



## **LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALAS DE CONCIERTOS Y**

### **REPRESENTACIÓN DE OBRAS ARTÍSTICAS**

**Página 1 de 4**

*Las salas de conciertos y obras artísticas pueden operar en Texas. Las salas de conciertos y obras artísticas pueden operar a un máximo de 50% del cupo total enlistado para el interior; no hay límite de cupo para representaciones al aire libre, pero se requiere un distanciamiento de 6 pies entre grupos y los grupos no deben exceder 10 personas. Los empleados de las instalaciones no cuentan dentro del 50% del cupo límite.*

*Las siguientes son recomendaciones mínimas de protocolos de salud para todos los clientes de salas de bellas artes que deseen operar en Texas. Las salas de conciertos y artes escénicas pueden adoptar protocolos adicionales conforme a sus propias necesidades y circunstancias para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos los empleados, contratistas y clientes.*

*El virus que causa COVID-19 puede ser transmitido a otros por personas infectadas que no tengan síntomas o que tengan pocos. Aunque una persona infectada no se sienta muy mal, la personas a quienes contagien podrían enfermarse gravemente y hasta morir, especialmente si esas personas son de 65 o más años y tienen padecimientos de salud preexistentes que las coloquen en más alto riesgo. Como la naturaleza de esta amenaza es esconderse, todos debemos seguir rigurosamente las prácticas especificadas en estos protocolos, las cuales facilitan que la reapertura de Texas sea segura y con medida. El virus que causa COVID-19 todavía está circulando en nuestras comunidades. Debemos continuar tomando medidas que nos protejan a todos, incluyendo a los más vulnerables.*

*Favor de notar que las guías de salud pública no pueden anticipar cada situación única. Las salas de conciertos y representación de artes escénicas deben mantenerse informadas y tomar acción basándose en sentido común y buen juicio para proteger y apoyar la revitalización económica. Las salas para las bellas artes también deben tener en cuenta las leyes de empleo y discapacidad federales y estatales, las normas de seguridad del centro de trabajo, y las normas de accesibilidad para cubrir las necesidades de ambos trabajadores y clientes.*

### **Protocolos de salud para servir a los clientes:**

- Se recomienda a las salas de conciertos y obras artísticas utilizar la opción de venta remota de boletos para un mejor control de los límites de capacidad.
- Los boletos y programas en papel deben ser minimizados hasta donde sea posible. Es recomendable evitar materiales transferibles.
- Dentro de lo posible, reservar horarios de entrada para evitar llegadas masivas.
- Los grupos deben mantenerse a una distancia de por lo menos 6 pies de otros grupos en todo momento, incluso mientras esperan para tomar sus asientos o para obtener admisión a la sala. Un grupo se define a no más de 10 personas incluyendo aquellos que compartan el mismo hogar, o la misma reservación y hayan viajado juntos a las instalaciones.



- Las vías de ingreso y egreso de clientes deben permanecer despejadas y sin obstrucciones.
- Los clientes no deben entretenerse en el vestíbulo, donde no pueda haber 6 pies de distancia. Distribuir de la mejor manera posible a los clientes que no estén sentados.
- Designar personal que asegure que los clientes mantengan 6-pies de distancia entre grupos si los clientes están esperando para entrar a la sala del evento.
- Una estación con desinfectante para manos debe estar disponible a la entrada de la sala.

## **SALA DE CONCIERTOS Y OBRAS ARTÍSTICAS: Página 2 de 4**

- Asegure que hay espacio apropiado entre clientes eligiendo uno de estos métodos para lograr 6 pies de distanciamiento social entre grupos de clientes y de no exceder el límite de 50% de la capacidad total del cupo en el interior de las instalaciones:  Para salas-auditorio de bellas artes cuya organización de butacas no haya sido configurada en filas, asegure un mínimo de 6 pies de separación de otros grupos. No debe haber más de 10 personas por mesa.
- Para salas configuradas con butacas organizadas en fila, mantener al menos dos butacas vacías (o seis pies de separación) entre grupos en cada fila excepto en lo siguiente:
- Dos o más miembros de un mismo hogar pueden sentarse juntos, con dos butacas vacías (o seis pies de separación) a ambos lados.
- Dos individuos que no sean miembros de un mismo hogar pero que atiendan juntos pueden sentarse juntos, con dos butacas vacías (o seis pies de separación) a ambos lados.
- Alternar filas entre los clientes (una fila ocupada, una fila vacía), como es apropiado.  Cualquier otro método que provea por lo menos seis pies de separación entre grupos de un máximo de 10 individuos que atiendan el evento artístico juntos.
- Desinfectar las butacas y áreas que sean tocadas frecuentemente entre eventos.
- Si la obra se presenta al aire libre los individuos deben evitar hacer grupos con más de 10 personas. Dentro de estos grupos, los individuos deben minimizar hasta donde sea posible, el contacto en-persona con otros que no vivan en la misma casa. Minimizando el contacto en-persona incluye mantener 6 pies de separación entre individuos. Cuando mantener 6 pies de separación no sea posible, se deben utilizar otros métodos para detener la propagación de COVID-19, tales como cubrirse la cara o usar mascarilla, lavarse o desinfectarse las manos frecuentemente y evitar compartir utensilios u otros objetos de uso común.



- Para las salas de conciertos y representación de artes escénicas que provean servicio de alimentos a su clientela:
- No dejar condimentos, cubiertos, vajilla, cristalería ni cualquier otro utensilio de mesa tradicional sobre las mesas desocupadas.
- Proveer condimentos sólo cuando se soliciten, de porción individual (no-reusables).
- Limpiar y desinfectar las áreas para comer (mesa, etc.) después de que un grupo de clientes se retire.
- Usar menús desechables (uno nuevo para cada cliente).
- Si la sala de conciertos y representaciones artísticas permite a sus clientes escribir sus órdenes de alimentos, proveer lápiz y papel que puedan llevarse a casa y que no puedan ser usados por otros clientes.
- Hacer que los empleados se laven o desinfecten las manos entre interacciones con clientes.
- Las salas de conciertos y representación de obras artísticas que ofrecen autoservicio de barra de alimentos a sus clientes:
- Proveer utensilios y condimentos en porción individual y propiamente envueltos, los condimentos sólo cuando se soliciten.
- Hacer que empleados y contratistas practiquen protocolos apropiados en el manejo de alimentos.
- Desinfectar cualquier objeto que sea tocado por los clientes.
- Demarcar límites para asegurar distanciamiento social durante espera a recibir servicio.

## **SALAS DE CONCIERTOS Y REPRESENTACIONES ARTÍSTICAS: Página 3 de 4**

- Para salas de conciertos y representaciones artísticas que ofrezcan servicio de cantina:
- Hacer todo lo posible para asegurar que 6 pies de distanciamiento social se mantienen entre cliente y cliente, cliente y personal, y entre clientes y objetos de cantina tales como hielo y cristalería limpia. Dicha separación se puede lograr asegurando que, en la barra, los baristas permanezcan a 6 pies de los clientes usando medidas como fijar una cinta de señalización, obstruir al barista a 6 pies de algún cliente sentado, o utilizar controles de ingeniería tales como divisores para mantener individuos y objetos de la barra separados de otros individuos.**



- Mantener gel antibacteriano, toallas desinfectantes, jabón y agua siempre disponibles para empleados y clientes.
- Fomentar método de pago sin contacto. Si no está disponible, debe minimizar el contacto.

### Protocolos de salud para empleados y contratistas de salas de conciertos y representaciones artísticas:

- Entrenar a todos los empleados y contratistas en la manera apropiada de limpiar y desinfectar, la higiene de las manos, y etiqueta respiratoria/toser.
- Examinar sistemáticamente a los empleados y contratistas antes de entrar a las instalaciones:
- Regresar a casa a cualquier empleado que de la siguiente lista muestre alguna nueva o agravada señal o síntoma de posible COVID-19:
  - Tos      - Dolor de garganta
  - Falta de aire o dificultad para respirar      - Pérdida del gusto o del olfato - Diarrea
  - Escalofríos      - Sentir fiebre o tener temperatura de 100.0 grados Fahrenheit o más
  - Temblor y escalofríos que se repitan
  - Dolor muscular
  - Dolor de cabeza      - Saber que tuvo contacto cercano con alguna persona a la que un laboratorio le haya confirmado que tiene COVID-19
- No permitir que un empleado con síntomas o señales nuevos o agravados enlistados arriba regrese a trabajar hasta que:
- En el caso de un empleado que ha sido diagnosticado con COVID-19, el individuo puede regresar a trabajar cuando cumpla con los tres siguientes requisitos: mínimo tres días (72 horas) hayan pasado *desde la recuperación* (no haya tenido fiebre sin usar medicamentos para bajar la fiebre); y el individuo haya mejorado de sus síntomas respiratorios (e.g. tos, dificultad para respirar); y mínimo hayan pasado 10 días *desde el día que aparecieron los síntomas*; o
  - En el caso de un empleado que tenga síntomas que pudieran ser de COVID-19 y no ha sido evaluado por un médico profesional ni se ha hecho la prueba de COVID-19, se asume que el individuo tiene COVID-19, y el individuo no debe regresar al trabajo hasta que haya completado los tres requisitos enlistados arriba; o



- Si el empleado tiene síntomas que pudieran ser de COVID-19 y quiere regresar al trabajo antes de cumplir el período de autoaislamiento, el individuo debe obtener nota médica profesional de permiso para poder regresar basado en diagnóstico alternativo.

## **SALAS DE CONCIERTOS Y REPRESENTACIONES ARTÍSTICAS: Página 4 de 4**

- No permitir que un empleado que ha tenido contacto cercano con alguna persona a la que un laboratorio le haya confirmado que tiene COVID-19 regrese al trabajo hasta el final de una auto-cuarentena de 14 días a partir de la última fecha de exposición (con excepción concedida a trabajadores de la salud y trabajadores de infraestructura crítica).
- Tomar la temperatura de todos los empleados y contratistas al momento de llegar, si es posible.
- Hacer que empleados y contratistas se laven o desinfecten las manos al entrar a las instalaciones y después de interactuar con la clientela.
- Pida a sus empleados y contratistas mantener un mínimo de 6 pies de separación entre individuos. Si esta distancia no es posible, otras medidas como cubrir la cara, higiene de las manos, buenos modales al toser, aseo, y desinfección deben ser practicados rigurosamente.
- Si una sala de conciertos y representaciones artísticas provee alimentos a sus empleados y contratistas, se le recomienda que cada alimento sea empacado individualmente para cada individuo.
- Concordante con acciones llevadas a cabo por varios negocios en el estado, considere hacer que todos los empleados usen mascarillas de tela para cubrir la cara (nariz y boca). Si están disponibles, los empleados deben considerar el uso de mascarillas higiénicas de grado no médico.

### **Protocolos de salud para sus instalaciones de bellas artes:**

- Regular y frecuentemente limpiar y desinfectar cualquier superficie que se toque con regularidad, como perillas de puertas, mesas, sillas y áreas de servicios sanitarios.
- Si es posible, proveer personal encargado de mantener las normas de sanidad en las áreas de servicios sanitarios.
- Desinfectar cualquier objeto que sea tocado por los clientes.
- Make hand sanitizer, disinfecting wipes, soap and water, or similar disinfectant readily available to employees, contractors, and patrons.
- Considere colocar de manera visible señalamientos [readily visible signage](#) que recuerden a todos en las instalaciones acerca de buenas prácticas de higiene.



- Limpiar y desinfectar las áreas para comer (mesa, etc.) después de que un grupo de clientes se retire, incluir desinfección de sillas, butacas, y barra
  
- Para salas de conciertos y representaciones artísticas con más de 10 empleados y/o contratistas presentes a una misma vez, considere tener a un individuo total o parcialmente encargado de asegurar que los protocolos de salud adoptados por las instalaciones sean exitosamente implementados.
  
- Mantener las normas de sanidad y distanciamiento en los camerinos.