



## **G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S**

2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

### **Informe**

**Número:**

**Referencia:** ANEXO UNICO

---

#### **Lineamientos generales para eventos masivos**

Los siguientes son lineamientos sanitarios para la preparación de eventos masivos de diversa índole, tanto en espacios abiertos como cerrados, con el objeto de garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por el nuevo coronavirus 2019 (COVID-19) en estos ámbitos.

El organizador del evento deberá prever la realización de capacitaciones, ensayos y ejercicios para el personal en las medidas de cuidado y protocolos como instancia previa a la realización del evento. Así mismo deberá proveer elementos de protección personal a los trabajadores (barbijo, tricapa y máscara, guantes de limpieza, entre otros) e insumos de limpieza (elementos de higiene para manos y superficies).

#### **Condiciones generales para trabajadores y asistentes**

- Todas las personas que trabajen en o asistan al evento deberán haber finalizado el esquema de vacunación completo (dos dosis en el caso de vacunas de dos dosis) contra COVID-19 al menos en los 14 días previos. Este dato podrá verificarse tanto con la aplicación Vacunate PBA como a la aplicación Mi Argentina (celular) o bien con el certificado en formato papel.

- Será obligatorio el uso tapaboca-nariz, preferentemente barbijo tricapa, cubriendo adecuadamente nariz, boca y mentón, el cual solo podrá ser quitado en el caso de consumir alimentos o bebidas.

El organizador se reservará el derecho de admisión de toda persona que incumpla o restrinja las medidas sanitarias de este protocolo, en función de la prevención de contagios hacia las personas concurrentes.

### **Adquisición de entradas y organización del ingreso la y salida del evento**

- Los tickets de acceso sean pagos o gratuitos, deberán ser adquiridos con antelación a través de medios digitales o telefónicos.
- El control de entradas podrá realizarse mediante lectores de código QR, códigos de barra o mediante lectura a distancia, sean estas entradas electrónicas (e-tickets) o entradas impresas.
- Para poder ingresar al lugar se deberá realizar en el/los acceso/s a este, la medición de la temperatura corporal a toda/os lo/as que ingresen. Esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo, estos termómetros deberán estar en óptimas condiciones calibrados y autorizados por ANMAT. No se permitirá el ingreso a personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C. o síntomas compatibles con COVID-19.
- El organizador deberá establecer circuitos de entrada y salida para reducir el riesgo de aglomeraciones durante el desplazamiento de los asistentes al evento.
- En el caso de que haya playa de estacionamiento, los accesos al mismo se harán de forma de cumplir con el aforo establecido. Los ingresos de vehículos particulares en los estacionamientos se habilitarán por zonas con el fin de establecer un buen control del tránsito y circulación internas, garantizando una buena ventilación.

### **Medidas de cuidado durante el evento**

- Para eventos masivos de más de mil (1000) personas el aforo permitido será del 50%

de la capacidad autorizada tanto para aquellos que se realicen en espacios cerrados como los que se realicen al aire libre.

- Para eventos de hasta mil (1000) personas el aforo permitido será del 100% de la capacidad autorizada.
- Para eventos que se realicen en espacios cerrados en los espacios a utilizar se deberá garantizar la ventilación cruzada para que el aire circule de manera continua, sin que se acumulen aerosoles. No se recomienda una apertura intermitente. En el caso de que cuente con sistemas centrales de ventilación, calefacción o aire acondicionado, los sistemas deben funcionar desde 2 horas antes con el mayor recambio de aire exterior y hasta 2 horas después de que se ocupe el edificio. Utilizar extractores para remover el virus por desplazamiento del aire hacia el exterior. Utilizar ventiladores que incrementen la velocidad de intercambio del aire interior-exterior con ventanas y/o puertas abiertas. Evitar ubicar los ventiladores de manera tal que puedan provocar que el aire contaminado fluya directamente de una persona a otra.
- Para eventos que se realicen en espacios cerrados se deberán realizar y registrar mediciones periódicas de dióxido de carbono, verificando la correcta concentración de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) en el ambiente según la [GUÍA DE PREVENCIÓN DE TRANSMISIÓN POR AEROSOLES](#) publicada por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Ciencia e Innovación Tecnológica de la Nación, donde el límite no debe superar las 800 ppm. Si no se puede mantener el CO<sub>2</sub> lo suficientemente bajo mientras las personas se encuentren térmicamente cómodas, se necesitan acciones alternativas, por ejemplo, reducir el número de personas que utilizan el espacio. Un nivel alto de CO<sub>2</sub> en un ambiente interior es indicativo de alto riesgo de transmisión siempre que haya varias personas y de que una de ellas esté infectada.
- Se deberá prever la instalación de postas sanitarias con dispensa de alcohol en gel y/o alcohol al 70% al ingreso y en todos los sectores.
- Será de exhibición obligatoria en cada una de las áreas y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir objetos personales que se llevan a la boca o manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.
- Se deberá acondicionar los espacios señalizando y colocando a disposición del público información y cartelera sobre las líneas de atención ciudadana en relación con las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general.

- Se deberá estimular el uso individual (sin compartir) de computadoras, teléfonos fijos y celulares. Higienizar los mismos cada vez realizado su uso. Realizar la limpieza de teclados, posnet, registradora, scanner, computadoras con un paño humedecido con alcohol isopropílico o un paño de microfibra o alcohol al 70%. Con aquellos dispositivos que no son resistentes al agua se podrán utilizar toallitas limpiadoras que indiquen expresamente que son seguras para equipamientos electrónicos.
- El organizador deberá adecuar las diferentes tareas fundamentales del personal en base a turnos rotativos de trabajo, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico y respetar el uso de tapaboca nariz en todo momento por las/los trabajadora/es.
- Se deberá designar personal responsable del espacio, a los fines de coordinar, facilitar el cumplimiento de las medidas de cuidado acorde a estos lineamientos y registrar y comunicar cualquier inconveniente o dificultad de implementación. Este personal asignado verificará el cumplimiento por parte de los asistentes y personal del uso de tapabocas, distanciamiento social dentro del establecimiento, como en las inmediaciones del lugar para ingresar, como en todos lugares donde puedan originarse filas, tales como: baños, escaleras y otros.
- Se deberá asignar personal de limpieza a los sanitarios que además deberá velar por que ingrese el número de personas permitidas acorde al aforo. Asimismo, asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más personas en espera.
- Se deberán aplicar los protocolos de higiene y desinfección de superficies de alto contacto (como barrales, barras de apoyo, sanitarios), frecuencia, planillas de registro y soluciones a utilizar. Se recomienda la limpieza húmeda de superficies y desinfección con hipoclorito de sodio al 5%, alcohol al 70% u otra solución aprobada. El protocolo de limpieza de los espacios de uso común está sugerido cada dos horas. Para más información <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/recomendaciones-limpieza-y-desinfeccion-de-material-sanitario-superficies-y-ambientes>.
- Para el funcionamiento del servicio gastronómico dentro del evento se deberá adecuar a lo establecido en el “Protocolo Para Los Locales De Gastronomía en El Marco Del Aislamiento Social, Preventivo Y Obligatorio”.

En caso de que las autoridades sanitarias lo requieran se le podrá solicitar al organizador un listado de aquellos adquirientes de entradas con datos de contacto, tanto de sistema web como presencial, de modo tal de poder tomar contacto con los asistentes ante una situación de riesgo.

