatorios pertinentes para tener certidumbre de que toda superficie y área de esparcimiento está libre del virus SARS-CoV-2.			
102	Para apoyo de capacitación del uso de mecanismos de preparación de solución desinfectantes consultar con la Dirección de Protección Civil del Municipio de Mazatlán.			
103	Se recomienda capacitar a todo el personal sobre la importancia del lavado de manos en cada cambio de actividad, puntualizando que es la medida más sencilla y eficaz para evitar contagios.			
MEDIDAS ESPECIALES EN COCINA		SI	NO	NA
104	Previo a la apertura de las cocinas en las instalaciones del Teatro se deberá realizar trabajo de desinfección exhaustiva de todo el espacio destinado para tal fin, incluidos los ductos de ventilación y campanas de cocina.			
105	En la cocina se deben establecer normas de trabajo para marcar los flujos y que cada persona conozca su puesto o			

	partida manteniendo los 1.5 metros de distancia interpersonal. Se recomienda una distribución de las labores clara y organizada.			
SISTEMA DE VENTILACIÓN		SI	NO	NA
106	Asegurar la ventilación natural de los espacios: abrir puertas y ventanas para la correcta dirección del aire			
107	En edificios con ventilación mecánica mantener la ventilación las 24 horas los 7 días de la semana. (Aplica para varias funciones en la semana, si solo es un evento no aplica)			
108	Mantenimiento continuo de los sistemas de aire acondicionado, incluyendo cambio de filtros de manera regular, asegurándose de la correcta colocación para evitar filtraciones de aire. Verificar si los filtros que se utilizan pueden ser cambiados por unos de mayor eficiencia.			
109	Los filtros deben estar apropiadamente instalados y con mantenimiento adecuado para el sistema de recirculado del aire. Los filtros deben ser diseñados adecuadamente para el edificio en que serán usados.			
110	El sistema debe apagarse al cambiar los filtros y tomar todas las medidas de protección necesarias y desecharlo en una bolsa sellada.			
111	Reducir la humedad relativa al 30% (+-10%) en todos los espacios, para evitar la concentración de gotas de SARS-CoV-2.			
112	Revisar que no existan fugas en tuberías, ni en ninguna parte del sistema.			
113	Encender la ventilación a la velocidad nominal al menos 2 horas antes de la ocupación del edificio y cambiar a baja velocidad dos horas después de que se desocupe el edificio.			
114	En noches y fines de semana no apagar la ventilación, dejar operando a baja velocidad			
115	Evitar que las personas trabajen cerca de la extracción del sistema de aire acondicionado			
116	Capacitación continua al personal que opera el sistema de aire acondicionado.			
117	Si en el establecimiento cuenta con inodoros con tapas instaladas, lavar los inodoros con tapas cerradas, para minimizar la liberación de gotas y residuos que queden suspendidos en ese espacio. Es importante que los sellos de agua funcionen todo el tiempo. Por lo tanto, deben organizarse para que los ocupantes del edificio tengan instrucciones de usar tapas siempre cerradas.			
TOTAL				

OBSERVACIONES: