

# PROTOCOLO COVID-19

---

FERIAS, CONGRESOS Y EVENTOS PROFESIONALES



**TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS FISA S.A. DEL GRUPO GL EVENTS CHILE**

Este documento es de propiedad intelectual de FISA, del Grupo GL events, quien lo ha elaborado para prevenir el contagio del Covid-19. Por tanto cualquier difusión o reproducción total o parcial sin la autorización previa de FISA está estrictamente prohibida.

Versión: 01 de octubre de 2021

## ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS	4
3.	ANTECEDENTES COVID-19	5
4.	PROTOCOLOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS	6
5.	IMPLEMENTACIÓN E INFRAESTRUCTURA	14
	5.a. Pre-Feria / Montaje	15
	5.b. Desarrollo de la Feria	19
	5.c. Post Feria / Desmontaje	34
6.	PROCEDIMIENTOS Y DEFINICIONES PARA ABORDAR CASOS DE COVID-19	34
7.	CERTIFICACIÓN	41
8.	REFERENCIAS Y FUENTES	42
9.	ANEXOS	43

## 1. INTRODUCCIÓN

De las crisis nacen las buenas prácticas, y sabiendo que el Covid-19 está provocando grandes riesgos para la salud, que pueden durar o repetirse en el tiempo, el presente documento ha concentrado su trabajo desde la prevención y el nuevo estilo de vida que están adoptando las personas para reducir contagios y mantenerse sanos.

Como organizador ferial, estamos estudiando, preparándonos e implementando todo lo necesario para que el desarrollo de nuestras ferias y eventos se desarrollen en un entorno sanitario seguro para dar tranquilidad a nuestros expositores, visitantes, proveedores, productores y colaboradores en general, de acuerdo con los protocolos establecidos por las diferentes instituciones relacionadas a nivel nacional e internacional.

Nuestro plan de trabajo se enfoca no sólo en resolver y dar las respuestas más urgentes mientras dura la crisis, sino también con una mirada a largo plazo, mostrando nuestra máxima preocupación y responsabilidad frente a esto que es “Nuevo”.

Finalmente, cabe resaltar que el presente documento ha sido redactado con fecha 10 de julio de 2020, y actualizado en julio de 2021, según las nuevas evidencias, recomendaciones y buenas prácticas hasta esa fecha, por lo que podrá ser modificado de acuerdo con la evolución del Covid-19 y a la información actualizada que venga desde las organizaciones de la salud y del gobierno de Chile.

Elaborado por FISA - GL events, Chile.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1. GENERALES

El propósito de este documento es proporcionar orientación relacionada a la organización de reuniones masivas asociadas a la contención de los riesgos de transmisión de Covid-19.

Las consideraciones generales y los consejos aplicables a la organización de reuniones masivas, y abordar los riesgos de cualquier origen, también deben tenerse en cuenta al planificar un evento. Estas medidas vienen tomadas de las indicaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la The Global Association of the Exhibition Industry (UFI) relacionadas con el sector de eventos, abordando los desafíos transversales en las diferentes partes interesadas, y complementándose con protocolos de salud.

A su vez, contribuir a posicionar a FISA GL events Chile como empresa pionera en eventos realizados con Bioseguridad.

### 2.2. ESPECÍFICOS

Las reuniones masivas son eventos caracterizados por la concentración de personas en un lugar específico para un propósito específico durante un período de tiempo establecido. De ahí que, con el contexto actual, con estas medidas se busca regularizar los procedimientos para la protección y seguridad de todos los involucrados: organizadores, trabajadores, visitantes, expositores, proveedores, personal del recinto, etc., durante cada una de las etapas feriales:

En montaje o pre-feria para que la construcción de los stands y desarrollo del espacio ferial sea seguro.

También, se establecen las pautas que se deben respetar durante los días del evento ferial, de manera que sea seguro para visitantes y expositores poder establecer redes de contacto y realizar intercambio comercial.

Finalmente, el período de post feria o desmontaje debe realizarse con las normas de bioseguridad para disminuir los riesgos de contagio del Covid-19.

Terminado el evento se realiza una evaluación de todos los procedimientos implementados para actualizar y mejorar en el próximo evento.

### **3. ANTECEDENTES COVID-19**

Los coronavirus son una amplia familia de virus que se transmiten en la mayoría de los casos a través de microgotas respiratorias y transmisión por contacto directo que entran a las personas por nariz, boca y ojos.

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad Covid-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sabe son efectivos contra los coronavirus. La Agencia de Protección Ambiental (EPA) de EE.UU. recomienda algunos desinfectantes que lo desactivan (consultar en Fuente). También, el Coronavirus se puede inactivar en un minuto desinfectando las superficies con alcohol o 0,5% de peróxido de hidrógeno o lejía que contiene hipoclorito de sodio al 0,1%, es decir, utilizando productos domésticos de limpieza

El Covid-19 puede vivir en superficies de acero inoxidable por hasta 72 horas, cartón por hasta 24 horas y en cobre por 4 horas y aún ser contagioso. Otros coronavirus pueden vivir en superficies de metal, plástico y vidrio durante cuatro o cinco días, y pueden persistir hasta nueve días, dependiendo de la temperatura y la humedad.

Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad Covid-19.

## 4. PROTOCOLOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS

### 4.1. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PERSONAL

Se debe informar, comunicar y asegurar las medidas básicas de prevención recomendadas por el Ministerio de Salud (MINSAL) suscritas a continuación:

 <p>Lavado frecuente de manos.</p>	 <p>Mantener ambientes limpios y ventilados.</p>
 <p>Estornudar o toser con el antebrazo o en pañuelo desechable.</p>	 <p>No compartir artículos de higiene, de alimentación ni Elementos o Equipos de protección Personal (EPP).</p>
 <p>Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.</p>	 <p>Estar alerta a los síntomas del COVID-19:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fiebre, presentar una temperatura corporal de 37,8 °C o más.</li> <li>Tos.</li> <li>Disnea o dificultad respiratoria.</li> <li>Dolor torácico.</li> <li>Odinofagia o dolor de garganta al comer o tragar fluidos.</li> <li>Mialgias o dolores musculares.</li> <li>Calofríos.</li> <li>Cefaléa o dolor de cabeza.</li> <li>Diarrea.</li> <li>Pérdida brusca del olfato.</li> <li>Pérdida brusca del gusto.</li> </ol>
 <p>Mantener la distancia social de un metro.</p>	
 <p>En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia de lo contrario llamar a SALUD RESPONDE: 600 360 7777.</p>	
 <p>Evitar saludos con la mano o besos.</p>	

También se recomienda cumplir con algunas recomendaciones generales para minimizar la posibilidad de contagio, estas son:

- Facilitar las condiciones y los implementos necesarios para el lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Disponer de solución de alcohol gel permanentemente para el trabajador que no tiene acceso a lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
- Mantener distancia social de 1 metro entre las personas.
- Cubrir la boca y nariz con el antebrazo o pañuelo desechable al toser y estornudar, no reutilizar este último.
- Abstenerse de tocar nariz, boca y ojos.
- Evitar contacto físico al saludar.
- No compartir artículos de higiene personal, artículos de alimentación con otras personas del lugar de trabajo.
- No compartir los elementos de protección personal, estos son de uso exclusivo para los trabajadores/trabajadoras que lo requieran. Esto incluye los elementos de protección personal utilizados por los buzos para el desempeño de sus funciones: máscaras medio rostro, casco de seguridad, guantes, botines.
- Cuando se agrupe a 10 colaboradores en un recinto cerrado, se deberá utilizar mascarillas de alto rendimiento (N95, FFP2, FFP3 o equivalente a una P100).
- Revisar periódicamente el nivel de alcohol gel y jabón en los dispensadores.
- Evitar aglomeraciones en actividades como: reuniones, charlas u otros.
- Promover que se mantenga distancia social de al menos 1 metro entre trabajadores.

## 4.2. MEDIDAS GENERALES ADMINISTRATIVAS

### 4.2.1. COORDINACIÓN DE RIESGOS

Se aconseja tener un equipo con funciones exclusivas para la gestión de riesgos Covid-19. En el documento entregado por el MINSAL ord: 001868 23-4-2020 apartado A-4 se solicita tener un comité de riesgos Covid-19, que sería responsable de:

- **Designar un Coordinador de Riesgos:** capacitar y apoyar a cada miembro del personal que tenga contacto directo con proveedores de servicios, productora y cliente, para el proceso, preparación y respuestas en posibles casos de riesgo;
- **Designar un Equipo de Inspección:** para verificar la implementación de las medidas recomendadas;
- **Designar un Equipo de Desinfección COVID-19:** responsable de desinfectar las diferentes áreas.
  - Áreas comunes: equipo sanitización Covid-19 con los EPP necesarios para esta función.
  - Áreas privadas: los responsables de la sanitización de estas áreas son los mismos trabajadores, quienes deben ser pauteados y fiscalizados.
- **Garantizar la provisión de equipos de protección personal** (mascarillas, guantes, delantales) y otros insumos (alcohol gel, toalla de papel desechable, jabón), así como la disponibilidad de recursos económicos y estratégicos suficientes para garantizar las medidas y los materiales necesarios.
- **Instar a las personas a visitar las Ferias** portando su “Pase de Movilidad” y tomando todas las precauciones de autocuidado.

- **Registro de acciones:** se recomienda llevar registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, bajas laborales, etc.; Además, se recomienda que el Comité capacite, y supervise que cada colaborador del turno lleve un registro de sus contactos durante el día, y si este es con EPP o no, para poder facilitar seguimiento a los casos y declarar cuarentena correspondiente en caso de ser necesario.
- **Actualización constante:** Siga las últimas noticias oficiales sobre la situación, basadas en el sitio web del Ministerio de Salud. El Comité de riesgos Covid-19. Preste atención a las comunicaciones e información de los organismos relacionados, como MUTUALIDADES u otros organismos.

#### 4.3. COMUNICACIÓN

- **Contar con un canal oficial de comunicación rápida** entre Gerencia, Grupo de Coordinación de Riesgos y Personal: se recomienda crear un grupo de WhatsApp.
- **Cuidar la comunicación con el personal**, recordando que este debe mantener una buena condición mental y de salud para proporcionar servicios de alta calidad en cualquier momento; **cuide el bienestar del personal**.
- **Informar a los clientes** de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que ellos puedan contribuir con éstas y así mejorar su percepción frente a las medidas adoptadas.
- **Mantener en un lugar visible información importante:**
  - 1) Qué es el Covid-19.
  - 2) Síntomas, formas de prevención y medidas de higiene.
  - 3) Servicios de salud disponibles para quien lo requiera.
  - 4) Números telefónicos, las direcciones y los medios de transportes que podrían prestar el servicio.

Para apoyar la comunicación, capacitación del personal y elaboración de afiches de información, se sugiere utilizar el sitio web del MINSAL, donde hay una amplia cantidad de material descargable.

#### 4.3.1. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

Ante cualquier situación que afecte al establecimiento en el contexto de la actual situación epidémica por Covid-19, debe definirse, a través del Coordinador de Riesgos, coordinar la información a los diferentes estamentos implicados, como un portavoz único para cada estamento: medios de comunicación y sociales, autoridades sanitarias, clientes, agencias y empleados.

- **COMUNICACIÓN A EXPOSITORES Y/O VISITANTES**

La información a los clientes la deben hacer las autoridades sanitarias, de forma consensuada con la dirección de la empresa organizadora.

- **MEDIOS DE COMUNICACIÓN/REDES SOCIALES**

Esta información a los medios debe realizarse prioritariamente a través de los canales de las autoridades sanitarias, procurando que sea consensuada con el establecimiento. Tiene que haber un solo portavoz del establecimiento que se dirija a los medios de comunicación, evitando que haya varias personas informando de la situación y aportando opiniones.

De forma esquemática y acorde con la OMS se establecen los siguientes criterios:

- **Generar confianza como base para una comunicación efectiva.** El objetivo más importante es crear, mantener o restablecer la confianza de la población en los responsables que gestionan la crisis y emiten información. Esta confianza permite que el público crea que las autoridades están actuando para salvaguardar la salud, influyendo en el cumplimiento de las medidas de control recomendadas y, por lo tanto, acelerando la contención del brote.

- **Comunicar desde el principio.** El anuncio temprano de un brote de contagio es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada día cuenta. Anunciar tardíamente crea la impresión de que se oculta la información y de que se está más preocupado por evitar la ansiedad pública y por la pérdida de ingresos procedentes del comercio y el turismo que de la protección de la salud pública.
- **La transparencia debe caracterizar la relación entre los gestores del brote de contagio y la población.** En general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de pacientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
- **Respetar la preocupación de la población,** que tiene derecho a informarse sobre aquello que afecta a su salud y la salud de sus familias. Hoy en día, la comunicación eficaz de riesgos se considera como un diálogo entre expertos técnicos y el público. La comunicación de un brote de contagio funciona mejor cuando se consideran las opiniones de todos los sectores implicados.

**La planificación de la información debe ser parte importante de la gestión** del brote Covid-19 desde el principio. En las condiciones de una emergencia, la información no se debe decidir en el último minuto; una comunicación de un brote que no se ha previsto de antemano muchas veces está destinada al fracaso.

#### 4.4. CONTROL DE ACCESO EN LOS LUGARES DE TRABAJO

Los accesos a lugares de trabajo deberán ser supervisados por personal designado por el Comité Covid-19 de cada Feria. Estos supervisores deben estar con todos los EPP necesarios para atención a terceros, y tienen como objetivo asegurar que todo el personal que entre al recinto ferial esté libre de síntomas de estar contagiado.

Se sugiere fuertemente que se haga uso de auto encuesta/encuesta de salud, para trabajadores internos y externos, juntamente con el debido control de temperatura al momento de su ingreso laboral.

Si un trabajador presenta cualquiera de los síntomas dispuestos en la Auto encuesta de Salud y/o fiebre sobre 37,8°C, este no podrá ingresar, ni continuar en su lugar de trabajo hasta que sea evaluado por un médico y éste determine qué hacer según protocolo de cada Feria.

De inmediato, se informará a su respectiva jefatura para realizar acciones pertinentes, descritas en las RECOMENDACIONES DE ACTUACIÓN EN LOS LUGARES DE TRABAJO EN EL CONTEXTO Covid-19 del MINSAL.



### ACCIONES FRENTE A SITUACIONES RELACIONADAS CON COVID-19 EN LOS LUGARES DE TRABAJO



## 4.5. AFORO

El Aforo es la capacidad máxima de personas de manera simultánea que puede albergar un recinto, sean espacios abiertos o cerrados.

### 4.5.1 DEFINICIONES PLAN PASO A PASO

**Superficie útil:** Es aquella parte de la superficie total de un recinto específicamente habilitada para uso de público, es decir, no incluye la superficie de muros, circulaciones verticales y aquellos lugares con acceso restringido a público, tales como oficinas de administración, bodegas o cocinas, y por superficie útil de un espacio abierto aquella específicamente habilitada para uso de público, excluyendo otros espacios tales como estacionamientos o espacios del recinto en desuso.

**Espacio abierto o al aire libre:** Aquel que no tiene techo o aquel que, teniendo techo, cuenta con más del 50% de su perímetro sin muros. No se considerará techo aquella estructura que permita la circulación de aire a través de ella.

**Espacio cerrado:** Aquel que tiene techo y más del 50% de su perímetro con muros.

### 4.5.2. CÁLCULO DE AFORO

El aforo se calcula dividiendo los m<sup>2</sup> de **superficie útil** por los metros cuadrados destinados a cada persona según lo indicado en cada fase del Plan Paso a Paso que define el gobierno de Chile. La suma total debe considerar a todas las personas que circularán en el espacio útil (trabajadores y clientes).

Proyección de aforo total exhibición a la fecha, expresado en m<sup>2</sup> por persona (puede sufrir cambios).

Fase	Aforo máximo permitido (m <sup>2</sup> / personas)
Restricción	12
Transición	10
Preparación	6
<b>*Apertura inicial</b>	<b>4</b>
Apertura avanzada	Sin restricción de aforo

**\*Fase en la cual Santiago y la comuna de Huechuraba se encuentran hoy**

Para los seminarios | congresos que se puedan llevar a cabo en el marco de una feria profesional, regirán los siguientes aforos según lo establecido en el Nuevo Plan Paso a Paso del Gobierno de Chile:

	Restricción	Transición	Preparación	Apertura Inicial	Apertura Avanzada
Si es que el recinto <b>no</b> tiene infraestructura previa con butacas o bancas fijas	<p>Ubicación de asistentes permanente y a 1,5m. de distancia entre ellos, y aforo de 1 persona cada 8m2.</p> <p><b>Lugar abierto:</b> 25 o 50 con pase de movilidad.</p> <p><b>Lugar cerrado:</b> prohibidos (sólo excepciones: funerales y cultos religiosos).</p> <p>Prohibido el consumo de alimentos.</p>	<p>Ubicación de asistentes permanente y a 1,5m. de distancia entre ellos, y aforo de 1 persona cada 8m2.</p> <p><b>Lugar abierto:</b> 50 o 100 si todos tienen pase de movilidad.</p> <p><b>Lugar cerrado:</b> 25 o 50 con pase de movilidad.</p> <p>Prohibido el consumo de alimentos.</p>	<p>Ubicación de asistentes permanente y a 1m. de distancia entre ellos, y aforo de 1 persona cada 4m2. Si hay consumo de alimentos, 1,5m entre asistentes.</p> <p><b>Lugar abierto:</b> 200 o 1.000 si todos tienen pase de movilidad.</p> <p><b>Lugar cerrado:</b> 100 o 500 si todos tienen pase de movilidad.</p>	<p>Ubicación de asistentes permanente y a 1m. de distancia entre ellos, y aforo de 1 persona cada 2m2.</p> <p><b>Lugar abierto:</b> 500 o 5.000 si todos tienen pase de movilidad.</p> <p><b>Lugar cerrado:</b> 250 o 1.000 si todos tienen pase de movilidad.</p>	<p>Sin restricción de aforo si es que todos los asistentes tienen pase de movilidad. Si no todos lo tienen, rige lo mismo que en Apertura Inicial.</p>

(\*) Cabe destacar que todos los asistentes deberán contar con pase de movilidad activo

## 5. IMPLEMENTACIÓN E INFRAESTRUTURA

Cada espacio de la Feria contará con la siguiente infraestructura interior para garantizar la bioseguridad de todas las personas:

- Tótems con alcohol gel o lavamanos portátil.
- Basurero para desechables con riesgo biológico.
- Medidor de temperatura (cámara térmica, o personal con termómetro).
- Para lugares cerrados, generar ventilación cruzada o la toma de aire acondicionado debe venir del exterior. Monitoreo de CO2 (hasta 700 PPM)
- Separación de sillas con distanciamiento físico no sólo en salones de charlas, también en área de comer.

- Letreros de aforo.
- Conteo simultáneo de la cantidad de personas en cada espacio.
- Divisiones de acrílico entre trabajadores cuando no pueda haber distanciamiento, o también para proteger como barrera entre personas que deban interactuar frente a frente.
- Personal en cada baño para hacer constante desinfección de asientos de inodoros.
- Dispensador de toallas en los baños, para secarse las manos.

**Adicionalmente en exteriores se dispondrá:**

- Zonas de seguridad: varias, tomando en cuenta el distanciamiento social, conforme a lo dispuesto por la autoridad Sanitaria.
- Prohibición de fumar.

**5.a. PRE-FERIA Y MONTAJE**

- Todo el personal podrá ingresar al lugar de trabajo sólo con el control de su “Pase de Movilidad”
- Todo el personal debe hacer uso obligatorio de mascarilla-tapabocas certificadas (se recomienda del tipo N95 o con índice superior de filtrado) y escudo facial si fuera necesario para interacción frente a frente.
- Diariamente los proveedores de servicios y productoras deberán presentar su registro de toma de temperatura del personal.
- Se dispondrá y se le solicitará dispensador de alcohol gel disponible en faena.
- Realizar capacitación a todos los trabajadores, en que se explique en qué consiste la enfermedad Covid-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y medidas de manejo. Llevar registro de trabajadores capacitados.
- Sólo puede entrar al recinto el personal acreditado. Incluso si es alguien que viene sólo por una hora.
- Todo trabajador que presente síntomas relacionado con Covid-19 debe comunicar a su supervisor o jefatura para proceder de acuerdo con protocolo MINSAL Covid-19. Lo mismo también aplica para casos sospechosos entre familiares. Si presenta algún síntoma, no está permitido asistir al trabajo.

- De ser necesario se establecerá un sistema de turno de manera de asegurar el aforo correspondiente a cada proyecto, manteniendo siempre 1 m. de distancia mínimo entre personas
- La alimentación debe ser envasada y desechable y deberá ser consumida en zona exterior, ventilada, contando con las condiciones sanitarias establecidas en el DS N°594, con una separación entre colaboradores de 1 m como mínimo.
- Se deberá realizar limpieza y desinfección del área posterior a cada uso o al terminar la jornada.
- Se deberá realizar limpieza de manera permanente en el lugar de trabajo y esta estará a cargo de la productora y deberá ser realizada de acuerdo con el anexo N°2.
- Se dispondrá de basureros color Rojo para desechos sanitarios con riesgo de contaminación biológica, este deberá contar con tapa accionada por palanca de pie y bolsa en todo momento.
- Se prohíbe prestar herramientas, objetos u otros elementos entre productoras, proveedores y otros.
- Para evitar contagios entre el personal, se recomienda evitar dar abrazos y besos o estrechar las manos.

Se mantendrá señalética durante pre-feria, feria y post feria sobre la importancia del lavado de manos, medidas de prevención, de acuerdo con lo establecido por MINSAL.

 <p>Lavado frecuente de manos.</p>	 <p>Mantener ambientes limpios y ventilados.</p>
 <p>Estornudar o toser con el antebrazo o en pañuelo desechable.</p>	 <p>No compartir artículos de higiene, de alimentación ni Elementos o Equipos de protección Personal (EPP).</p>
 <p>Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.</p>	 <p>Estar alerta a los síntomas del COVID-19:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fiebre, presentar una temperatura corporal de 37,8 °C o más.</li> <li>Tos.</li> <li>Disnea o dificultad respiratoria.</li> <li>Dolor torácico.</li> <li>Odinofagia o dolor de garganta al comer o tragar fluidos.</li> <li>Mialgias o dolores musculares.</li> <li>Calofríos.</li> <li>Cefaléa o dolor de cabeza.</li> <li>Diarrea.</li> <li>Pérdida brusca del olfato.</li> <li>Pérdida brusca del gusto.</li> </ol>
 <p>Mantener la distancia social de un metro.</p>	
 <p>En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia de lo contrario llamar a SALUD RESPONDE: 600 360 7777.</p>	
 <p>Evitar saludos con la mano o besos.</p>	

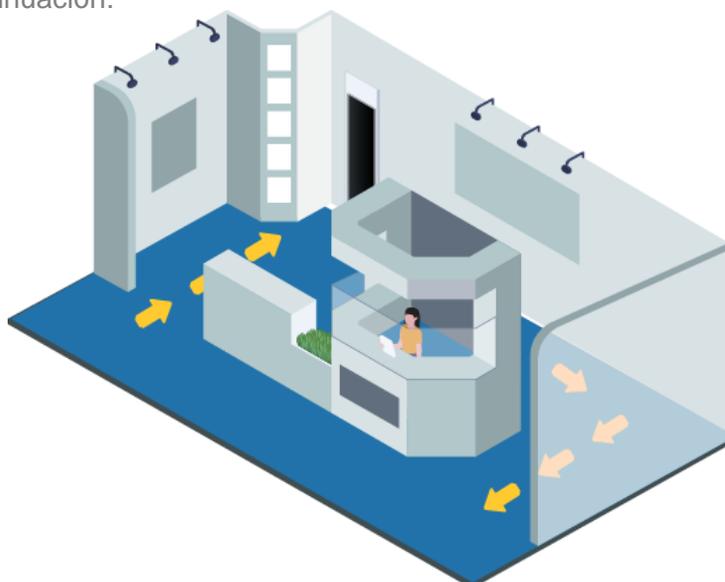
### 5.a.1. CONSTRUCCIÓN

- EL proyecto debe priorizar diseños que vengan pre armados. Para reducir tiempos de montaje y desmontaje.
- Para la construcción del proyecto debe considerara el uso de materiales en virtud de baja permanencia del virus, de acuerdo con el siguiente recuadro:

CUÁNTO TIEMPO VIVEN LOS CORONAVIRUS EN LA SUPERFICIE		
SUPERFICIE	EJEMPLO	DÍAS / HORAS
METAL	PUERTAS, JOYERÍA, DINERO	5 DÍAS
VIDRIO	BEBIDAS, VIDRIOS, ESPEJOS, VENTANAS	HASTA 5 DIAS
CERÁMICA	LOZA, PLATOS, TAZAS	5 DÍAS
PAPEL	PERIÓDICOS, REVISTAS	HASTA 5 DIAS
MADERA	MUEBLES, CUBIERTAS	4 DÍAS
PLÁSTICO	ASIENTOS PLÁSTICOS, BOTONERAS, BOTELLAS DE LÍQUIDOS	2 - 3 DÍAS
ACERO INOXIDABLE	ARTÍCULOS, COMO REFRIGERADORES, DISPENSADORES.	2-3 DÍAS
CARTÓN	CAJAS DE ENVÍO	1 DÍA
ALUMINIO	BOTELLAS DE AGUA	2 - 8 HORAS
COBRE	BOTONERAS	4 HORAS
ALIMENTOS/AGUA	NO PARECE PASAR POR LA COMIDA, Y HA SIDO ENCONTRADO EN AGUA	

Podemos ver que, en la madera el virus tiene alta duración por tanto debería estar cubierta con algún barniz para que la superficie pueda ser lavable. Priorizar sistemas modulares de aluminio en construcción de stand.

- Estudio de aforo del proyecto, debe considerar capacidad máxima según distanciamiento físico mínimo de 1 m. entre personas de **superficie útil**. Se calcula descontando oficinas, bodegas y otros espacios con acceso restringido a público
- Considerar espacios seguros para el intercambio comercial, considerando distanciamiento físico de 1 m. mínimo por persona (este dato podría variar según indicaciones del gobierno de Chile).
- Usar diseños de stands con superficies que se puedan limpiar fácilmente.
- Asegurarse que el material de las superficies que elija sea resistente y no se desgaste debido al uso intenso de productos químicos. Del mismo modo, considerar el uso de plástico ignífugo o resistente al fuego para evitar crear o aumentar el riesgo de incendio.
- Evitar las oficinas cerradas en proyectos.
- Cada stand debe indicar a través de un letrero visible, el aforo correspondiente a su espacio, resguardando siempre un metro de distancia mínimo entre personas.
- En el caso de stands de mayores dimensiones se definirán los accesos y salidas en puntos diferentes para conducir el flujo de visitantes en el stand, como se ve en la imagen a continuación:



- Será obligatorio contar con todos los elementos de sanitización, de acuerdo con el anexo.
- Se promoverá material gráfico digital. Merchandising relacionado a la prevención ej. Uso de mascarillas certificadas (se recomienda del tipo N95), lavado de manos o alcohol gel.
- Se evaluará implementar un programa de trabajo calendarizado según cantidad de proyectos y m2 por zona para hacer efectivo el distanciamiento físico.

### 5.b. DESARROLLO DE LA FERIA

El desarrollo de la feria se realizará en cumplimiento con la Circular N°28 normativa que regula la realización de eventos masivos, donde además se contará con una ambulancia en la feria con personal médico o enfermero. Esta vez reforzando las medidas de prevención en relación Covid-19.

**Todas las personas:** colaboradores, visitantes, expositores, personal de logística, personal médico y paramédico, personal de seguridad y limpieza, deberán hacer uso obligatorio de mascarillas certificadas (se recomienda del tipo N95)



- Se dispondrán de puntos de venta de mascarilla certificada para quien necesite cambiar la suya por una nueva.

- Siempre que sea posible, exhibir los productos de tal manera que puedan observarse bien sin necesidad de ser manipulados por los y las visitantes (y eliminar o minimizar los folletos). Cuando sea posible se recomienda el uso de pantallas tecnológicas para mostrar información o códigos QR.
- Controlar el tiempo de visitas en el stand, para que más personas se puedan distribuir en intervalos de tiempo, optimizando los cálculos de distanciamiento. Usar cuando sea posible asignaciones de distanciamiento físico para respetar la distancia mínima establecida.
- Se desarrollará una APP o web con información, que permita poder pagar tickets de ingreso a feria o congresos.
- Se definirán espacios de aislamiento de personas, en caso de alguien presente síntomas.
- Entrenamiento de personal para el cumplimiento del siguiente Plan y de las recomendaciones de la Autoridad Sanitaria.
- Utilizar demarcación y/o barreras para controlar mejor los flujos de personas en las áreas de estacionamiento, filas, pasillos, entradas, restaurantes, baños, salidas y dentro de la reunión principal, congreso, exposición y otras áreas claves a fin de asegurar el correcto distanciamiento físico, conforme la normativa vigente.
- Distanciamiento de sillas 1m en salas o espacios de Charlas y Conferencias

## 5.b.1. IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS Y EQUIPAMIENTO

#safebusiness

**EN EL ACCESO**



Obligatorio el uso de mascarillas / tapabocas para todos.



- Instalación de dispensadores de alcohol gel en accesos, interior y exterior.
- Medición de Temperatura (manual o cámaras térmicas) en accesos de cada zona y en diferentes puntos de la feria.
- Instalación de basureros con diferenciación de residuos por todo el recinto.
- Señalética recordando protocolos de higiene, distanciamiento físico y teléfonos de emergencia.
- Limpieza y sanitización periódica de espacios comunes en interior, exterior, baños, zona alimentación. Reforzada en Servicio al expositor y zonas de atención de público.
- Implementar zona exterior para consumo de alimentos (toldo, mesones, sillas con distanciamiento, basureros, aseo).
- Supervisar protocolos, insumos y manejo de aglomeraciones con monitores en cada zona.
- Mantener ambientes ventilados (evaluar la apertura de todas las puertas de los pabellones).

- Manejo del protocolo Covid-19 con el equipo de profesionales en Prevención de Riesgos.

### 5.b.2. ACREDITACIÓN, ACCESO Y BOLETERÍAS

Suele existir diferentes vías de accesos a estos mismos, que varían mucho de acuerdo con cada una. Como parte del plan de contingencia, será necesario ser más estrictos en la vigilancia de cada acceso, se recomienda la designación de colaboradores/guardias que estén constantemente asegurando que las medidas de prevención se cumplan en cada uno de esos puntos críticos.



- A fin de evitar aglomeraciones que se forman al inicio del día, la compra de tickets se realizará exclusivamente por vía web.
- Demarcar y/o limitar los accesos, asegurando distanciamiento adecuado mínimo de 1m.
- En los accesos, así como en todos los puntos estratégicos del funcionamiento ferial, se recomienda la instalación de dispensadores de soluciones desinfectantes a base de alcohol para uso libre de colaboradores y clientes. Los que deben ser revisados al

menos diariamente, procediendo a recargar, reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

- Desinfección de manos de visitantes: en el control de entrada, personal de servicio deberá recomendar a los clientes que limpien sus manos con gel desinfectante, disponibles en dispensadores o apoyados de la ayuda de los inspectores de acceso/guardias.
- De forma general, en los puntos de ingreso al recinto, deben establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan, donde se pueda informar y comunicar a los visitantes y expositores sobre las prácticas que viene implementando la organización para reducir posibles riesgos, para que contribuya con estas y así mejorar su percepción frente a las medidas adoptadas.
- De forma voluntaria y en función de cómo evolucione la situación, se debe mantener en un lugar visible información sobre Covid-19 y servicios de salud disponibles, tal como detallado en MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN.
- Se prohibirá el ingreso a todo visitante que venga sin protección “tipo mascarilla”.
- Se debe realizar control de temperatura a todos quienes ingresen al recinto. Además, del control del “Pase de Movilidad” Para eso, es necesario que los guardias o inspectores de acceso utilicen un termómetro infrarrojo sin contacto y estén capacitados para solicitar, instruir y validar a cada persona.

### 5.b.3. PASE DE MOVILIDAD

El pase de movilidad es un documento que se entrega a todas las personas que completaron su proceso de vacunación contra el covid-19 y cumplieron los 14 días desde la segunda dosis de las vacunas Pfizer, Sinovac y AstraZeneca, y la dosis única de CanSino.

Importante:

- Las personas que tengan el pase de movilidad deben respetar las medidas sanitarias como los aforos, el uso obligatorio de mascarillas y el distanciamiento físico, además, de presentar su cédula de identidad al momento de ser controlado.

El “Pase de Movilidad” activo, es el documento sanitario que permitirá el ingreso a las ferias presenciales. Este debe ser acompañado por el código de acceso otorgado por el sistema de registro o acreditación, tanto para expositores, visitantes, trabajadores de productoras, personal de servicios, invitados y el staff de la organización.

#### **5.b.4. PABELLONES FERIALES**

Se monitoreará la cantidad de personas mediante torniquetes en la entrada y salida al recinto ferial, o con sistema de conteo de cabezas o celulares, u otros medios.

- Incentivar las reuniones pre agendadas por vía digital.
- Indicar en reglamento de expositor cuántas personas por m2 libre.
- Cálculo de capacidad en cada hall tomando en cuenta distanciamiento.
- Reglamento de expositor: limpieza periódica y desinfección de los stands.
- Se prohibirá entregar folletería por mano. Se incentivará QR; o afiches fotografiables.
- Limpieza y sanitización de manera regular durante el horario de exhibición.
- Encuentro preprogramados o reservados a través de App ferial.
- Señalizar en pasillos de ingreso, la dirección y mapa de la ruta a seguir, para así realizar la visita en un solo sentido, en los pabellones además se visualizarán stickers recordando el distanciamiento físico.

#### **5.b.5. CONGRESOS, CHARLAS, RUEDA DE NEGOCIOS**

- Utilizar divisiones físicas donde no fuera posible el distanciamiento entre las partes.
- Todo speaker debe usar mascarilla certificada (se recomienda del tipo N95)
- Micrófono (protegido) de podio para evitar el desplazamiento del orador.
- Distanciamiento de expositores, expositoras y visitantes para espacios de intercambio comercial.
- Sillas separadas.
- Registro de nombre y contacto de personas en sala.
- Desinfección después de cada charla.
- Promover el uso de herramientas digitales para programar reuniones y la entrega de material digital en reemplazo de materiales impresos, por ejemplo; preguntas por WhatsApp, Twitter, etc.

- Video streaming.
- Informar capacidad de sala.
- Toma de temperatura al ingreso.
- Personal logístico para control de aforos.
- Se prohíbe el intercambio de alimentos y bebestibles durante las reuniones de negocios.

#safebusiness

## EVENTOS Y CONFERENCIAS



Obliatorio el uso de mascarillas / tapabocas para todos.



### 5.b.6. SERVICIO EXPOSITOR:

Todas nuestras ferias cuentan con oficinas de atención o servicio al expositor. Para evitar al máximo la posibilidad de contagios, se sugiere evitar aglomeraciones y/o reuniones en espacios cerrados, fomentando el uso de WhatsApp Business y/o teléfono para la atención cliente, con atención centralizada en algunos colaboradores dedicados.

Brindar orientación sobre seguridad de la salud a los y las visitantes, el personal y otros/otras asistentes de forma previa al evento, utilizando diferentes canales de comunicación, como correo electrónico, aplicaciones y enlaces sobre “qué esperar” y “qué puede hacer para protegerse”.

Se sugiere que sea una oficina con el área de atención a los clientes al aire libre.

En casos que sea necesario atender clientes en espacios cerrados por temas de tiempo, se debe respetar la densidad máxima considerando 1 m de distancia mínima por persona.

En todos los casos el uso de mascarillas es obligatorio y también se sugiere el uso de barreras mecánicas, escudo facial, muralla de acrílico o similar.

Se sugiere igualmente la implementación de números de orden de atención con tiempos estimados de espera para evitar largas filas que se podrían formar. En caso de que exista la posibilidad de que se generen filas se deberá demarcar la distancia e instalar una demarcación mediante cordeles.

Orientar a los expositores y expositoras con la señalización adecuada y las estaciones desinfectantes para manos en las entradas, salidas y puntos centrales de las salas de exposición siempre que sea posible.

#### **Recomendar a los expositores y expositoras:**

- Se debe evitar activaciones dentro de los stands que promuevan la aglomeración y contacto entre los visitantes (degustaciones, sorteos, entrega masiva de Merchandising, espectáculos, entre otros), mientras las reuniones masivas no estén permitidas.
- Evitar la entrega de papeles impresos u otros similares.
- Tener un desinfectante de manos disponible para uso propio y de los y las visitantes.
- Desinfección permanentemente de equipos, computadoras, superficies, etc.
- Tener un cesto de basura con tapa estándar por stand.
- Ofrecer solo folletos y obsequios que se empaqueten de manera adecuada y por separado. Considerar el uso de soluciones tecnológicas, cuya adopción o adaptación son aplicables en una variedad de formas y niveles, desde el stand hasta la exhibición.

#### **5.b.7. RESTAURANTES**

En las áreas de restaurantes, además de todas las medidas básicas de prevención establecidas en el presente plan y las recomendaciones tanto de SERNATUR, como de MINSAL y de los operadores Gastronómicos de Chile, se recomienda:

- Los Cubiertos, vasos y servilletas serán desechables.
- Tener un horario extendido para evitar aglomeración de personas.

- Opcional que las mesas sean altas tipo bar, e individuales. Así incentivar un almuerzo rápido y sin conversación.
- Área de comer al aire libre.
- Prohibición del uso del celular.
- Condimentos individuales en sobre o sachet, para no compartir frascos.
- Promover e incentivar los servicios de alimentación en locales abiertos y/o ventilados.
- Disponer de mesas en lugares abiertos, respetando una distancia mínima de al menos 4 metros entre cada mesa. Que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra, sea siempre superior a un metro. Además, se debe calcular y publicar en el acceso el aforo máximo para cada establecimiento.
- Desinfección de las mesas sillas una vez terminada la alimentación del cliente.
- Recomendar a los usuarios evitar el uso de dinero en efectivo, privilegiando otros métodos de pago como tarjetas sin contacto y desinfectando los POS de forma permanente.
- Las cocinas de los restaurantes y su funcionamiento deben seguir las indicaciones de los protocolos oficiales para este tipo de establecimiento (para referencias dirigirse a sección 7. REFERENCIAS Y FUENTES, página 49, Ministerio de Salud de Chile, punto 1).
- Se sugiere la implementación de sistema para pedido previo de alimentos (con un tiempo prudente para su preparación), por horarios. Puede ser mediante teléfono, papeleta, aplicación o tótem para retiro del pasajero (como sistema take away). Lo ideal es que solicite los alimentos y agendar hora de entrega.
- Disponer de comidas pre-empacadas, como por ejemplo la imagen a continuación:



### 5.b.8. CASINO DEL PERSONAL

Destacamos los puntos más críticos a ser observados en las medidas de prevención de estos lugares:

- Extender horarios de atención de comedores y asignar horarios de uso del comedor para evitar aglomeraciones mayores de trabajadores.
- Habilitar mesas en exteriores que permitan comer en espacios abiertos y debidamente ventilados.
- Se sugiere evitar que coincidan en la misma mesa quienes atienden público y los que no.
- Separación entre comensales de 1 m mínimo demarcado.
- Realizar limpieza y desinfección de comedor posterior a cada uso.
- Fila con distanciamiento mínimo de 1 m, demarcado en el piso.
- Se deben respetar las demarcaciones de distanciamiento y los horarios de sanitización.
- Es obligatorio el lavado de manos al ingreso y salida del comedor. Además, el casino debe proporcionar desinfectantes para manos / gel de alcohol para que los empleados se laven y desinfecten las manos antes de comer.
- Prohibir el uso de celular en casinos y comedores, tanto en líneas de atención como en las mesas.
- Uso de cubiertos de uso personal o desechables o lavado en máquinas que alcanzan más temperaturas que el lavado manual.
- Uso de condimentos individuales o desechables (sachet).
- Siempre que sea posible, se sugiere hacer un registro de los puestos de alimentación para facilitar seguimiento/aislamiento de casos.
- Para el personal de servicio de alimentación, es mandatorio el uso correcto de mascarillas y guantes para la atención de público. La cocina debe estar equipada con desinfectante para manos. El chef y otras personas que necesiten ingresar a la cocina deben lavarse las manos y desinfectarse por completo de acuerdo con protocolos oficiales.

Para mayores informaciones respecto funcionamiento de la Cocina del Casino y Restaurantes referirse a los Protocolos oficiales de referencia para Covid-19 (para referencias dirigirse a sección 7. REFERENCIAS Y FUENTES, página 49, Ministerio de

Salud de Chile, punto 1). Además, se recomienda que siempre que sea posible, favorecer y facilitar comida traída desde el hogar o envasada, para evitar manipulación y aglomeraciones en casinos y otros.

### 5.b.9. SEÑALÉTICA

La señalética tendrá una función importante. En cada uno de los espacios feriales (acreditación, servicio al expositor, Pabellones feriales, restaurantes, etc.) Se indicará información general sobre el Covid-19 (Qué es, síntomas, cómo se transmite, formas de contagio, números de contacto, etc.). Y también se mostrarán las medidas de prevención a seguir correspondientes a cada área ferial, información sobre el lavado de manos, tótems de alcohol gel, etc.

Adicionalmente, cuando las pantallas que se encuentren en la feria estén en reposo, también se mostrarán videos que refuercen la información anterior.

### 5.b.10. VENTILACIÓN

Uno de los mayores peligros del COVID-19 es su capacidad de permanecer suspendido en el aire hasta por más de tres horas, particularmente en espacios cerrados y con poca ventilación. **Cuando existe una correcta ventilación disminuye la concentración de partículas virales en el ambiente**, esto hace que la probabilidad de que uno pueda resultar contagiado sea mucho menor, por lo cual se deberá considerar:

- En el caso del uso de aires acondicionados, la toma de aire debe ser directamente del exterior, introduciendo aire limpio. No deben utilizarse los modos de recirculación. La mantención de filtros permitirá un funcionamiento óptimo.
- En el caso de ventilación natural, asegurar una ventilación regular cruzada con aire del exterior, usando ventanas o puertas (incluso en edificios con ventilación mecánica).
- Para espacios cerrados, se considera la medición de CO2 que garantice la presencia de menos de 700 PPM (tal como propuesto en el nuevo plan paso a paso), para mantener un ambiente limpio.

### **5.b.11. LIMPIEZA DE LUGARES DE TRABAJO**

La limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y servicios higiénicos, deberá realizarse de acuerdo con las orientaciones en los protocolos oficiales de limpieza y desinfección indicadas en el ANEXO 1 (página 50).

Las superficies y los objetos como escritorios, mesas, teléfonos, teclados, casilleros, dispensadores de agua, entre otros. Deben limpiarse regularmente durante la jornada y entre turnos, no basta 1 vez al día. Se recomienda pautar en protocolo de cada evento o feria la regularidad de sanitización.

Realizar limpieza y desinfección de comedor posterior al uso de estos.

Reforzar la higiene de los baños con el fin de evitar la presencia de residuos de orina, heces y otros fluidos corporales.

Promover y dar acceso a lavado de manos y en su defecto, disponer de dispensadores de soluciones de alcohol gel para desinfección de manos.

En lugares cerrados como baños o camarines, se deben respetar al máximo las capacidades de aforos previstas de cada sala.

Coordinar que el turno entrante no esté en contacto con el turno saliente.

Verificar si corresponde que la climatización, extracción de aire cuenta con filtros adecuados.

Se recomienda que el Comité de Gestión de Crisis Covid-19 capacite, y supervise que cada colaborador del turno lleve un registro de sus contactos durante el día, y si este es con EPP o no, para poder facilitar seguimiento a los casos y declarar cuarentena correspondiente.

### **5.b.12. COLABORADORES EN LABORES DE ASEO Y ORDEN**

Todos los colaboradores que trabajen en labores de aseo y orden deben pasar por una capacitación específica designada por el Coordinador de Riesgos. Considerando que durante las labores de limpieza y desinfección puede haber aerosolización de partículas e inhalación de estas, estos colaboradores deberán contar con EPP obligatorios en el desempeño de sus funciones; uso permanente de guantes, resistentes al material corto punzante e impermeable, (no quirúrgico), mascarilla certificada y escudo facial. Además de

todas las medidas básicas de prevención, se recomiendan las siguientes medidas específicas para estos trabajadores:

- Contar con diferentes puntos de alcohol gel dentro de las instalaciones.
- En caso de romperse los guantes el personal deberá lavarse las manos con agua y con jabón, para luego cambiar de guantes.
- Este tipo de personal no debería tener interacción a menos de un metro con otros colaboradores, se sugiere que los procesos de aseo y orden de cada Feria o recinto sean adaptados para prevenir este tipo de interacción. En todo caso, sigue válida la medida general de prevención y autocuidado: usar mascarilla certificada tipo quirúrgico que cubra nariz y boca, si tendrá contacto directo con los otros colaboradores a menos de 1 metro.

### **5.b.13. CONDUCTAS DEL PERSONAL**

- Es deber del trabajador/a, evitar el “Contacto Estrecho” en todo momento, manteniendo siempre una distancia superior a 1 metro con otras personas e informar a la empresa toda situación en que esta medida no se cumpla para resolución inmediata.
- Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar dar abrazos y besos o estrechar las manos con clientes u otras personas empleadas.
- Se recomienda buscar separar personal que atienden público de los operacionales.
- También se recomienda no compartir objetos con terceros. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, lápices, etc.), se realizará una desinfección de manos
- Cada trabajador es responsable de mantener sanitizados sus artículos electrónicos y herramientas de uso compartido como son los teclados, celulares, radios, etc.
- El personal de servicio no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos, se sugiere pautear en protocolo en cada evento o feria sobre la frecuencia de sanitización.

#### 5.b.14. SERVICIOS SANITARIOS

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de sanitarios.
- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del baño y el inodoro, utilizando un desinfectante de acuerdo con el ANEXO 1 (página 50).
- Reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Mantener, constantemente, ventilados sectores de sanitarios.
- Se considerará establecer un área de espera fuera del área de los sanitarios para evitar que demasiadas personas tengan que esperar en un lugar cerrado.

#### 5.b.15. MANEJO DE RESIDUOS

- En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos, los que deben ser entregados al servicio de recolección, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.
- Es deber de cada evento ferial disponer de zonas para eliminar los EPP desechables.
- Se considerará aumentar la cantidad de contenedores disponibles para que las personas eliminen los desechos personales.
- Los contenedores permanecerán cerrados, siempre y cuando, su uso sea sin contacto; en caso de no ser posible, utilizar contenedores abiertos de boca ancha (sin tapa).
- Tener al menos algunos contenedores especiales de desechos tóxicos disponibles para desechos potencialmente tóxicos/peligrosos para la salud, por ejemplo, en la estación de enfermería y en la sala de aislamiento.
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria
- Orientar a los expositores y expositoras con la señalización adecuada y las estaciones desinfectantes para manos en las entradas, salidas y puntos centrales de las salas de exposición siempre que sea posible.
- Será útil brindar orientación sobre seguridad de la salud a los y las visitantes, el personal y otros/otras asistentes de forma previa al evento, utilizando diferentes canales de comunicación, como correo electrónico, aplicaciones y enlaces sobre “qué esperar” y “qué puede hacer para protegerse”.
- Se sugiere determinar, acordar y/o estipular formalmente quién será responsable de proporcionar materiales de Seguridad e Higiene y el régimen de limpieza en torno a las exposiciones. Esto cuenta para la construcción, exhibición y el desarme del stand. Es probable que los expositores y expositoras traigan, o se les pida que traigan, su propio equipo de protección personal, pero podrían (también) hacer suposiciones o tener otras expectativas. Del mismo modo, las expectativas en ambos lados sobre quién limpiará qué, con qué frecuencia, deben estar claras. Garantizar que los regímenes de seguridad de la salud en todo el predio o sede se extiendan adecuadamente para abarcar las áreas de exhibición y comprometer a todos los involucrados.
- **Áreas de exhibición:** Realizar la disposición y la gestión de residuos de elementos de protección personal del conjunto de trabajadores/trabajadoras en forma diaria.
- Prepararse para un volumen de residuos mayor al habitual.
- Aumentar la frecuencia de recolección de residuos. Se recomienda adoptar las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “Covid-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena”.

## 5.c. POST FERIA / DESMONTAJE

### 5.c.1. MEDIDAS GENERALES PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS Y PRODUCTORAS

Se implementarán y controlarán las mismas medidas consideradas en ítem 5.a. PRE-FERIA Y MONTAJE, páginas 15 y 16.

Recurso Humano:

- Identificación completa de cada trabajador. Prohibido el ingreso sin “Pase de Movilidad”, registro y credencial.
- Uso de elementos de protección Covid-19 (aparte de los EPP). Mascarilla certificada (se recomienda tipo N95), escudo facial, alcohol gel en faena.
- Acceso controlado por persona. Datos, implementos, temperatura,
- Un trabajador según los m2 de aforo correspondientes al proyecto.
- Obligación de Limpieza Final del lugar de trabajo a cargo de la productora.
- Dependiendo del tiempo disponible para el desmontaje se podrán hacer turnos de trabajo para evitar aglomeraciones.

## **6. PROCEDIMIENTOS Y DEFINICIONES PARA ABORDAR CASOS DE COVID-19**

Tal como mencionado en las medidas generales, es de suma importancia que cada Feria realizada pueda contar con un Plan de Contingencia para el Covid-19, designando responsables y acciones específicas.

A la fecha, la diferenciación de casos sospechosos, confirmados o asintomáticos está definida de la siguiente forma:

### **1) Caso Sospechoso:**

- Fiebre, presentar una temperatura corporal de 37,8°C o más.
- Tos.
- Disnea o dificultad respiratoria.
- Dolor torácico.
- Dolor de garganta al comer o tragar fluidos.
- Mialgias o dolores musculares.
- Calofríos.
- Cefalea o dolor de cabeza.
- Diarrea.
- Pérdida brusca del olfato.
- Pérdida brusca del gusto.

## 2) Caso Confirmado:

- Test PCR positivo.
- TAC de tórax compatible.
- IgM o IgG positivo que tiene síntomas.

En cuanto a los casos de personas que han adquirido la enfermedad de forma asintomática, la comisión de expertos del MINSAL nos recomienda que creemos una “categoría diferente”. En el sentido de que no los llamemos casos, sino que los llamemos “pacientes infectados”.

En el caso de detectarse la presencia de casos en el establecimiento la recomendación oficial es que se aplique el Plan de Acción establecido por el Ministerio de Salud – Preparación Red Asistencial.

Vale resaltar que se debe siempre cumplir las indicaciones que entregue la autoridad sanitaria. Se recomienda fuertemente que se lleve un registro de la ubicación de los trabajadores y asistencia, el que puede ser solicitado por la autoridad sanitaria.

### 6.1. DETECCIÓN DE CASOS EN EL PERSONAL

Si un colaborador manifestara fiebre a partir de 38°, con o sin síntomas respiratorios, tales como tos, dolor de garganta, sensación de falta de aire, u otros de los mencionados, deberá quedarse en su domicilio y llamar a su emergencia médica correspondiente, quienes le indicarán los pasos a seguir. Por otra parte, el empleado deberá comunicar la situación al establecimiento.

### 6.2. CASOS SOSPECHOSOS

A) En un caso sospechoso NO asociado al riesgo de contagio por motivos laborales: el trabajador debe ser atendido en un centro asistencial por su previsión de salud. Primero debe comunicarse a la SEREMI local al número 600 360 7777.

B) En un caso sospechoso al riesgo de contagio por motivos laborales: Seguir el protocolo según la previsión laboral de cada institución (Mutual, ACHS). Se debe realizar la notificación a la SEREMI local en forma inmediata. Para ambos casos, debe habilitarse una

sala de aislamiento hasta que el trabajador sospechoso pueda ser evacuado para completar su estudio/tratamiento. Se le debe entregar mascarilla quirúrgica y guantes los cuales deberá ocupar todo el tiempo y confinar lo hasta la evacuación.

### 6.3. CASOS CONFIRMADOS

A) Si el afectado NO estuvo presente en el trabajo cuando se iniciaron sus síntomas y no tuvo contacto con compañeros de trabajo, la probabilidad de contagio y contaminación en el lugar de trabajo es baja, por lo que se recomienda que:

- Limpie y desinfecte las superficies y objetos en forma regular.
- Refuerce las recomendaciones para evitar el contagio de coronavirus.
- Informe y tranquilice al resto del equipo de trabajo.
- Facilite la condición de aislamiento del trabajador afectado, por ejemplo, indicar el envío de licencia médica (no electrónica).
- Manténgase informado y cumpla las indicaciones que entregue la autoridad sanitaria. Si a la fecha de apertura sea posible y autorizado, se recomienda realizar algún tipo de diagnóstico o examen para el equipo que estuvo en contacto con el contagiado, con el objetivo tanto de darles tranquilidad como para evitar posibles riesgos.

B) Si el afectado está confirmado por coronavirus y estuvo presente en el trabajo cuando se iniciaron sus síntomas y/o tuvo contacto con compañeros de trabajo, se deben tener las siguientes consideraciones:

#### 6.3.1. MANEJO DEL TRABAJADOR AFECTADO

El trabajador confirmado debe realizar el tratamiento, en domicilio u hospitalizado, según las indicaciones médicas entregadas por centro de atención de salud donde ha sido atendido. Facilite la condición de aislamiento del trabajador afectado, como facilitar el envío de la licencia médica electrónica. Si la licencia médica entregada no es electrónica, que la envíe por e-mail. Lo importante es no enviar al trabajador al centro de salud para regularización de licencia.

#### 6.3.2. MANEJO DE LOS CONTACTOS

**Contactos de alto riesgo, corresponde a:**

- Personas que brindaron atención de salud directa a casos confirmados de Covid-19 sin uso de equipo de protección personal (EPP).
- Viajeros provenientes del extranjero, independiente del país de origen, se manejarán como contacto de alto riesgo.

**Contacto estrecho:**

Se entenderá por contacto estrecho aquella persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con Covid-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo. En el caso de una persona que no presente síntomas, el contacto deberá haberse producido durante los 14 días siguientes a la toma del examen PCR. En ambos supuestos, para calificarse dicho contacto como estrecho deberá cumplirse además alguna de las siguientes circunstancias:

- Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro, sin mascarilla.
- Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, en lugares tales como oficinas, trabajos, reuniones, colegios, entre otros, sin mascarilla.
- Vivir o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como, hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, entre otros.
- Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte que esté contagiado, sin mascarilla.

**Contacto de bajo riesgo:**

En esta categoría se incluyen todas las personas que fueron contactos del paciente con Covid-19 y que no cumplen los criterios de contacto estrecho.

La autoridad sanitaria definirá los casos considerados contactos estrechos. Los contactos de los pacientes con sospecha o confirmación de Covid-19 se consideran en riesgo de desarrollar la enfermedad, por lo cual deben ingresar a un sistema de vigilancia activa que permita detectar oportunamente la aparición de síntomas sugerentes del cuadro clínico y evitar su propagación.

Todos los contactos de alto riesgo deberán ingresar al seguimiento para contactos de casos confirmados, indicado por la autoridad, durante 14 días desde la exposición al riesgo (contacto con el caso confirmado) o hasta descartar diagnóstico.

Estos ingresarán a un período de aislamiento, para lo cual se les emitirá la correspondiente licencia médica.

Los contactos de alto riesgo que acuden a Mutual manifestando que por motivo de sus labores estuvo en contacto con un caso confirmado, cuya identidad proporcione, Mutual se comunicará con la autoridad sanitaria, para confirmar que corresponde a un contacto estrecho y disponga de su seguimiento y aislamiento. En el caso que el trabajador sea definido como contacto de alto riesgo de probable origen laboral, por la SEREMI, el trabajador deberá regularizar el reposo laboral con la mutualidad correspondiente. El trabajador o el empleador debe comunicarse con el centro Mutual en la ciudad de domicilio, favoreciendo mantener su condición de aislamiento; Se debe enviar la DIEP y Mutual regularizará en sistema el caso, realizará seguimiento en conjunto con la SEREMI y dará recomendaciones para domicilio y alerta de síntomas en caso de requerir traslado a un centro asistencial.

La autoridad sanitaria entregará recomendaciones a los contactos tales como:

- Debe mantener distancia social de al menos 1 metro.
- Realizar higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o uso de solución de alcohol).
- Usar pañuelos desechables y eliminarlos en forma adecuada en basurero con tapa.
- Realice automonitoreo de síntomas sugerentes de infección respiratoria, tales como fiebre, tos y disnea, entre otros, por el periodo que dure el seguimiento.
- Control de temperatura corporal cada 12 horas.
- Llamar inmediatamente al teléfono de turno (SEREMI) o teléfono de salud responde si presenta síntomas sugerentes de infección respiratoria, tales como fiebre, tos y disnea, entre otros, por el periodo que dure el seguimiento.

#### **Otros trabajadores no considerados como contactos o contacto de bajo riesgo:**

- El resto del personal que no es considerado como contacto debe evitar utilizar áreas de trabajo, objetos o áreas comunes (baños, salas de reuniones, etc.) posiblemente

contaminadas, hasta la limpieza y desinfección, que deben ser realizadas de acuerdo con el protocolo del MINSAL (Anexo 1, página 50).

- En el caso de no disponer áreas no desinfectadas, se deberá evitar el ingreso a las instalaciones.
- La autoridad sanitaria entregará recomendaciones a los contactos de bajo riesgo, indicadas en el apartado anterior.
- Si una persona en seguimiento de contacto, independiente de su tipo de riesgo, reporta fiebre u otro síntoma, cambiará a categoría de “caso sospechoso”.
- A estos contactos estrechos corresponderá la emisión de licencia médica de acuerdo con lo establecido en el Ordinario MINSAL B1 N° 940 del 24-03- 2020 y a las disposiciones de la Superintendencia de Seguridad Social indicadas en el Ordinario 1220 del 27-03-2020.

#### **6.4. DETECCIÓN DE CASOS EN EXPOSITORES / VISITANTES EXTRANJEROS**

En caso de encontrar casos sospechosos o confirmados en expositores/visitantes/extranjeros, se debe referir al Plan de Acción establecido por el Ministerio de Salud, y también a las recomendaciones del PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO preparado por la Subsecretaría de Turismo y SERNATUR. Donde se destacan las siguientes acciones descritas abajo.

Para llevar a cabo estas buenas prácticas en caso de detección de casos, se sugiere que cada Feria o Recinto tenga habilitada un área de aislamiento para recibir a casos sospechosos y otra para casos confirmados.

Es importante destacar que en caso de que un cliente necesite atención médica por Covid-19, los responsables de esta atención serán las clínicas o similar que trabajan con cada centro.

##### **6.4.1. CASOS SOSPECHOSOS**

**Al momento de detección de un caso sospechoso Covid-19, la primera acción del personal de contacto, quien debe estar con sus EPP correspondientes, es instalar una mascarilla quirúrgica al afectado, dar aviso al Coordinador de Riesgo y llevar el afectado al área de aislamiento.**

El personal del establecimiento solicitará al expositor/visitante/extranjero que se dirija al centro asistencial más cercano. Le proporcionará información de los servicios de salud a los que pueda ser trasladados (números telefónicos, direcciones y los medios de transportes que podrían prestar el servicio).

#### 6.4.2. CASOS CONFIRMADOS

En caso de detección de un caso confirmado para Covid-19 en la entrada del recinto o evento, hay que activar los protocolos previstos.

##### 6.4.2.1. TURISTA CON RESULTADO POSITIVO POR COVID-19:

- Si el caso requiere hospitalización, se quedará en un establecimiento de salud.
- Si da positivo por Covid-19, pero no requiere hospitalización, No es recomendable que el turista/visitante/expositor permanezca o visite el recinto ferial.
- El turista debe ser trasladado a otro establecimiento fuera del espacio o recinto ferial.
- Todo expositor/visitante/extranjero debe ser atendido por un personal designado para ello, quien tendrá que estar provisto de una mascarilla, guantes y evitará el contacto cercano con el turista (distancia de a lo menos 1 metro) y no permanecerá más de 15 minutos en el área de aislamiento.
- La autoridad de salud procederá a la identificación de contactos (personas expuestas), y ejecución de los protocolos indicados.

## 7. CERTIFICACIÓN



Fisa filial del Grupo GL events en Chile a partir de julio cuenta con la certificación Safe & Clean que es otorgada por APAVE, organismo internacional especializado en la gestión de riesgos corporativos con más de 150 años de experiencia.

Este organismo realizó diversas auditorías a las operaciones comerciales del grupo GL events en el mundo y tras evaluar sus protocolos sanitarios y las medidas implementadas para hacer frente al riesgo que presenta el Covid-19, la organización otorgó su certificación "Safe & Clean" a todas las actividades internacionales de la compañía.

La obtención de la certificación subraya el rigor y el profesionalismo de los procesos de la empresa a nivel internacional y asegura la coherencia de los protocolos sanitarios desplegados, proporcionando así a todos los empleados, socios y clientes las mismas garantías de seguridad en todos los centros y oficinas del Grupo.

La etiqueta Safe & Clean de Apave otorga una garantía adicional de tranquilidad para los eventos de GL y sus partes interesadas. Y es parte del resultado del compromiso colectivo de la empresa y para reanudar las actividades de GL events bajo altos estándares de seguridad en Chile y el mundo.

Esto complementa la certificación "Safe & Clean" ya obtenida para todas las actividades comerciales del Grupo en Francia en diciembre de 2020.

## 8. REFERENCIAS Y FUENTES

### 1. Ministerio de Salud de Chile

1.1 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19

1.2 RECOMENDACIONES DE ACTUACIÓN EN LOS LUGARES DE TRABAJO EN EL CONTEXTO COVID-19

<https://www.gob.cl/pasoapaso/>

### 1. Subsecretaría de Turismo y SERNATUR

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO

### 2. OMS

Key planning recommendations for Mass Gatherings in the context of COVID-19

### 3. UFI (Global Association of the Exhibition Industry)

<http://blog.ufi.org/2020/05/15/case-study-learnings-from-kintex-hosting-the-first-exhibition-held-in-south-korea-after-covid-19/>

4. <https://www.iegexpo.it/en/safebusiness>

5. [https://www.fmprc.gov.cn/mfa\\_eng/topics\\_665678/kjgzbdffyq/CERC/P020200318834835331855.pdf](https://www.fmprc.gov.cn/mfa_eng/topics_665678/kjgzbdffyq/CERC/P020200318834835331855.pdf) (Cómo desinfectar superficies del covid, compartido por el ministerio de relaciones exteriores de China)

6. [https://www.fmprc.gov.cn/mfa\\_eng/topics\\_665678/kjgzbdffyq/CERC/P020200318834299653751.pdf](https://www.fmprc.gov.cn/mfa_eng/topics_665678/kjgzbdffyq/CERC/P020200318834299653751.pdf) (elementos de protección anti covid, compartido por el ministerio de relaciones exteriores de China)

7. APAVE <https://www.apave.com/en/>

Safe & Clean <https://www.apave.com/en/News/News/GLevents-Label-Safe-Clean>

8. Mutual de Seguridad <https://www.mutual.cl>

Guía para el Cálculo de Aforo 25-06-2021

## 9. ANEXO 1

### 1.1. PROTOCOLOS OFICIALES DE LIMPIEZA:

Referirse al PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19 del Ministerio de Salud (Anexo 1), para la capacitación del personal e implementación en todo evento ferial (espacios de uso público y lugares de trabajo).

La responsabilidad de llevar adelante el protocolo de limpieza y desinfección de ambiente recae en el empleador a cargo de realizar el servicio en los espacios públicos o lugares de trabajo (excluidos los establecimientos de salud) donde se debe llevar a efecto el procedimiento de limpieza y desinfección.

Es muy importante que cada Feria elabore un procedimiento de trabajo seguro, que establezca las formas de trabajo y medidas preventivas en atención a los productos utilizados, conforme a lo establecido en el PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19 del Ministerio de Salud. (Anexo 1). Así como capacitación especial de estos trabajadores para desinfección.

podemos también seguir las recomendaciones descritas en PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO preparado por SERNATUR (para referencias dirigirse a sección 7. REFERENCIAS Y FUENTES, página 49, Ministerio de Salud de Chile, punto 1). Donde se destaca el Procedimiento de limpieza en superficies potencialmente contaminadas:

**FÓRMULA PARA PREPARAR SOLUCIONES DESINFECTANTES**

**COLORO**  
al 5 o 6%

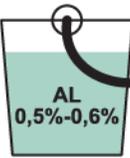


+

**AGUA X**



=



**Solución de cloro**

**EN EL CASO DE COVID-19 LAS CONCENTRACIONES CONSIDERADAS EFECTIVAS SON A PARTIR DEL 0,2%, DURANTE 30 SEGUNDOS.**

- a. Utilizar siempre dilución recién preparada.
- b. Para lograr las concentraciones recomendadas a partir de cloro comercial:
  - » Cloro al 5-6% (50-60 g/L): añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.

» Cloro al 4% (40g/L): añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua.

\* COMO EJEMPLO, UNA “CUCHARA DE SOPA” EQUIVALE A 15ML.

- c. En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.
- d. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60°-90°C.
- e. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes.
- f. No se debe sacudir la ropa.
- g. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Estos elementos deben desecharse de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. En esta materia, se recomienda consultar a los servicios de prevención de riesgos laborales.

Se sugiere en cada evento ferial generar una pauta explícita con el proceso sobre la frecuencia y forma de sanitizar lugares o implementos.

## 1.2. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP):

Como medida preventiva se sugiere hacer entrega de mascarillas certificadas reutilizables y solución de alcohol gel de uso personal a todos los colaboradores. Estos deberán ser utilizados de acuerdo con las recomendaciones previstas en las guías oficiales.

Cuando se agrupe a 10 colaboradores en un recinto cerrado, se sugiere utilizar mascarillas de alto rendimiento (N95, FFP2, FFP3 o equivalente a una P100).

En ambos casos se sugiere dejar registro de la entrega de EPP en el formulario propio del Comité Covid-19 de cada evento ferial.

También se deben considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en los lugares de trabajo:

- Pechera desechable o reutilizable;
- Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).
- Máscara medio rostro con filtro (cuando se requiera, espacios cerrados).
- Mascarilla desechable.

- Escudo facial (cuando se requiera).

Los EPP variarán de acuerdo con el agente del personal que se encuentre expuesto y por el área en que deban trabajar, la disposición debe ser definida por el Comité de cada evento.

Es muy importante capacitar al personal en la correcta forma de ponerse y quitarse su EPP, dado que estas acciones tienen alto nivel de riesgo de contagio.

En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

Para el adecuado retiro de los EPP se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa (contaminada) de guantes y pechera, y considerando la siguiente secuencia de retiro:

- Retirar pechera y guantes simultáneamente;
- Realizar higiene de manos

Para uso y retiro de mascarillas, capacitar personal tal como se encuentra indicado en la infografía oficial del MINSAL:

**¿Cómo usar y quitarse una mascarilla?**

PLAN DE ACCIÓN  
**CORONAVIRUS**  
COVID-19

- 1** Antes de ponerte una mascarilla, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 2** Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrate que no haya espacios entre tu cara y la máscara.
- 3** Evita tocar la mascarilla mientras la usas. Si lo haces, lávate las manos con agua y jabón o usa una solución de alcohol.
- 4** Quítate la mascarilla por detrás, sin tocar la parte delantera, y deséchala de inmediato en un recipiente cerrado. Lávate las manos con agua y jabón.

LLAME A SALUD. RESPONDE  
**600-360-7777**

El Ministerio de Salud recomienda el uso de mascarillas **sólo si vas a estar a menos de un metro de distancia de cualquier persona.**

**#CuidémonosEntreTodos**