|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocolos de Bioseguridad atención a eventos como talleres de formación, entrenamiento, ensayos y presentaciones.** | CCAXIA Elaborado Noviembre 2020  1ª Actualización |

**Objetivo:** Definir los lineamientos de bioseguridad para la prevención de Covid 19 en el servicio de eventos como talleres de formación, entrenamiento, ensayos y presentaciones.

**Alcance:** Desde el ingreso hasta la salida de todo miembro, espectador, cliente y proveedor a los servicios desarrollados por la Corporación cultural AXIA.

**Eventos en espacio cerrado:**

**-** Realizar lavado y desinfección de manos cada vez que se manipulen elementos y se preste un servicio

- Definir planimetría del salón en función de la distancia mínima de 2 metros entre persona y persona y otras especificaciones definidas por las autoridades competentes.

- Acatar los lineamientos para el montaje de salones y áreas por persona.

- Contar como mínimo con 2 horas entre evento y evento para realizar las labores de montaje y limpieza y desinfección del salón.

- Las personas encargadas de la limpieza y desinfección de los salones las realiza el personal contratista encargado.

- Definir horarios escalonados para el ingreso de las personas que se dirigen a los salones de eventos.

- Los asistentes deben suministrar toda la información solicitada por el personal de control (Dolor de garganta, congestión nasal, tos, dificultad para respirar, fatiga, escalofrió, dolor de músculos) y permitir que se te realice la toma de temperatura.

- En caso de presentar temperatura mayor o igual a 37.5°C se procederá a realizar una segunda toma pasados 15 minutos.

- En caso de presentar síntomas se deberá reportar al encargado del evento y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Los asistentes deben cumplir con el uso de elementos de protección como tapabocas. - Definir horarios escalonados para la atención del evento correspondiente a la alimentación.

- El evento será atendido máximo por 3 personas del área de servicio los cuales contaran con los elementos de protección (tapabocas y caretas).

- Realizar comunicación al inicio del evento donde se expondrán los protocolos establecidos por el área de seguridad y salud en el trabajo y prevención del COVID-19.

Eventos fuera

- Usar los elementos de Protección Personal (tapabocas y caretas) antes de realizar cualquier evento por fuera, solo se pueden quitar al finalizar el servicio. - Desinfectar los utensilios antes de servir los alimentos. - Al terminar el servicio se deben desechar los guantes usados y realizar lavado de manos con agua y jabón o alcohol glicerinado mínimo al 70%. - Llevar una trazabilidad de cada evento realizado por fuera: origen, destino e identificación del cliente.



