

PROCOLO DE BIOSEGURIDAD - FERIAS

Las recomendaciones vertidas en el siguiente manual corresponden al planeamiento de eventos y ferias.

Los aspectos que mencionaremos a continuación son prácticas comunes que habitualmente se realizan en los eventos.

1. LINEAMIENTOS GENERALES

- Se deberá dar cumplimiento a la "Guía y plan general para el retorno progresivo a las actividades laborales" emitido por el Ministerio del trabajo, el Ministerio de la Producción, Ministerio de Salud, BIESS, en los casos que aplique.
- El aforo del recinto ferial (abierto o cerrado) deberá cumplir con el porcentaje máximo de personas permitidas, mismo que se definirá cumpliendo el distanciamiento de 2 metros entre persona y persona.
- Se deberá priorizar la realización de ferias en espacios abiertos, que cuenten con delimitación (vallas, muros, paredes, etc.) a fin de poder controlar el aforo.
- Cuando se realice la feria en un espacio abierto no sea posible, los espacios cerrados deberán contar con ventilación natural o mecánica.

2. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA LAS FERIAS

Se detallan las cuatro fases que son parte de una feria, en la que se observarán las medidas preventivas de bioseguridad correspondientes.

Pre-montaje / Planificación

a) Se recomienda la implementación de ficha técnica de la feria que incluya:

- Fecha
- Tipo de evento/feria
- Locación
- Aforo permitido (para espacios cerrados)
- Horario, agenda,
- Detalle de proveedores y/o expositores que participan en el evento
- Cronograma del minuto a minuto del montaje
- Elaboración de un plano de la locación/distribución de los espacios guardando las distancias establecidas en los protocolos vigentes; así como de la distribución de la salida e ingreso único, espacios de higiene (sanitarios), espacios para recolección de basura durante la feria (tachos de basura) y almacenamiento de la basura para recolección final por parte del recolector.

b) Se sugiere presentar, remitir y entregar las invitaciones, programas, fotos y folletería de manera virtual. Fomentar la cultura del cero papel y otras acciones de sustentabilidad que además de ayudar a la prevención de contagio, evitan el uso de papelería innecesaria.

c) El anfitrión o dueño de la feria deberá:

- remitir en formato digital los protocolos que se usarán en la feria a los proveedores y a los expositores, previo a la realización del evento.
 - coordinar con el dueño del local o espacio público cualquier protocolo propio del espacio, con el fin de unificar conceptos y procesos.
 - generar una reunión general de trabajo para coordinar los horarios de montaje de cada equipo y así evitar aglomeraciones de personal.
 - asignar un supervisor de montaje (por cada proveedor, cuando sea el caso) quien se encargará de que cada colaborador/expositor cumpla con las normas de bioseguridad y uso permanente de los espacios públicos o privados.
- d) Delimitar con vallas el espacio donde se realizará la feria en caso de que sea en un espacio público y abierto.
- e) Se debe recordar a los proveedores, expositores las siguientes consideraciones:
- Lavarse y desinfectarse las manos antes de salir del hogar y llegar a la feria siguiendo el procedimiento
 - Obligación del uso de mascarilla, en todo momento.
 - Mantener al menos 2 metros de distancia con otras personas.
 - Evitar tocarse el rostro con las manos.
 - Portar un gel desinfectante o alcohol antiséptico al 70% de uso personal.
 - Usar parte interna del codo o pañuelos desechables en caso de toser o estornudar.
 - De tener síntomas o sospecha de la enfermedad COVID-19 debe abstenerse de asistir
- f) Verificar los espacios para la atención médica.

Montaje

- Para la ubicación de los espacios del expositor (stands y/o carpas) se considerará un distanciamiento de mínimo de 2 metros libres entre sí; siempre y cuando no exista algún tipo de barrera física de distanciamiento (límite vertical perimetral).
- Los stands se armarán de tal modo que se formen espacios de circulación (pasillos) de, al menos, 3.70 metros de ancho para la circulación de los visitantes. Sin embargo, para determinar la distancia más adecuada según la configuración de la feria, el organizador deberá revisar el Anexo 3 contenido en la Resolución nº A-060 y el Protocolo para la Implementación de Ferias Temporales en el Espacio Público, anexo 2 de este documento. Para el caso de espacios cerrados, aplicarán lo establecido en estas normas, en cuanto a distanciamiento según la configuración de los espacios.
- Al comenzar el armado de los eventos debemos considerar la colocación de dispensadores de gel desinfectante o alcohol antiséptico al 70% (de preferencia automáticos o con pedal) en varios lugares de la locación.
- La locación (espacio público o privado) debe contar con servicios higiénicos habilitados en función al número de asistentes, con todos los elementos de limpieza y con una persona que realice desinfección de estos periódicamente.
- Para espacios cerrados, se deberá limpiar y desinfectar manijas, puertas de acceso y otros elementos comunes con sumo cuidado.

- Se sugiere la aplicación de herramientas tecnológicas de trazabilidad para garantizar el estado de salud de los colaboradores y evitar así la propagación de virus.
- Se deberá generar medidas de control de temperatura para todo el personal que trabaja para el evento u organizador del evento, teniendo como actores más frecuentes a:
 - Personal de equipo técnico
 - Personal propio de la locación
 - Personal de seguridad
 - Personal de montaje: stands e infraestructura

Mediante la toma de temperatura y un registro se verificará los cambios de temperatura corporal, para detectar si un colaborador tiene un proceso febril, lo cual permitirá evidenciar y retirarlo del puesto de trabajo, para evitar un contagio a las demás personas. En el caso de ferias organizadas en los espacios públicos, se aplicará la misma medida de control de temperatura para todas las personas que ingresen a realizar el montaje de los stands.

- El personal que realice las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento deberá utilizar el equipo de protección personal para protegerse de riesgos de contagio y aumentar su seguridad en su lugar de trabajo:
 - Trajes de Bioseguridad
 - Mascarillas faciales
 - Protector facial
 - Guantes
- Todas las áreas del establecimiento deberán estar limpias y sanitizadas.
- Realizar el mantenimiento preventivo y de limpieza de los sistemas de ventilación. En caso de ventilación natural, abrir las ventanas y puertas siempre que sea posible para asegurarse de que el lugar esté bien ventilado.
- Verificar que los equipos de limpieza que tengan todos los elementos necesarios para una desinfección adecuada.
- Asegurar el almacenamiento y suministro de agua, para consumo humano, lavado de manos y limpieza de áreas.
- Instar a los expositores a mejorar los regímenes de limpieza y desinfección de los stands, exhibiciones y materiales promocionales (ejemplo, sugiera que los materiales publicitarios sean electrónicos).
- Identificar, analizar y modificar procesos que puedan reducir el contacto directo entre el equipo del organizador del evento y los participantes al mismo.
- Durante las tareas de montajes y desmontaje se deberá presentar un horario extendido y periodos más largos para realizar estas tareas, de manera que se reduzca el número de personas, que se encuentren presentes simultáneamente en el recinto ferial.
- Se deberá realizar turnos que se asignarán para los expositores representantes de cada stand para realizar el montaje y desmontaje de su stand en el horario indicado con anterioridad.
- Controles durante el montaje
 - Lavarse y desinfectarse las manos constantemente.
 - Establecer horarios y sitios específicos para la alimentación del personal.

- Mantener higienizado el área de comida antes y después.
- Tener basureros con tapa y con fundas para los diversos residuos.
- Desinfectar todas las áreas, cada 2 horas.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección en todos los elementos usados en el montaje.
- Aplicar periódicamente productos desinfectantes de ambiente donde haya mayor circulación de personas.
- Desinfección manual de manubrios y puertas.
- Previo al inicio de la feria (un día antes), se deberá llenar por cada empleado/ contratista / expositor el "cuestionario para evaluar a empleados y contratistas por síntomas de Covid19", establecido en el Anexo 1
- Se deberá establecer previamente la designación del personal que se encargará del control de acceso al lugar del evento, así como para vigilar el cumplimiento de las medidas preventivas de bioseguridad.
- En todas las locaciones sean, privadas, públicas, empresariales, salones en general y recintos feriales se debe llevar a cabo una desinfección total de las instalaciones antes de comenzar el montaje del evento y con mayor atención una vez finalizado el montaje y previo a la recepción de las personas invitadas y/o asistentes. Es importante comunicar a las personas participantes del evento que este proceso ha sido llevado a cabo.

Ejecución de la feria

La feria deberá contar con los siguientes procesos:

- Control del aforo: en espacios abiertos o cerrados se deberá implementar mecanismos manuales o tecnológicos que permitan controlar el número de personas que están a la vez en el espacio delimitado para la feria a fin de cumplir con el aforo establecido. Sólo se permitirá el ingreso de un nuevo grupo de personas en función del número de personas que hayan salido del recinto ferial.
- Para espacios abiertos o cerrados se deberá identificar un ingreso único controlado por personal capacitado y una clara señalética.
- En espacios abiertos o cerrados se deberá identificar una o varias salidas que no estén cerca del ingreso, de modo de facilitar el correcto flujo unidireccional de personas.
- El flujo de las personas durante la feria será unidireccional, con circuitos de retorno cuando sea necesario. Para esto se deberá implementar la señalética adecuada.
- En caso de formarse columnas en el acceso al evento, se deberá señalar en el piso los espacios para cada persona y designar a un responsable de controlar la columna y que se respete el distanciamiento físico de al menos dos metros; tomando en cuenta el Anexo 3 contenido en la Resolución nº A-060.
- Implementar horarios diferenciados para evitar aglomeraciones al ingreso y salida del evento. Se sugiere que se utilicen herramientas tecnológicas para este control.
- Para el ingreso de las personas al recinto ferial no se requiere procesos de desinfección de ropa, túneles de desinfección, ni pediluvios
- El personal encargado del control de normas de bioseguridad realizará al ingreso de la feria:

- Consultar al ingreso a los visitantes y feriantes si tiene síntomas de COVID o han estado en contacto con alguna persona confirmada con COVID-19
- Control de uso obligatorio de mascarilla a todos los visitantes, expositores y personal que esté presente durante la ejecución de la feria. Las mascarillas recomendadas para este tipo de eventos que representan un mayor riesgo de exposición al virus son KN-95, N-95 y quirúrgicas. Si la persona que desea ingresar a la feria no tiene este tipo de mascarillas, el organizador deberá facilitar la adquisición de estas mascarillas previo al ingreso.
- Toma de temperatura a través de termómetros digitales infrarrojos a todos los visitantes. La toma deberá realizarse exclusivamente en la frente.
- Registro digital o físico de los asistentes a la feria, con el fin de poder generar el cerco epidemiológico, si fuese necesario.
- En caso de identificar un asistente que presente síntomas de Covid-19 (tos, fiebre, malestar general), se procederá aislando a la persona en cuestión, a un área determinada dentro de la locación para este propósito y se procederá con los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria vigentes.
- Se sugiere implementar un sistema automatizado de conteo y registro de las personas que ingresan y salen del espacio donde se realiza la feria. El uso de un sistema puede entregar la información del número de personas que se encuentran en el espacio designado para la feria.
- Continuamente habrá personal para realizar la limpieza de estas áreas.
- Limpieza y desinfección de superficies de contacto, de manera permanente y de forma integral diariamente antes de abrir el recinto ferial. Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de cloro en un litro de agua) o cualquier otro producto químico válido para esta tarea; usar siempre papel desechable para hacer la limpieza. El personal de mantenimiento estará en continua limpieza de estas áreas.
- Se colocará dispensadores de alcohol en gel, en sitios visibles a las entradas del recinto ferial, pabellones y asegurar su reposición. Se contará con una persona encargada de abastecer y hacer la reposición de los materiales.
- Ubicación de tachos de basura con pedal, diferenciados por colores, distribuidos en el espacio destinado a la feria, que cuente con una persona encargada de realizar el cambio de las fundas cada dos horas, para ser llevada a los contenedores que se dispondrán para este evento.
- El personal de limpieza tendrá un esmero especial en la limpieza de sanitarios, inodoros, ente otros, garantizando la separación de dos metros de distancia entre personas.
- Manejar la gestión de flujo de asistentes, con filas de una vía. Los pasillos serán unidireccionales, evitando que exista choque de flujo de personas.
- Durante la feria, en cada uno de los stands habrá un máximo de dos ejecutivos (personas).

- De existir puertas de ingreso deberán limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.
- En un stand/espacio no podrá haber más de dos personas siendo atendidas a la vez; a menos que sean del mismo círculo de confianza. Para asegurar esta distancia, cada stand también delimitará zonas de espera con distanciamiento de al menos 2 metros.
- Facilitar y fomentar que los expositores tengan regímenes de limpieza y desinfección de los stands, exhibiciones y materiales promocionales. Se sugerirá que los materiales promocionales sean electrónicos, para evitar el contagio y la generación de desechos. También se sugerirá que realicen desinfección de sus espacios cada dos horas.
- Para el caso de ferias gastronómicas la venta de comida deberá prever el modo “para llevar”. Si se genera la modalidad de comer en la mesa, se deberán observar los protocolos vigentes que implementan los restaurantes.
- Para el caso de ferias que cuenten con presentaciones artísticas, se deberá controlar de manera activa que no se genere aglomeración alrededor de las mismas para lo cual se deberá establecer la señalética de separación mínima de dos metros entre persona y persona. Se sugiere que las presentaciones artísticas sirvan de acompañamiento a la feria.
- Las rampas de acceso y rutas establecidas para personas con discapacidad deberán contar también con las medidas adecuadas y continuas de desinfección.
- En caso de existir una zona de prensa para fotógrafos o periodistas esta deberá contar con mayores dimensiones, para que ellos puedan también guardar las distancias preventivas requeridas, además deberán contar con los Equipos de Protección Personal - EPP- necesarios y tener a su alcance gel desinfectante o alcohol antiséptico al 70%y botellas de agua descartables.

Desmontaje

Se procederá con las mismas etapas y los mismos lineamientos vigentes ejecutados al momento del montaje en sentido inverso.

3. PLAN DE COMUNICACIÓN

Se recomienda a los organizadores y/o dueños de ferias que en su plan de comunicación recomienden que:

- la asistencia de personas de la tercera edad, mujeres embarazadas y niños limiten su asistencia a este tipo de eventos, por cuanto son considerados grupos vulnerables.
- de tener síntomas o sospecha de la enfermedad COVID-19 debe abstenerse de asistir

La señalética debe comunicar durante toda la organización del evento a los feriantes y asistentes los criterios establecidos en este documento:

- Riesgo de contagio del evento es elevado. Se debe utilizar mascarilla y mantener distanciamiento físico (2 metros) de manera obligatoria.

- Recordatorio constante que el uso de mascarilla y distanciamiento de dos metros es obligatorio
- consumo de alimentos y bebidas:
 - o Los feriantes solo podrán entregar comida o bebida para llevar, de preferencia en empaques biodegradables.
 - o Los feriantes deberán indicar a sus clientes que para servirse los alimentos deberán ir a la zona específica delimitada para consumo de alimentos y bebidas, la misma que debe tener la lógica de distanciamiento de 2 metros entre mesa y mesa, así como sentarse en grupos de círculos de confianza.
- Respetar el ingreso y salida definidos
- Circulación unidireccional dentro del evento y circuito de flujo de retorno
- Señalización de puntos de espera en los sitios para eventos artísticos, número de personas en stands, entre otros que promuevan el distanciamiento.

Para constancia de la elaboración del presente informe por parte de todos los participantes firman:



Cristina Borja Pérez

Secretaria de Desarrollo Productivo y Competitividad
Presidenta – Mesa TT 06



Patricia Rengifo Hidalgo
Jefa de Clima de Negocios
Secretaria Mesa TT 06