



Una nueva convivencia

Lineamientos para vivir en
comunidad y afrontar al COVID-19



Centros Nocturnos
y Bares



CENTROS NOCTURNOS Y BARES

)))))



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. PREPARACIÓN OPERATIVA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	5
2.1. Medidas gerenciales para la gestión del riesgo	5
2.2. Plan de contingencia COVID-19	5
2.3. Recursos materiales necesarios	6
3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TODO EL SECTOR TURÍSTICO	7
3.1. Medidas generales	7
3.2. Medidas para protección al personal	9
3.3. Medidas informativas	11
4. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN EN CENTROS NOCTURNOS Y BARES	12
4.1 Recepción de proveedores	12
4.2. Servicio de Alimentos y Cocina	13
4.3. Acceso y admisión de clientes	13
4.4. Servicio de Guardarropa	14
4.5. Reservaciones	14
4.6. Valet Parking	15
4.7. Zona de Terraza	15
4.8. Espectáculos y Animación en el Establecimiento	16
5. MEDIDAS DE LIMPIEZA DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO	17
6. BIBLIOGRAFÍA	19
7. ANEXOS	20

1

INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán, en coordinación con la Secretaría de Salud, ha desarrollado una batería de manuales de buenas prácticas de seguridad e higiene para el sector turístico en Michoacán, derivados de la aparición del coronavirus SARS-COV-2, con el objetivo de apoyar a las empresas en su esfuerzo para identificar y analizar posibles riesgos y minimizar el contagio.

Los manuales de buenas prácticas son una relación de medidas de seguridad sanitarias y de prevención de riesgos, adaptados a la realidad de cada subsector de la actividad turística y que sirven de referencia para la toma de decisiones de los prestadores de servicios turísticos.

Se hace notar que la reactivación del sector turístico se realizará conforme a la normatividad vigente emitida por las autoridades competentes federales, estatales y municipales.



2

PREPARACIÓN OPERATIVA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

2.1. Medidas gerenciales para la gestión del riesgo

La gestión del riesgo es el proceso de identificar, analizar y evaluar posibles amenazas para que la empresa genere acciones que las minimicen.

Para este proceso, se recomienda utilizar la "Lista de comprobación ante el COVID-19-Retorno al trabajo" publicada por el Gobierno Federal, en la liga <https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19-238630>, documento que genera el diagnóstico sobre las condiciones, equipos, recursos y materiales necesarios que se deben considerar para garantizar el retorno seguro de los trabajadores a sus actividades.

2.2. Plan de contingencia COVID-19

El Plan de contingencia es un modelo de actuación para las empresas que tiene como objetivo anticiparse a cualquier situación de riesgo, implementando las medidas necesarias para garantizar la continuidad de las actividades.

Este Plan debe de incluir como mínimo:

- Las medidas de prevención a implementar contenidas en este documento de buenas prácticas.
- El protocolo de respuesta ante un posible caso de COVID-19 en un cliente o empleado, conforme al Anexo 1.
- La designación por parte de la empresa de una persona responsable para el seguimiento y supervisión de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19.

2.3. Recursos materiales necesarios

Es importante que la empresa cuente con los recursos materiales necesarios para minimizar el contagio entre los empleados, como cubrebocas, caretas, guantes, soluciones para desinfección de manos a base de alcohol al 70%, materiales de limpieza y desinfección de pisos, superficies y alimentos, agua, jabón de manos, etc.

Para la limpieza y desinfección de las áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común se puede utilizar una solución de hipoclorito, descrita en el Anexo 2, o cualquier otra certificada para eliminar el SARS-COV-2.



3

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR TURÍSTICO

3.1. Medidas generales

Se recomienda a cualquier prestador de servicios del sector turístico implementar las medidas siguientes:

A. Distancia de seguridad

- Adecuar la distribución física de todos los elementos del establecimiento, respetando los 1.5 metros de distancia de seguridad entre cada persona.
- Fijar y controlar el aforo máximo de cada área del establecimiento.
- Organizar la circulación de los empleados y clientes evitando aglomeraciones.
- Implementar el distanciamiento social en las reuniones del personal.
- Evitar el saludo con contacto físico.

B. Filtro de supervisión

- Instalar un control de temperatura, para los empleados al iniciar y terminar cada turno. De preferencia, un termómetro corporal sin contacto.
- No permitir la entrada a los empleados con fiebre ligera (37.3 grados o más y dirigirlos hacia la atención médica adecuada.

C. Medidas de higiene

- Supervisar el lavado correcto de manos de los empleados, proveedores y clientes con agua y jabón, como lo indica el Anexo 3, o en su defecto, el uso de una solución desinfectante.
- Procurar el uso de cubre-bocas/caretas y guantes por los empleados, dependiendo de las actividades que desempeñan.
- Habilitar un bote de basura específico para desechar los equipos de protección personal (cubre bocas, guantes, etc.) una vez utilizados.
- Colocar botes de basura en todas las áreas del establecimiento, preferentemente de mecanismo de pedal, con tapa y equipados con bolsas de plástico.
- Evitar tocarse nariz, boca y ojos con las manos.
- Utilizar el estornudo de etiqueta y lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas; de no ser posible, se deberá utilizar gel desinfectante.
- Crear un registro diario de las limpiezas realizadas en cada área.



D. Medidas de desinfección

- Colocar alfombras o tapetes desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- Desinfectar diariamente las superficies, como mínimo, antes de iniciar y al término de las actividades.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas con mayor flujo de personas.
- Desinfectar continuamente todos elementos de fácil alcance (p.e. manijas, puertas, sillas, mesas, etc.).
- Ventilar al menos una vez al día, de forma natural o mecánica, todas las áreas del establecimiento.

3.2. Medidas de protección al personal

Se recomienda tomar las siguientes medidas para minimizar el riesgo de los empleados ante un contagio:

- Planificar los turnos de trabajo intentando que sean las mismas personas las que trabajen juntas en los distintos turnos.
- Identificar las tareas susceptibles de realizarse desde casa y habilitar procedimientos para que se realicen desde allá.
- Evaluar la presencia en el establecimiento de trabajadores vulnerables frente al COVID-19, descritas en el Anexo 3, y determinar las medidas de seguridad para ellas.
- Implementar un medio de control de horarios que evite el contacto físico con el trabajador al registrar su entrada o salida o, en su defecto, contar con una solución para desinfectar.



- Obligar el uso del cubrebocas, como mínimo, y otros equipos de protección individual en función de la tarea a desarrollar, determinando el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- Desinfectar frecuentemente, los elementos del puesto de trabajo y los objetos de uso personal (gafas, teléfonos móviles, etc.).
- Desinfectar los equipos electrónicos con los productos específicos o toallitas desinfectantes especiales para ello.
- Evitar compartir los equipos de trabajo o dispositivos entre empleados.
- Llevar el cabello recogido y no portar ningún tipo de alhajas.
- Llevar uñas cortas y cuidadas.
- Supervisar que el personal de posibles servicios subcontratados cuente con los equipos de protección individual y cuidados de higiene necesarios.

En caso de que exista un uniforme para los empleados, se recomienda:

- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse la ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno.
- Introducir el uniforme en una bolsa cerrada al terminar la jornada laboral y lavarlo de preferencia a una temperatura superior a 60°C.
- Utilizar el uniforme solamente durante la jornada laboral y siempre llevarlo limpio.



3.3. Medidas informativas

La empresa deberá comunicar a los empleados el Plan de Contingencia con las medidas preventivas que se implementen.

Para la correcta comunicación de dichas medidas preventivas, además de realizar una sesión formativa con los empleados, se recomienda colocar:

- Carteles con las medidas de seguridad que deben seguir los clientes de preferencia en idioma español e inglés.
- Carteles en las áreas de trabajo para los empleados con las normas a seguir.
- Indicadores físicos para respetar la distancia de seguridad (p.e marcas en el suelo).
- Datos de contacto de los centros salud, hospitales, bomberos y policía en la zona, en lugares de fácil acceso ante una urgencia.
- Información de las medidas preventivas implementadas en la página web y redes sociales del negocio.

Es importante comunicar a los proveedores y clientes las medidas preventivas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de cubrebocas, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.). De preferencia, se informará al cliente antes de la confirmación de su reserva para su consentimiento.



4

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN PARA CENTROS NOCTURNOS Y BARES

4.1. Recepción de proveedores

- Establecer un control de visitas de proveedores y contratistas ajenos al restaurante.
- Habilitar zonas y horarios específicos para la recepción de productos, respetando la distancia de seguridad.
- Desinfectar envases y empaques que hayan estado en contacto con el exterior.
- Eliminar todos los empaques de plástico y cartón antes de que los productos entren al almacén, cámaras de refrigeración, etc.
- Cambiar del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento aquellos artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos.
- Dejar en este espacio cualquier recibo o nota del proveedor.
- Limpiar y desinfectar la zona al finalizar el uso del espacio y lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.



4.2. Servicio de alimentos y área de cocina

Aquellos establecimientos que presten servicios de restaurante deben cumplir con el “Protocolo de Seguridad e Higiene para Restaurantes”

En el área de manipulación de alimentos y bebidas, se debe tomar siempre en cuenta como lineamiento oficial, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en la liga <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/-salud/salud.htm>.

4.3. Acceso y admisión de clientes

En el área de acceso se recomienda tomar las siguientes medidas:

- Establecer las medidas necesarias para garantizar la distancia interpersonal en las zonas de acceso al local.
- Instalar mamparas o elementos físicos de separación que aseguren la protección del personal en los accesos, de fácil limpieza y desinfección, siempre que no se pueda garantizar la distancia mínima seguridad.
- Limpiar y desinfectar de forma periódica los mostradores en el área de acceso.
- Escalonar el acceso al establecimiento para evitar aglomeraciones.
- Establecer con señalización direccional la entrada y salida.
- Supervisar los flujos de entrada y salida para permitir mantener los niveles de ocupación bajo control.

El personal de admisión y controlador de ambiente interno es responsable de la aplicación por parte del público de las medidas preventivas en el local, de controlar que no se exceda la capacidad del local, así como de impedir el acceso a las personas que no cumplan con las condiciones de admisión o de control de ambiente interno e invitarlas a desalojar el local.

4.4. Servicio de Guardarropa

En caso de contar con este servicio, el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

- Contar con un dispensador de solución desinfectante y mampara protectora.
- Utilizar los equipos de seguridad individual y desinfectar sus manos de forma frecuente.
- Proteger las prendas de los clientes con fundas desechables para evitar el contacto directo entre las mismas y asegurar su higiene.
- Entregar una bolsa al cliente para que éste introduzca sus prendas en la misma y la devuelva al personal.

4.5. Reservaciones

Se recomienda a los establecimientos fomentar actividades que eviten aglomeraciones (p.e utilización de reservaciones, organización de eventos y celebraciones sociales de acceso restringido.), teniendo en cuenta las disposiciones de las autoridades sanitarias respecto a la celebración de eventos grupales. Igualmente, se deberán establecer las medidas oportunas para el control de aforo previamente definido.



4.6. Valet Parking

Debe evitarse la manipulación de vehículos de clientes por parte del personal si no puede prestarse el servicio en condiciones de seguridad y en dado caso de ser necesario se tendrá que desinfectar el asiento y las llaves del automóvil antes de ser entregado al cliente.

4.7. Zona de Terraza

- Controlar la capacidad de la zona de terraza y disposición del público y/o mobiliario, en su caso, para garantizar que se mantenga la distancia de seguridad, en función de la normativa aplicable de las autoridades sanitarias.
- Supervisar y controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas) con el fin de que este equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
- Mostrar cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que conozcan dichas pautas y las respeten. Esta información debe indicar claramente que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del local lo acomode. Acotar las terrazas (p.e. con cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este fin.
- Utilizar equipo de protección individual adecuado para la realización de este servicio por parte del personal.
- Evitar disponer de elementos de uso común en terrazas (carta, servilletero, azucareros, saleros, etc.).
- Establecer un esquema para la espera del cliente evitando aglomeraciones y manteniendo la distancia de seguridad.
- Retirar, limpiar y desinfectar diariamente el mobiliario.



4.8. Espectáculos y Animación en el establecimiento

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos, deberá determinarse la capacidad del local de forma que se respete la distancia de seguridad mínima interpersonal y se deberán de utilizar mascarillas.

Las actividades de espectáculos y animación se realizarán al aire libre siempre que sea posible y se evitará el intercambio de objetos. Deben desinfectarse los elementos que se hayan utilizado al finalizar la actividad. Debe marcarse la distancia de seguridad interpersonal a guardar por los clientes en las zonas de descanso.

De forma concreta y respecto al personal artístico:

- Garantizar en todo momento la distancia de seguridad entre público y artistas.
- Garantizar la distancia de seguridad entre los miembros del grupo artístico.
- Garantizar que en las cabinas de DJ ´S solo puede estar una sola persona.
- Facilitar el acceso al personal artístico a camerinos/vestuarios individuales/espacio específico y de descanso de tamaño suficiente para garantizar distancia interpersonal.
- Limpiar y desinfectar los equipos de sonido y desinfección de microfonía después de cada actuación si son propiedad del establecimiento.
- Realizar el montaje y desmontaje de escenario, equipamiento de iluminación y sonido, sin público y utilizando los EPI.



5

MEDIDAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO

Antes de abrir se debe realizar una desinfección general del local y su mobiliario y se dispondrá de personal dedicado exclusivamente a la limpieza y desinfección de las instalaciones mientras el local esté en funcionamiento.

Para la limpieza y desinfección se debe considerar lo siguiente:

- Incrementar las frecuencias de limpieza, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, lavabos, elevadores, mostrador de barra, puertas, teléfonos, botón de descarga del wc, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p.e mostrador, caja, etc.)
- Renovar el aire de los espacios por ventilación o aire acondicionado. La ventilación diaria de las zonas en las que haya habido clientes.
- Limpiar y desinfectar camerinos, vestuarios, zona de espectáculo, etc.
- Limpiar superficies con productos desinfectantes.



- Utilizar productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (cloro) (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

En el caso de que la limpieza la realice una empresa subcontratada, el establecimiento debe exigirles un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto/s empleado/s.

Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

Requisitos para el mantenimiento:

De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación del COVID-19 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.).

Además:

- Utilizar equipos de protección personal al momento de realizar el mantenimiento, una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de forma segura, y se lavará posteriormente las manos.
- Controlar con mayor frecuencia el funcionamiento de sistemas de renovación y evacuación de aire, especialmente la limpieza de filtros. Se recomienda evitar el modo de recirculación de aire en los sistemas de aire acondicionado.
- Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.



6

BIBLIOGRAFÍA

1. Gobierno de México (2020). Lineamiento General para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados.
2. Gobierno de México (2020). Lista de Comprobación ante el COVID-19-Retorno al Trabajo.
3. Secretaría de Salud del Gobierno de México (2020). ACUERDO por el que se establece una estrategia para la reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas, así como un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la reapertura de actividades en cada entidad federativa, así como se establecen acciones extraordinarias.
4. Instituto para la Calidad Turística Española, (ITCTE, 2020). Medidas para la Reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2.
5. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
6. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos del Sector Comercial.
7. Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos orientaciones para las empresas alimentarias.
8. World Travel & Tourism Council WTTC: Leading Global Guidelines for the New Normal - May 2020. Leading Global Protocols for the new normal, HOSPITALITY.



ANEXOS



7

ANEXOS

ANEXO 1. Protocolo de respuesta ante un posible caso de COVID-19.

Para la buena gestión del riesgo es imprescindible un documento escrito que refleje las medidas preventivas, en ese plan debe contemplar:

En caso de detectar alguna persona con los siguientes síntomas:

A. Dos de los siguientes síntomas:

- Tos.
- Fiebre.
- Dolor de cabeza.

B. Acompañado de al menos uno de los siguientes síntomas:

- Dolor o ardor de garganta.
- Dolores musculares.
- Dolores de las articulaciones.
- Escorrimento nasal.
- Ojos rojos.
- Dolor de pecho.
- Dificultad para respirar (casos graves).

ANEXO 2. Solución de hipoclorito de sodio.

La solución de hipoclorito de sodio, es un desinfectante eficaz y se debe aplicar en pisos y superficies, después de la limpieza con jabón. Para su uso, se requiere agua y herramientas de limpieza. Se recomienda preparar la solución desinfectante bajo las siguientes indicaciones:

Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- Llenar una botella con un litro de agua limpia.
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial.
- Tapar la botella y agitar.
- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada.
- Dejar reposar 30 minutos antes de utilizarla.
- Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños.
- Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies.

ANEXO 3. Método del lavado de manos.

Ante la presencia de COVID-19, sigue estas recomendaciones:

LAVADO DE MANOS



Moja tus manos con agua tibia

Aplica una pequeña cantidad de jabón

Frota las palmas de tus manos

Frota tus dedos y los pulgares

Frota las uñas en las palmas de tu mano

Frota la parte posterior de cada mano

Enjuaga con agua limpia

Seca con una toalla limpia o con papel

#QUÉDATEENCASA
y ciérrale la puerta al coronavirus

michoacancoronavirus.com



ANEXO 4. Sectores Vulnerables ante el COVID-19.

- Mujeres embarazadas.
- Adultos mayores a 65 años.
- Personas con diabetes, obesidad, hipertensión o enfermedad pulmonar obstructiva crónica.
- Personas con VIH.
- Personas con cáncer.



Una nueva convivencia

Lineamientos para vivir en
comunidad y afrontar al COVID-19

