



ACTUALIZACIÓN DE RECOMENDACIONES DEL 28 DE SETIEMBRE PARA LA REALIZACIÓN DE FIESTAS Y EVENTOS EN EL MARCO DE LA PANDEMIA DE LA COVID-19

Montevideo, 25 de noviembre 2021

1. Respecto a los aforos, se considera apropiado tomar como guía de referencia los que determinan las Intendencias Departamentales. No obstante, se deberían establecer dos pautas, una para asistentes inmunizados y otra para asistentes sin vacunación o mixtos. A partir de los aforos determinados, se establece hasta un 100% en espacios abiertos y hasta un 80% en espacios cerrados, para aquellos lugares a los cuales asistan solo personas inmunizadas. Si hubiere asistencia mixta (personas vacunados en forma parcial o total, y no vacunadas), se establece un aforo de hasta un 70% en espacios abiertos y hasta 65% en espacios cerrados. (Ver tabla 1)
2. Respecto a la duración de los eventos, se considera apropiado extender la misma a 7 hs.
3. Respecto a las instancias de baile, sigue vigente lo establecido en cuanto a que solo podrán desarrollarse en las fiestas o eventos con concurrencia exclusiva de personas totalmente inmunizadas.

Asimismo, se considera apropiado extenderlas, en aquellos recintos que cuentan con medidor de los niveles del gas dióxido de carbono (CO₂) en aire, hasta 120 minutos corridos, con pausas entre bloques que deben ser de 20 minutos como mínimo, no limitando la extensión de estas últimas.
4. Respecto a la gastronomía:
 - No se establece número máximo de comensales por mesa. No obstante se recomienda mantener el mínimo de distanciamiento interpersonal de seguridad, evitando la aglomeración.



- Se recomienda en los servicios de buffet, salad bar y mesas de postres la instalación de mamparas, separándolos del público y que sean atendidos por el personal, si no se contara con implementos o utensilios para uso individual, evitando se compartan los mismos.
- Se admite servicio de bandejas o similares, recomendando se disponga, para servirse de manera individual, con los utensilios adecuados para tal fin - tenedores, palillos de madera, etc.-, de modo de evitar la manipulación de los alimentos a consumir colectivamente.

Tabla 1

Status vacunal asistentes	Capacidad máxima del aforo	
	Espacios cerrados	Espacios abiertos
Con vacunación completa	80%	100%
Sin vacunación y/o mixto	65%	70%