



# La Cofradía

## ANEXO DE CONTRATO

### PROTOCOLO DE MITIGACIÓN DE RIESGO ANTE EL CONTAGIO DE SARS- COV-2 EN LA PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA CINEMATOGRAFICA Y AUDIOVISUAL.

#### CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN .....	1
II.	ANTECEDENTES.....	1
III.	ESTRATEGIAS.....	2
	→ DIVULGACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN .....	2
	→ PROTOCOLO DE ACCESO A LOCACIONES .....	4
	→ RECOMENDACIONES PREVENTIVAS GENERALES .....	5
	→ SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE ESPACIOS.....	5
	→ DISTANCIA FÍSICA, VENTILACIÓN Y SELECCIÓN DE LOCACIONES.....	6
	→ MANEJO DE ALIMENTO .....	6
IV.	MONITOREO Y CUMPLIMIENTO .....	7
V.	ANEXO .....	8

## INTRODUCCIÓN

De acuerdo al contexto en materia de salud que vive la población mundial en la actualidad y dada la naturaleza profesional de las producciones cinematográficas y audiovisuales y los foros de proyección y distribución de contenidos, la Cofradía de la Cinematografía y el Audiovisual (CCA), une esfuerzos con la comunidad audiovisual del estado de Querétaro para definir el protocolo de mitigación de riesgo de contagio del virus SARS-COV-19 en las producciones y proyecciones cinematográficas y audiovisuales.

Los participantes de este Comité de Seguridad de la producción audiovisual frente a la contingencia de salud del SARS-COV-19 se mencionan a continuación:

<b>Pedro Patricio Pacheco Martínez</b>	<b>Gladys González Lizarraga</b>	<b>Héctor Falcón Villa</b>	<b>David Oliver Escarpa</b>
<b>Andrea Torres</b>	<b>Gustavo Daniel Gonzalez Barrientos</b>	<b>Mariana Hernandez Gonzalez</b>	<b>Edgar Omar González Muñoz</b>
<b>Felipe Luna Mendoza</b>	<b>Brissa Piñera Kachok</b>	<b>Alex Camargo</b>	<b>Fernando Flores Alvarado</b>
<b>Ericka Sánchez Hernández</b>	<b>Alfonso Antonio Jiménez Ramírez</b>	<b>Everson Arturo Baez Cortes</b>	<b>Cortes, Liliana Ramírez Gómez</b>
<b>Rodrigo García Cárdenas</b>	<b>Gustavo Daniel González Barrientos</b>	<b>Diana Cecilia Rodríguez Perez,</b>	<b>Guillermo Herrera Niembro</b>

## ANTECEDENTES

El primero de febrero de 2020 se presentó el primer caso de contagio del virus SARS-COV-19 en México.

El 28 de febrero el gobierno federal habló por primera vez de la epidemia global y se dieron a conocer los primeros casos del virus en el país.

El 11 de marzo Querétaro confirma el primer caso de contagio en el estado.

El 14 de marzo, el Secretario de Educación Pública Esteban Moctezuma, informó la suspensión de clases en escuelas de educación básica y media superior, el mismo día el Subsecretario de Salud, Hugo López Gatell, dio a conocer los protocolos de mitigación para evitar la propagación del virus, a dichas medidas se les denomina como Jornada Nacional de Sana Distancia y consiste en la suspensión de actividades no esenciales y reprogramación de eventos masivos.

El 25 de marzo, López Gatell decreta la suspensión de labores no esenciales por parte del gobierno federal a partir del 26 de marzo.

El 30 de marzo México declara emergencia sanitaria y se suspenden todas las actividades no esenciales hasta el día 30 de abril.

Debido al incremento de los contagios se extiende la cuarentena hasta el 29 de junio.

El 17 de junio Querétaro clasifica con color naranja en el semáforo epidemiológico y se levantan algunas actividades no esenciales.

El 17 de julio el Gobierno Federal reclasifica a Querétaro en color rojo en el semáforo epidemiológico.

El 19 de julio el Gobernador de Querétaro, Francisco Domínguez Servién descarta la reclasificación del semáforo y anuncia que Querétaro se mantendrá en semáforo naranja manteniendo los protocolos de mitigación para evitar la propagación del virus.

## **ESTRATEGIAS**

### **1. DIVULGACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN**

La divulgación de información asertiva y la concientización de las consecuencias de un mal manejo de información durante una emergencia sanitaria como la que vivimos hoy en día, son los pilares más importantes para la mitigación de contagios en el entorno laboral.

Para alcanzar la comunicación asertiva y generar concientización exitosa se deberán utilizar los siguiente métodos:

#### **CAPACITACIÓN**

La asociación Safe Sets International ofrece a través de su sitio web, la capacitación SARS-COV-19 Nivel A en español, cuyo propósito es preparar a los trabajadores del audiovisual frente al riesgo de contagio durante las producciones.

Todos los miembros del crew deberán entregar el certificado de dicha capacitación para permitirles el acceso a set:

<https://www.easy-lms.com/index.php?r=course/show&goto=welcome&id=51841&ref=>

Dentro de los temas a abordar en la capacitación se encuentran los siguientes:

1. ¿Qué es el SARS-COV-19?
2. Consecuencias y síntomas del Coronavirus.
3. Población en riesgo.
4. Transmisión del SARS-COV-19
5. Prevención de contagio: lavado de manos y áreas de trabajo.
6. Distanciamiento social y equipo de seguridad.
7. Exploración de locaciones.
8. Catering.
9. Maquillaje y peinado.

## 10. Consideraciones prácticas para mitigación de riesgo de contagio.

Existen otros sitios que ofrecen distintas capacitaciones. Será el productor quien deberá elegir la capacitación que considere asertiva para las necesidades de su producción audiovisual, sin embargo no deberán existir producciones en donde el equipo de trabajadores no esté capacitado en el tema.

- <https://climss.imss.gob.mx/>
- <https://seguridadaudiovisual.mx/capacitacion>
- 

### CAPACITACIÓN AL EQUIPO.

Además de la capacitación brindada por Safe Sets International, se recomienda hacer una reunión virtual con todo el crew y talento, previo al rodaje, con la intención de puntualizar las normas a seguir para mitigar el riesgo de contagio durante las actividades de la producción.

### TEST AUTODIAGNÓSTICO

Si tú y tu equipo asumen que todos son positivos de SARS-COV-19 cambiará la forma en cómo se comportan en la filmación, además se recomienda que cada miembro del equipo realice un test autodiagnóstico para asegurarnos de que ninguno de los miembros se encuentra en riesgo.

Test autodiagnóstico disponible en el siguiente link:

<https://covapp.ciasgro.gob.mx/respuestas/#/autodiagnostico>

### MANEJO DE CASOS

En caso de presentarse una sospecha de contagio el productor deberá seguir los siguientes pasos:

1. Al ser notificada la producción del posible riesgo de contagio por parte de un miembro del equipo, se deberá llevar a la persona sospechosa de contagio a un médico certificado.
2. En caso de que el médico lo solicite, se realizará una prueba clínica.
3. Si la prueba resulta negativa, el trabajador podrá regresar a sus labores cotidianas.
4. Mientras se realiza la prueba, se deberá monitorear durante 14 días al resto del equipo, especialmente a quienes estuvieron en contacto con el afectado.
5. Si la prueba resultara positiva el resto del equipo deberá permanecer en cuarentena, y se deberán realizar pruebas a todo el equipo.
6. Una vez que se reciban los resultados de las pruebas, podrán volver a trabajar los miembros del equipo cuyos resultados hayan salido negativos;

sin embargo, deberá llevarse una bitácora de observación de todos aquellos en riesgo para monitorear la aparición de síntomas.

## MENSAJES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN

En las locaciones, oficinas y espacios de trabajo deberán encontrarse señalizaciones que recuerden al equipo las distintas medidas de mitigación de riesgo de contagio mientras; entre las más importantes se encuentran:

- Respetar la distancia de mínimo dos metros.
- Desinfectar tu equipo.
- Evitar el contacto físico.
- Evitar tocarse el rostro.
- Utilizar el tapaboca.
- Guía del lavado de manos.

En la página [www.seguridadaudiovisual.mx](http://www.seguridadaudiovisual.mx) podrán encontrar las señaléticas descargables para su impresión y colocación.

## 2. PROTOCOLO DE ACCESO A LOCACIONES

El proceso de acceso a las locaciones es uno de los momentos críticos para la mitigación de riesgo de contagio, ya que es el momento en el que podemos prevenir que el virus entre en contacto con las distintas áreas de trabajo.

Como indicado en el punto anterior, es necesario que cada persona auto evalúe su estado de salud diariamente, en caso de presentar síntomas la personas deberá alertar al productor y abstenerse de presentarse a la locación.

Trayectos.

- Durante los trayectos, el personal deberá mantenerse alejado y portando siempre tapaboca.
- Evitar el uso de objetos personales como el celular, la carteras, llaves u otras para prevenir la contaminación del virus.
- Disminuir los traslados del equipo a lo mínimo.

Control de entrada.

- Distancia de dos metros entre personas.
- Desinfección de manos y zapatos.
- Uso de tapaboca proporcionado por la producción.
- Monitoreo de temperatura:
  - Deberá utilizarse termómetro digital sin contacto.
  - El termómetro deberá apuntar a la frente en un periodo de 2-5 segundos.
  - El personal deberá retirar gorra o lentes y permanecer con el tapaboca.

- El personal que tenga más de 37.5° no deberá entrar a la locación y deberá ser canalizado con personal médico.
- Verificación de la persona en un listado proporcionado por el productor para asegurar que pertenezca al equipo de trabajo de la producción.

### 3. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS GENERALES

Las siguientes medidas de prevención deberán ser utilizadas por todos los miembros del equipo de producción en todo momento.

- Utilización del tapaboca en todo momento, cubriendo boca y nariz, solamente los actores podrán trabajar sin tapaboca, siempre y cuando se encuentren frente a cuadro.
- Lavado de manos por 20 segundos mínimo y de acuerdo a la señalética.
- Evitar espacios concurridos.
- Evitar el uso del transporte público.
- En caso de sentirse indispuesto, avisar al productor y canalizar de inmediato con el personal médico.
- No compartir vasos, botellas, cubiertos, lentes, gorras, etc.
- Constante desinfección de manos con alcohol en gel, sobre todo si se ha tocado alguna superficie o herramienta colectiva.
- Constante desinfección de las herramientas de trabajo.
- Es recomendable que cada miembro del crew lleve sus cubiertos para almorzar, así como sus termos de agua y café para aminorar el uso de trastes desechables.
- Deberán evitarse los documentos impresos, por lo que se recomienda:
  - ➔ Tener paneles de consulta en mamparas de los documentos de trabajo (guión, desglose de guión, plan de trabajo, etcétera).
  - ➔ El uso documentos digitales, que además de ser propagadores del virus, aportan a la contaminación.

### 4. SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE ESPACIOS.

Cada departamento deberá realizar frecuentemente limpieza y desinfección; tanto de su equipo, como del espacio de trabajo: superficies, botones, equipo eléctrico, llaves, walkie talkies, puertas, etc.

Cada que un área sea desinfectada deberá anotarse en la **RÚBRICA ÁREA SANITIZADA - ANEXO I**, a cada área de trabajo como se indica a continuación.

ESTA ÁREA HA SIDO SANITIZADA		Fecha: ___/___/___
Nombre	Hora	Firma

Deberá establecerse una estación de limpieza por cada quince personas del equipo, pero de estar los distintos departamentos de la producción en espacios de trabajo alejados, deberá considerarse una estación de limpieza por área de trabajo.

Cada estación de limpieza deberá contar con las siguientes herramientas.

- Gel antibacterial con base de 70% de alcohol.
- Tapete sanitizante.
- Trapo nuevo o limpio.
- Químico a base de 70% de alcohol para el lavado de superficies.

Además todos los baños deberán estar en constante limpieza y desinfección y siempre contar con los siguientes productos:

- Jabón para manos antibacterial.
- Papel de baño.
- Sanitas.

#### **5. DISTANCIA FÍSICA, VENTILACIÓN Y SELECCIÓN DE LOCACIONES.**

- Deberán priorizarse locaciones que permitan el distanciamiento social y la ventilación.
- De ser habitaciones cerradas o pequeñas, deberán existir otros espacios en los que pueda trabajar el equipo, y sólo entrarán las personas necesarias para realizar las tomas.
- Mantener abiertas puertas y ventanas en todo momento.
- Mantener el distanciamiento social tanto como la locación lo permita.
- A la entrada de cualquier locación deberá mantenerse una estación de limpieza.

#### **6. MANEJO DE ALIMENTOS.**

Las empresas o personas encargadas de los alimentos de una producción deberán seguir los mismo lineamientos aquí descritos en materia de desinfección, trayectos, acceso a locación, etc. Todos los miembros de la producción se regirán bajo las mismas normas.

- No se permitirá la preparación de la comida dentro de la locación.
- La comida tiene que ser preparada en cocinas del catering y únicamente se podrá calentar en locación de manera individual, cerrada y sin ninguna exposición posterior a su envasado. **En todo momento se deben procurar criterios ecológicos.**
- No se permite buffet, ni estaciones de comida abiertas.
- No se permitirá el uso de cubiertos, platos, vasos o condimentos compartidos.
- Establecer turnos de almuerzo para evitar la aglomeración de personal.
- Cada que termine un turno el personal encargado de catering, deberá limpiar mesas y sillas para dar acceso al siguiente turno.
- El espacio de catering deberá estar planeado de acuerdo a las medidas de distanciamiento social.

- Estará prohibido cualquier alimento ajeno a lo traído para catering.
- El personal deberá reemplazar el tapaboca por uno nuevo, una vez terminado de comer.

### 7. MONITOREO Y CUMPLIMIENTO.

Deberá delegarse a un encargado del departamento de producción el monitoreo y supervisión del cumplimiento de las reglas aquí descritas, dicho monitoreo deberá realizarse, por lo menos, cada dos horas y consistirá en el llenado de la LISTA DE VERIFICACIÓN - ANEXO II las cuales deberán cubrir a cada departamento y cada estación sanitizante para verificar que se encuentra en condiciones eficientes para su uso correcto.

LISTA DE VERIFICACIÓN			FECHA:
DEPARTAMENTO / ESTACION DE LIMPIEZA	HORA DE VERIFICACIÓN	ESTATUS	FIRMA



RÚBRICA ÁREA SANITIZADA - ANEXO I

ESTA ÁREA HA SIDO SANITIZADA		Fecha: ___/___/___
Nombre	Hora	Firma

## LISTA DE VERIFICACIÓN - ANEXO II

LISTA DE VERIFICACIÓN			FECHA:
DEPARTAMENTO / ESTACION DE LIMPIEZA	HORA DE VERIFICACIÓN	ESTATUS	FIRMA

