



**corferias**®

Generadores de  
Oportunidades y Progreso



# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CORPORACIÓN DE FERIAS Y EXPOSICIONES

GS-PR-2075 (Vr.4)

## Contenido

<b>1. INTRODUCCIÓN CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR .....</b>	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVO .....</b>	<b>4</b>
<b>3. ALCANCE.....</b>	<b>5</b>
<b>4. GLOSARIO DE TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....</b>	<b>5</b>
<b>5. NORMATIVIDAD.....</b>	<b>11</b>
<b>6. DEFINICIÓN DE ROLES Y RESPONSABILIDADES .....</b>	<b>12</b>
<b>7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD DEFINIDAS POR LA CORPORACIÓN .....</b>	<b>14</b>
7.1 MEDIDAS LOCATIVAS.....	14
7.2 LAVADO DE MANOS.....	14
7.3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO .....	16
7.4 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19 .....	17
7.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	19
7.6 CONTROL DE PLAGAS.....	21
7.7 MANEJO DE RESIDUOS .....	21
<b>8. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL DESARROLLO DE FERIAS Y EVENTOS .</b>	<b>21</b>
8.1 PLANEACIÓN.....	21
8.2 MONTAJE Y DESMONTAJE .....	22
8.3 EJECUCIÓN DE FERIAS Y EVENTOS DE NEGOCIOS Y CONOCIMIENTO .....	23
8.4 MEDIOS DE ACCESO Y CONVOCATORIA .....	23
8.5 REGISTRO.....	24
8.6 BASES DE DATOS.....	24
8.7 MEDIOS DE PAGO .....	24
8.8 ACCESOS AL RECINTO.....	24
8.9 DIRECTRICES GENERALES PARA EL RECIBO DE MERCANCÍA Y MANEJO DE CORRESPONDENCIA	26
8.10 DIRECTRICES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS.....	26
8.11 DIRECTRICES GENERALES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL RECINTO.....	27
<b>9. CAPITAL HUMANO: AUTOCUIDADO, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD .....</b>	<b>30</b>

9.1 HORARIOS Y TURNOS DE TRABAJO .....	30
9.2 MEDIDAS DE CONTROL DE INGRESO Y SALIDA DEL RECINTO .....	30
9.3 TRABAJO REMOTO O TRABAJO A DISTANCIA .....	31
9.4 TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL .....	31
9.5 INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN. ....	32
9.6 DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO .....	32
9.7 RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD AL SALIR O LLEGAR A SU CASA.....	33
9.8 RECOMENDACIONES PARA CONVIVENCIA CON PERSONAS DE ALTO RIESGO .....	33
9.9 CAPACITACIÓN.....	34
<b>10. ATENCIÓN DE POSIBLE CASO COVID .....</b>	<b>34</b>
<b>11. PLAN DE COMUNICACIONES .....</b>	<b>35</b>

## 1. INTRODUCCIÓN CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

La industria mundial de ferias y eventos de negocios reconectará y reconstruirá empresas, industrias y economías después de un período de suspensión de las actividades económicas derivado de las medidas sanitarias implementadas por los gobiernos para mitigar los impactos de la Pandemia.

Reconociendo la importancia que la industria de ferias y eventos de negocio y conocimiento tiene para el desarrollo, ya que es un importante dinamizador socio económico que implica transformaciones en la ciudad en aspectos tan relevantes como la infraestructura, la conectividad y el empleo, pues es responsable de la segunda generación de divisas en el país y es un importante generador de renta, y teniendo en cuenta que realizar este tipo de actividades implica la concentración de personas en un mismo espacio, se han adoptado los lineamientos que tanto las autoridades sanitarias a nivel mundial y nacional han expedido para garantizar un retorno tranquilo, paulatino e inteligente para la activación segura del sector.

Por lo anterior, el presente documento describe las acciones de bioseguridad adoptadas por la Corporación en cada uno de los escenarios relacionados con la operación en el Recinto, como respuesta a la fase de recuperación del sector y aplicables al personal operativo, proveedores, clientes, expositores y demás partes interesadas, con el fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas para prevenir riesgos de contagio por COVID-19.

## 2. OBJETIVO

Orientar a las diferentes partes interesadas sobre las normas de bioseguridad adoptadas por la Corporación, con el fin de mitigar el riesgo de transmisión de COVID-19 y promover la reactivación del sector en el marco de una operación segura.

### Objetivos Específicos

- Definir las medidas de bioseguridad aplicables a las diferentes etapas de la operación ferial y/o de eventos orientadas a controlar el contagio.
- Establecer las medidas de actuación y de seguridad para manejo de posibles casos positivos dentro del recinto.

### 3. ALCANCE

Este protocolo es aplicable a los organizadores, socios, contratistas, expositores, empresas de montaje, posibilitadores, proveedores, visitantes y demás partes interesadas de la Corporación.

Los espacios físicos a los que da alcance este documento son todas las áreas disponibles para el desarrollo de ferias, exhibiciones, congresos, convenciones, y demás plataformas que busquen la generación de contactos comerciales entre oferta y demanda y el acceso a conocimiento; así como las áreas de servicio, tales como: pabellones, auditorios, salas de conferencias, parqueaderos, unidades sanitarias del recinto, unidad de primeros auxilios, áreas de operación para el servicio de alimentos y bebidas y demás espacios de uso del recinto. Este documento es aplicable para las actividades económicas (códigos CIIU).

Nota: El alcance de este documento aplica para los siguientes recintos: Corporación de Ferias y Exposiciones Usuario Operador de Zona Franca, Corferias Inversiones S.A.S. y Centro de Convenciones Ágora.

### 4. GLOSARIO DE TÉRMINOS Y DEFINICIONES

**Aforo:** Capacidad de un recinto, espacio, auditorio o salón expresada en número de personas.

**Agenda:** Temas a discutir en una reunión.

**Aislamiento:** Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

**Aislamiento respiratorio:** Se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

**Aislamiento por gotas:** Se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

**Aislamiento por contacto:** Se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

**Ambientación:** Adecuación de locales y espacios, desde las perspectivas funcional y estética, con el fin de garantizar las condiciones que favorezcan el intercambio y faciliten la comunicación entre los participantes a eventos. La ambientación incluye las actividades de sonorización, iluminación, montaje, acomodo, diseño, decoración, código de vestuario y control de acceso, entre otras.

**Anfitrión:** Asociación, organismo corporativo, entidad, ciudad o país que acoge un evento para que se celebre bajo su jurisdicción.

**Área de Exposición:** Espacio efectivo en el que se distribuyen los stands de una exposición. No se consideran en este espacio las áreas de acceso ni de circulación del recinto.

**Área de Reunión:** Espacio efectivo de salones para reuniones, banquetes, exhibiciones, etc.

**Área de Servicios:** Espacios de acceso, circulación, estacionamiento, alimentación, sanitarios, almacenamiento, carga y descarga que se localizan en torno al espacio de reunión y/o de exposición.

**Asamblea:** Reunión de los miembros de una asociación, organización, gremio, sociedad, corporación u otra clase de grupo organizado para tratar o deliberar sobre unos temas y/o temas determinados. Las conclusiones se someten a votación, convirtiéndose en recomendación de la asamblea. Sólo las delegaciones oficiales tienen derecho a voto, lo que no impide que se acepten acreditaciones de observadores interesados en el tema pero que únicamente tienen estatus de oyentes.

**Asepsia:** Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

**Auditorio:** Tiene varias acepciones:

- Asistentes a una reunión. Público.
- Edificio o teatro en el que se celebra una reunión.
- Plan de acomodo de asientos en un salón (ver).

**Banquete:** Tiene dos acepciones:

- Cena formal en la que se pronuncian discursos por parte de las autoridades presentes.
- Plan de acomodo de asientos en un salón (ver).

**Base de datos:** Archivo informático que contiene los datos relativos a los participantes a un evento. Se estructura de tal forma que se puedan expresar todas las relaciones lógicas entre los registros y la información que ellos contienen. Resulta de gran utilidad para el proceso organizativo del evento.

**Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los posibilitadores.

**Capacidad:** Número de personas o stands que caben en un salón o recinto.

**Captación:** Se dice de las actividades vinculadas a la atracción de un evento a determinada sede o espacio (captación de sedes, captación de eventos). Este esfuerzo se realiza de manera coordinada entre asociaciones, organizaciones y oficinas de convenciones de un país o ciudad para lograr que un evento que rota en sede en cada edición sea realizado en el país aspirante. Requiere de un trabajo sistemático de investigación, presentación, promoción y cabildeo.

**Centro de Convenciones:** Instalación especialmente concebida para celebrar diferentes tipos de eventos de negocios. Debe contar con facilidades indispensables para recibir participantes, tanto nacionales como extranjeros, y respetar las normas internacionales vigentes en materia de construcción. También debe ofrecer los servicios adecuados para la organización, la seguridad y la eficacia de los eventos que allí se celebren. Para ello dispone de personal especializado con experiencia en los distintos servicios que ofrece.

**Cliente Final:** Participante de un evento de negocios. Usuario final (ver).

**Concesionario:** Establecimiento para venta de alimentos, que se encuentra dentro de las plazoletas del recinto y que son operados por terceros.

**Conferencia como Evento:** Reunión con fines de discusión, investigativos y de consulta. Comparada con un congreso, la conferencia es por lo general más reducida y de carácter más selecto.

**Cohorte de pacientes:** Agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en 0. habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

**Contacto estrecho:** Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

**Contratista:** Agente responsable de proporcionar los stands y el esquema de montaje correspondiente.

**COVID-19:** Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

**Desinfección:** Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

**Desinfectante:** Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

**Desmontaje:** Acción y tiempo requerido para retirar de un salón los materiales y el stand utilizados durante una exposición.

**Destino:** Localidad anfitriona de un evento de negocios. También se puede referir a alguna propiedad fuera de una ciudad.

**Distancia:** Área libre entre las filas de sillas de un auditorio.



**Distanciamiento físico:** Distanciamiento físico o distanciamiento social es el aumento intencional del espacio físico entre las personas para evitar la propagación de una enfermedad transmisible y potencial infecciosa. Este aspecto para los entes técnicos se debe trabajar por aislamiento respiratorio, aislamiento por gotas y aislamiento por contacto.

**Distribución de asientos:** Plano o documento que muestra dónde deben sentarse las personas durante un evento. Se aplica particularmente a banquetes o a la mesa de la presidencia en una sala.

**Equipamiento de Stands:** Artículos que pueden ser alquilados para habilitar los stands de una exposición. Los más comunes son: alfombras, estantes, iluminación, macetas, mesas, sillas, entre otros.

**Espacio:** Área libre entre los costados de las sillas de un auditorio

**Espacio de exhibición:** Superficie efectiva para colocación de stands en una exposición. No se integran en este concepto el área de accesos, circulación ni servicios complementarios.

**Espacio equipado:** Espacio que cuenta con todos los servicios e instalaciones necesarias para una exposición: instalación eléctrica, rótulos, alfombras, iluminación, etc.

**Evento:** Término genérico que designa cualquier tipo de reunión o encuentro de corte científico, técnico, cultural, deportivo, educativo, político, social, económico, comercial, religioso, promocional o de otra índole que facilite el intercambio de ideas o conocimientos y experiencias entre los participantes.

**Expositor:** Persona, empresa o institución que muestra sus productos o servicios en una exposición.

**Feria:** Tiene dos acepciones:

- Celebración popular que incluye generalmente exhibiciones comerciales, actividades de entretenimiento y fiestas cívicas o religiosas.
- Exhibición de productos o servicios que concurren en un área específica con el objetivo de promover los negocios. Las ferias especializadas son muestras o exhibiciones públicas que organizan profesionalmente empresas, asociaciones o individuos y cuya finalidad es la venta de productos o servicios de un sector determinado de la economía. También se les denomina exposiciones comerciales y pueden tener dimensión regional, estatal o nacional. Una feria

puede denominarse internacional si cuenta con al menos 5 empresas expositoras con domicilio fuera del país.

**Hipoclorito:** Es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

**Hospedaje:** Servicio que ofrecen hoteles y establecimientos especializados para crear las condiciones adecuadas de estancia por una noche o más a los participantes de un evento.

**Mascarilla Quirúrgica:** Elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

**Material Contaminado:** Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

**Montaje:** Tiene dos acepciones:

- Tiempo requerido para adecuar un área de evento y/o colocar los stands y la ambientación.
- Forma de distribuir los asientos en un salón donde se sesiona. Existen diferentes alternativas: o Montaje tipo auditorio. Montaje de salón en donde se suceden filas de sillas sin ningún otro tipo de elemento. o Montaje tipo banquete. Montaje de salón en donde los asistentes se ubican en mesas redondas. o Montaje tipo conferencia o escuela. Montaje de salón en donde a cada fila de sillas le antecede una de mesas. o Montaje en U. Montaje de salón en que se forma un círculo con los tableros que queda abierto por un extremo. Se utiliza para juntas y reuniones pequeñas. o Montaje en coctel. Montaje de salón en el que se disponen mesas sin sillas y éstas últimas se colocan en filas alineadas con las paredes para permitir la circulación libre de personas.

**Operadores de alimentos:** Se entienden como las partes interesadas que ejecutan actividades relacionadas con el manejo de alimentos dentro del recinto y corresponden a: Unidad de Alimentos y Bebidas de Corferias, concesionarios, expositores, servicios de catering y demás relacionados.

**Preproducción:** Reunión en la que se definen aspectos relevantes del contenido de un evento y que se celebra con anticipación al evento.

**Prestadores de servicios de salud:** Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

**Residuo biosanitario:** Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

**Residuos Peligrosos:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

**SARS:** Síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

**SARS-Cov-2:** Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

**Servicio de Catering:** Se denomina catering al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de alimentos y bebidas en ferias, eventos y presentaciones de diversa índole, por encargo o necesidad puntual del cliente.

**Unidad de alimentos y bebidas:** Corresponde al área de la Corporación, que ofrece servicio de alimentos en diferentes líneas de negocio asociadas con barras de café, Comidas Rápidas Restaurantes y servicios de catering para la atención de eventos en los diferentes recintos.

## 5. NORMATIVIDAD

La Corporación ha identificado e implementado las normas aplicables para el COVID-19 mediante los protocolos e instructivos estructurados para dar cumplimiento a los lineamientos definidos principalmente por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 1681 de 2020 y por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo a través de la Resolución 576 de 2020, necesarias para el desarrollo seguro de ferias y eventos.

## 6. DEFINICIÓN DE ROLES Y RESPONSABILIDADES

### Responsabilidades Representante Legal

- Designación del presupuesto necesario para la adecuada implementación de las medidas de prevención para reducir el contagio de la COVID-19.

### Responsabilidades Líderes de Proceso

- Asegurar el cumplimiento del presente protocolo al interior de sus equipos de trabajo.
- Mantener informados permanentemente a todos los Posibilitadores con relación a las medidas preventivas recomendadas para evitar contagios.
- Reportar cualquier evento de contagio que se presente dentro del desarrollo de las actividades.

### Responsabilidades Dirección de Riesgos y Operaciones

- Aprobación del presente protocolo.
- Socializar el presente documento a todas las partes interesadas.
- Realizar seguimiento, control y verificación de la implementación del presente protocolo.
- Hacer seguimiento a los casos de sospecha de posible contagio. Así como solicitar a la ARL la asesoría y acompañamiento para atender las necesidades de implementación de protocolo, salud mental de los posibilitadores y realizar el monitoreo y seguimiento respectivo.

### Responsabilidades del Contratista

- Portar de manera permanente y adecuada el tapabocas.
- Cumplir las medidas estipuladas por la Corporación en materia de Bioseguridad.
- Verificar que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes sobre bioseguridad.
- Entregar al Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Corporación la documentación que se requiera.
- Comunicar a sus trabajadores los lineamientos de Bioseguridad aplicables para su actividad en el recinto y velar por su cumplimiento.

- Los contratistas deben contar con existencia de EPP y asegurar la dotación requerida de sus trabajadores para garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.
- Garantizar la limpieza diaria de herramientas, equipos y todos los elementos de trabajo antes de iniciar la jornada laboral, de acuerdo con las frecuencias definidas de higienización.
- Asistir a las socializaciones y/o capacitaciones (virtuales o presenciales) en materia de Bioseguridad, que sean programadas por la Corporación.

## **Responsabilidades Expositor**

- Cumplir las medidas estipuladas por la Corporación en materia de Bioseguridad.
- Verificar que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes sobre bioseguridad.
- Determinar y señalar en un lugar visible el aforo de su stand y garantizar el cumplimiento del distanciamiento mínimo de 2 metros entre persona y persona, incluyendo tanto trabajadores, como visitantes.
- Cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección establecidos en su stand, garantizando frecuencias, productos, procesos realizados, entre otros, priorizando siempre las superficies de mayor contacto.
- Contar con los recipientes idóneos para el manejo y gestión de residuos.
- Procurar utilizar medios electrónicos de pago para la venta de sus productos.
- Portar de manera permanente y adecuada el tapabocas.
- Dotar a sus empleados de los EPP y Bioseguridad acorde con el nivel de contacto y relacionamiento.
- Verificar que las condiciones de transporte de mercancía y elementos de montaje, así como las condiciones de entrega de los productos comercializados, cumplan con los protocolos vigentes sobre bioseguridad.
- Realizar el protocolo de lavado de manos con una frecuencia mínima de cada 3 horas con una duración mínima de 20 a 30 segundos.
- Contar en su stand con alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- Asistir a las socializaciones y/o capacitaciones (virtuales o presenciales) en materia de Bioseguridad, que sean programadas por la Corporación.

## **Responsabilidades Posibilitadores**

- Dar estricto cumplimiento a las medidas de autocuidado y Bioseguridad definidas por la Corporación.

## 7. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD DEFINIDAS POR LA CORPORACIÓN

Las medidas de Bioseguridad que contiene este documento están basadas en los requisitos legales vigentes, aplicables a la Corporación:

### 7.1 MEDIDAS LOCATIVAS

La Corporación ha dispuesto los recursos económicos, humanos, de infraestructura y técnicos, para asegurar que las instalaciones den cumplimiento a los lineamientos de Bioseguridad, tales como; limpieza y desinfección de superficies, adecuado lavado de manos con la dotación necesaria para la ejecución de los protocolos, equipos y sistemas de ventilación, herramientas tecnológicas, entre otros, que reduzcan el contacto de superficies.

### 7.2 LAVADO DE MANOS

La Corporación cuenta con la dotación y la infraestructura requerida para garantizar el adecuado lavado de manos para posibilitadores, expositores, visitantes, contratistas y demás partes interesadas.

#### 7.2.1 Lineamientos para el lavado de manos de Posibilitadores

Los posibilitadores, tanto en trabajo remoto como presencial, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una frecuencia mínima de cada 3 horas con una duración mínima de 20 a 30 segundos (después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona como manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara o manipular dinero) acorde a lo definido por la Corporación. El coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo y el área de Recursos Humanos son quienes deben realizar el seguimiento y monitoreo de esta actividad.

#### 7.2.2 Espacios e infraestructura para el lavado de manos

La Corporación dispone de:

Áreas de lavado y desinfección de manos ubicadas en las diferentes unidades sanitarias, así como estaciones de desinfección de manos ubicadas estratégicamente al interior del recinto, dotadas con los insumos respectivos para el adecuado lavado y desinfección de manos, así como la señalización respectiva comunicando el protocolo para el lavado de manos.

### **7.2.3 Ubicación de puntos de lavado de manos itinerantes para ferias o eventos**

El recinto habilita un número de puntos de lavado de manos, teniendo en cuenta el área de ocupación del evento y el aforo permitido dotados con dispensadores de jabón, antibacterial y toallas desechables para el adecuado lavado de manos en una frecuencia recomendada de al menos cada 3 horas. Cuando sea necesario instalar unidades de lavado de manos itinerantes, estos se deben distribuir de manera que se dé cobertura en los diferentes lugares que se encuentren habilitados para el desarrollo de la actividad, asegurando el distanciamiento físico.

### **7.2.4 Lavado de manos para la Operación de Alimentos y Bebidas**

Concesionarios, expositores de alimentos y servicios de catering externos:

Para el adecuado desarrollo de esta operación por parte de los terceros, la Corporación garantiza las condiciones de infraestructura descritas anteriormente, de igual forma, se solicita a estos, incluir dentro de sus protocolos, lo referente a lavado de manos y garantizar su cumplimiento en el desarrollo de sus actividades al interior del recinto. Para esto Corferias destina espacios y canales de comunicación para la divulgación de los requisitos de obligatorio cumplimiento dentro de las instalaciones.

La validación del cumplimiento de este requisito se realiza de forma aleatoria a través del equipo de Operaciones y Riesgos de la Corporación y Calidad en Alimentos y Bebidas.

Unidad de Negocio de Alimentos y Bebidas

Para garantizar el cumplimiento de este procedimiento, se dispone en los diferentes puntos de operación de Alimentos y Bebidas, de punto exclusivo para lavado de manos, dotado de jabón desinfectante, gel antibacterial y toallas de manos desechables.

Los productos utilizados en para esta actividad, se describen en los Anexos del Protocolo Para las Actividades de Limpieza y Desinfección de la Unidad de Negocio de Alimentos y Bebidas.

- Frecuencia del Lavado de Manos:

Se tiene establecido para la operación que cada cambio de actividad requiere lavado de manos o como mínimo se debe garantizar la ejecución de esta

actividad cada hora. Esta información y su técnica es comunicada en las jornadas de capacitación, además de encontrarse de manera más específica en el material de apoyo entregado al personal "Cartilla 12 Reglas de Oro en Alimentos y Bebidas".

Para garantizar que se realice adecuadamente el proceso de lavado de manos, se dispone además de las actividades de capacitación, de material gráfico ubicado en punto con los procedimientos de lavado y desinfección de manos, información que puede ser consultada en la "Cartilla 12 Reglas de Oro en Alimentos y Bebidas" y los habladores publicados en los puntos de lavado.

### **7.3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO**

Para garantizar el distanciamiento físico, la Corporación ha dispuesto los siguientes lineamientos:

- El espacio mínimo entre personas (diferentes al grupo familiar) interactuando en un mismo lugar debe ser de aproximadamente 2 metros en zonas de espera, zonas de descanso, baños, puntos de pago, zonas de entrega de productos a los clientes, zonas de exhibición, puntos de información, taquillas, áreas de registro, oficinas y demás puntos de operación, los cuales deben estar demarcados.
- La Corporación debe tomar las acciones definidas para las personas que desacaten los lineamientos de distanciamiento físico.

#### **7.3.1 Control del Aforo**

La Corporación cuenta con un mecanismo de control para el manejo del Aforo en tiempo real, habilitado en cada recinto.

En conjunto con el organizador de la Feria o Evento, se definen los aforos según la naturaleza y características de estos y durante su desarrollo el equipo de Seguridad y Operaciones validan su cumplimiento y no permiten el ingreso de visitantes al recinto, una vez el mecanismo de control indique que se ha superado el aforo máximo permitido.

En la definición del aforo se deben tener en cuenta las siguientes variables, con el objetivo de evitar aglomeraciones:

- Área neta y total del lugar en que se va a desarrollar el evento o la actividad.



- Naturaleza de la feria, evento o reunión.
- Identificación del tipo de montaje y características propuestas por el organizador.
- Número máximo de personas que intervienen en el evento en un mismo momento.
- Identificación de áreas de mayor afluencia, flujos y movimientos.
- Directrices locales o nacionales frente al manejo del Aforo para Ferias y Eventos y de acuerdo con los permisos de aglomeración permitidos a la Corporación.
- La Corporación establece una proyección por feria que es compartida a los expositores, con el fin de que sean implementados los autocontroles necesarios, con el objetivo de dar cumplimiento al aforo.

## Distanciamiento en la unidad de negocios de alimentos y bebidas

La ubicación de personal en punto se debe realizar de tal manera que se prioricen los procesos de producción de alimentos de manera segura garantizando la distancia de 2 metros entre personas, para esto se tienen las siguientes estrategias dependiendo del tipo de montaje requerido y de feria y/o evento prestado:

- Se cuenta con aforo de cada punto de operación y se establece el número de personas por área, tanto de operación como clientes.
- Para puntos en los que el espacio de operación sea reducido se debe priorizar el espacio para producción de alimentos y lo referente a facturación se debe ubicar externamente con puntos de caja y se debe promover la compra en línea.
- Se prohíbe al personal de la operación de Alimentos y Bebidas la socialización que implique acercamiento durante la jornada laboral.
- Uso de elementos de protección personal obligatorio durante toda la jornada laboral.
- Para las actividades de cambio de turno o cierre de punto, los responsables deben coordinar horarios y espacios con el fin de que se tenga el menor número de personas y se permita manejar las distancias requeridas.

Durante la interacción de las partes interesadas con la Unidad de Negocio de Alimentos y Bebidas se debe evitar la posibilidad de contacto con los clientes, la entrega de pedidos debe hacerse en una zona establecida para tal fin.

## **7.4 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19**

La Corporación debe suministrar y garantizar los EPP requeridos para la actividad, así como los posibilitadores hacer uso adecuado y responsable de los mismos.

- Seleccionar los EPP y asignarlos con base en el riesgo de contagio para el posibilitador, exigidos y necesarios según la tarea a realizar, registrar su entrega en el formulario “Control de Entrega de EPP – COVID”, siendo responsable de la verificación y disposición final.
- Capacitar a los posibilitadores que necesitan usar vestimenta, sobre cómo colocárselo, utilizarlo y quitárselo de manera correcta, así como divulgar y comunicar la forma correcta del uso de tapabocas.
- Los posibilitadores deben hacer uso de los EPP durante todas las etapas (montaje, feria y desmontaje) de la feria o el evento.
- Estos elementos son de uso personal, y para uso al interior del recinto. En caso de ser necesario compartir los EPP, se debe realizar la desinfección respectiva previo a su uso. El utilizar EPP no exime a los posibilitadores de realizar la correcta higiene de manos, antes y después de usarlos.
- El equipo de Riesgos y Operaciones deben realizar seguimiento aleatorio al uso y retiro adecuado de los EPP.
- Una vez terminadas las labores, se deben retirar y disponer los elementos de protección personal para COVID-19. Y en los casos que sea posible realizar el lavado y desinfección respectivos (En el hogar éstos deben ser lavados al terminar la jornada y no ser combinados o mezclados con la ropa de la familia).

## Matriz de Elementos de Protección Personal (EPP)

MATRIZ DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) COVID-19													
PROTECCION	PROTECCION RESPIRATORIA		PROTECCION FACIAL		CALZADO			PROTECCION MANUAL		PROTECCION CORPORAL		LIMPIEZA Y DESINFECCION No se considera epp	
AREA	Tapabocas de alta eficiencia N95-FFP2	Mascarilla convencional o Quirúrgico	Gafas de seguridad contra impacto y salpicadura	Careta	Calzado antideslizante	Bota tipo Caucho	Polaina desechables	Guantes domésticos	Guantes de Nitrilo	Batas quirúrgicas	tyveg	Jabón antiséptico (Lavado de Manos)	Higienización de manos (Gel Antibacterial)
EPP													
Personal de limpieza y aseo		★	★		★	★		★				★	★
Personal de infraestructura		★	★						★			★	★
Personal Administrativo		★										★	★
Enfermeras y Brigadistas	★		★	★ <i>Enfermeras</i>	★ <i>Enfermeras</i>		★ <i>Enfermeras</i>		★	★ <i>Enfermeras</i>	★	★	★
Contratistas y sub contratistas		★	★									★	★
Personal logístico y seguridad		★		★					★			★	★
Personal Expositor-Exhibición-Conferencista		★										★	★
Visitantes asistentes y público en general		★										★	★

\* El personal logístico y de seguridad, según actividad de riesgo puede utilizar guantes de nitrilo, esta definición se realiza con apoyo del responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Convenciones	Identificación
Lavado de mano cada 2 horas	★
8 horas Desechar	★
4 Horas Desechar	★
toda la jornada Y Limpieza desinfeccion	★

RECOMENDACIÓN:	
Proteccion de Equipo de Alturas, Caliente etc	Se recomienda realizar proceso de limpieza y desinfeccion según rminimo 3-4 veces al Dia
Herramientas manuales y electricas	
computador, escritorio, celular coportativo )	

## Elementos de Protección Personal (EPP) para la Operación de la Unidad de Negocio de Alimentos y Bebidas

Lo referente a la descripción de los EPP requeridos para la operación, así como la forma de uso y almacenamiento se describe en el documento Instructivo para Operación Segura en A&B.

Estos elementos serán de uso obligatorio durante la jornada laboral por parte de todo el personal, acorde a lo definido según su cargo.

### 7.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La Corporación ha establecido un programa de Limpieza y Desinfección y de mantenimiento de las diferentes áreas y equipos del recinto, las superficies de contacto y áreas de mayor riesgo de contaminación, las cuales son ejecutadas a través de un proveedor quien tiene especificados y documentados los protocolos para cada área y/o superficie, elementos de protección personal requeridos para cada actividad, así como los productos químicos que ejerzan la acción bactericida

y virucida autorizadas para el uso en el recinto. Estas actividades son verificadas y controladas a través del Supervisor Logístico de Aseo.

## **7.5.1 Lineamientos para la adecuada ejecución de las Rutinas de Limpieza y Desinfección**

- Asegurar el abastecimiento de agua potable y jabón de manos, alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables, detergentes, desinfectantes de superficies y elementos de limpieza en todos los lugares de trabajo y áreas de atención al público.
- Realizar las actividades de limpieza y desinfección de forma diaria antes del inicio de actividades y de acuerdo con la frecuencia definida en las zonas comunes, pisos, mesas, corredores, puertas, baños, barandas, mesas y asientos, entre otros, con desinfectantes que tengan la actividad virucida de capa lipídica.
- Llevar registro de la limpieza y desinfección de baños y de las diferentes áreas del recinto.
- Asegurar la entrega y uso de los EPP a los posibilitadores que realicen actividades de limpieza y desinfección.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo asociadas con el manejo de productos y sustancias químicas.
- Asegurar el mantenimiento higiénico de equipos y herramientas de trabajo de uso común por parte de los posibilitadores.

## **7.5.2 Lineamientos para rutinas de limpieza y desinfección para la operación con alimentos**

Todos los espacios del recinto destinados para la comercialización y consumo de alimentos y bebidas (concesionarios de la plazoleta de comidas y puntos de venta de la unidad de negocios de alimentos y bebidas), además de estar sometidos a las actividades de limpieza establecidas por el Plan de Saneamiento, deben ser sometidos a desinfección de ambiente con nebulizador, la cual se debe realizar periódicamente, acorde a cronograma definido con proveedor autorizado para dicha actividad.

Por otra parte, para la Unidad de Negocio de Alimentos y Bebidas, las actividades de Limpieza y Desinfección se desarrollan acorde a lo dispuesto en el Protocolo Para las Actividades de Limpieza y Desinfección y al Instructivo para Operación Segura en A&B.

## **7.5.3 Lineamientos para la limpieza y desinfección de zonas con sospecha o confirmación de COVID-19**

En el protocolo de limpieza y desinfección que maneja cada proveedor del servicio de Aseo, se establece el protocolo para zonas con sospecha o confirmación de COVID-19, en el cual se describen las actividades específicas y los productos químicos que aplican para tal fin. Estas actividades son verificadas y controladas a través del área de Servicios.

## **7.6 CONTROL DE PLAGAS**

La Corporación tiene definido un programa para el control integrado de plagas, el cual tiene una orientación preventiva y se ejecuta a través de un proveedor autorizado para la realización de dichas actividades, quien tiene documentados los protocolos de operación y bioseguridad determinados para tal fin, en donde se especifican los EPP, recomendaciones de seguridad, fichas técnicas de los plaguicidas utilizados. La realización de estas actividades se define de acuerdo con el cronograma establecido en conjunto con el proveedor.

## **7.7 MANEJO DE RESIDUOS**

La Corporación tiene definidos los mecanismos para la clasificación, almacenamiento y disposición final de los residuos, con el fin de prevenir los riesgos de contaminación con material de riesgo sanitario. Se cuenta con estaciones de recolección de residuos y centros de acopio o almacenamiento temporal que se encuentran señalizados y dotados con canecas con tapa en material sanitario, bolsas, y espacios que faciliten la separación e higienización, así como con los EPP para el personal que realiza estas actividades, acorde con los protocolos de limpieza establecidos dentro del Programa de Limpieza y Desinfección, evitando así la proliferación de vectores que puedan contaminar las áreas de trabajo.

# **8. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL DESARROLLO DE FERIAS Y EVENTOS**

## **8.1 Planeación**

En esta etapa los responsables deben promover la realización de las reuniones de preproducción de forma virtual. Para los casos en que sea necesario realizarla de forma presencial, se debe cumplir con los numerales 7.3 Distanciamiento físico y 7.4 Elementos de protección personal, de este documento.

De igual manera, todo lo referente al aforo para el evento y las prácticas de bioseguridad para los accesos, permanencia y salida del recinto se deben registrar.

bajo lo establecido en los numerales 7.3 Distanciamiento Físico y 9.2 Medidas de Control de Ingreso, de este documento.

Adicional a los requisitos anteriores, es responsabilidad del organizador en conjunto con Corferias definir para el evento:

- Áreas mínimas de circulación.
- Número mínimo de puertas de acceso y salida.
- Recurso logístico permanente para el manejo de flujos, tiempos y movimientos.
- Control de aforo en el evento.
- Dar cumplimiento a los lineamientos del protocolo de Bioseguridad.
- Disponer la habilitación de una zona de aislamiento para el manejo de posibles casos de contagio de COVID-19.

## **8.2 Montaje y desmontaje**

Las empresas de montaje, contratistas y organizadores deben cumplir con los siguientes lineamientos:

- Presentar los soportes del pago de seguridad social para el ingreso a las instalaciones.
- Dar cumplimiento a los lineamientos del numeral 7.3 Distanciamiento físico y en el caso de no poder dar cumplimiento por la naturaleza de la actividad (montaje), se debe hacer uso estricto de EPP y de bioseguridad para la realización de las actividades.
- Permanecer siempre en el área asignada objeto de intervención y con el número de personas de montaje autorizadas y en los horarios establecidos para dicha área.
- Durante el proceso de montaje todo el personal al interior de pabellones debe lavarse las manos frecuentemente de acuerdo lo establecido en el numeral 7.2 lavado de manos, de este documento.
- Contratistas, proveedores y expositores son responsables de la limpieza y desinfección de sus mercancías, elementos y materiales de trabajo.
- Dar cumplimiento a los lineamientos del numeral 7.5 Limpieza y desinfección para equipos y material de alquiler.
- Cada vez que el personal de montaje ingrese o salga de las instalaciones del recinto debe realizar y aplicar el proceso de desinfección de manos, superficies y herramientas de trabajo.
- Se recomienda no usar joyas y mantener el cabello recogido.

## 8.3 Ejecución de ferias y eventos de negocios y conocimiento

- El organizador debe divulgar a expositores y visitantes los protocolos biosanitarios establecidos por la Corporación.
- El expositor y/o organizador está a cargo de realizar los procesos de limpieza y desinfección de sus bienes.
- Todos los equipos de producción técnica (sonido, audio, audio visual, entre otros) deben ser sometidos a un protocolo permanente de limpieza y desinfección y de recambio según necesidad.
- El consumo de Alimentos y bebidas no está permitido en los stands. Para los casos en que sea necesario, los alimentos deben estar empacados y estos deben ser sometidos a proceso de limpieza y desinfección.
- El organizador u operador del recinto debe promover la entrega de material publicitario en medios digitales. En caso de que se autorice de forma física, se debe garantizar la ejecución del protocolo de limpieza y desinfección respectivo.

## 8.4 Medios de Acceso y convocatoria

Los medios de acceso como boletería e invitaciones se pueden adquirir de dos formas:

- Vía Online: Se adquieren los tickets de ingreso a la feria, evento o actividad académica, de tal forma que el visitante ingrese con mayor agilidad.
- De forma presencial: El Visitante adquiere sus boletas directamente en los accesos al recinto, donde debe cumplir con los lineamientos del numeral 9.2 Medidas de control de Ingreso y salida del recinto, de este documento.

### 8.4.1 Entrega de Invitaciones y credenciales:

- Se debe promover la entrega de invitaciones virtuales y el uso del pre-registro virtual por parte de los organizadores.
- El organizador del evento debe adecuar en los lugares de atención al usuario, elementos de arquitectura efímera, que garanticen el distanciamiento físico y la seguridad entre los participantes.

## 8.5 Registro

El Organizador del evento u operador del recinto debe promover que el registro o acreditación de sus participantes se haga a través de herramientas tecnológicas (preferiblemente pre-registros online, invitaciones virtuales, uso de códigos QR, entre otros). Cuando por alguna razón los participantes del evento no hayan hecho uso de este tipo de tecnologías, los responsables del evento para evitar aglomeraciones deben disponer de la logística necesaria para que en el proceso de acreditación se garantice el distanciamiento físico.

## 8.6 Bases de Datos

La Corporación realiza la recolección de los datos personales para expositores y proveedores a través de medios virtuales, teniendo en cuenta información como: nombre, documento de identificación, dirección, teléfono. Lo anterior con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que alguno de ellos salga positivo para COVID-19. Así mismo se cuenta con la autorización del uso de datos personales y el cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia.

## 8.7 Medios de Pago

La Corporación fomenta el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, para todos los servicios (PLUS, Parqueaderos, plazoleta de comidas, entre otros) con el objetivo de reducir el uso de dinero en efectivo.

En caso de que se tenga que manipular dinero en efectivo se deben ejecutar los protocolos de limpieza y desinfección descritos en el numeral 7.5 Limpieza y desinfección, de este documento, así como la adecuada disposición de EPP requeridos para la ejecución de la actividad.

## 8.8 Accesos al Recinto

### 8.8.1 Parqueaderos

- En la prestación del servicio de parqueaderos se deben tener en cuenta las normas de distanciamiento físico.
- Toda persona que ingrese al parqueadero debe hacer uso de tapabocas.
- Se deben desinfectar superficies de contacto como mesones, áreas de tránsito, taquillas, dispensadores de tickets, áreas comunes de acuerdo con las frecuencias definidas.



- Promover el pago de este servicio con tarjeta o a través de apps para reducir el intercambio de dinero físico.

## 8.8.2 Recinto

- Cumplir con el protocolo de bioseguridad para acceder al recinto descritos en el numeral 9.2 Medidas de Control de Ingreso y salida del Recinto.
- Toda persona que ingrese al recinto debe hacer uso de Tapabocas.
- El personal logístico debe registrar la toma de temperatura a los posibilitadores, contratistas y proveedores previo al ingreso en el formulario "Control de Estado de Salud e Ingreso al Recinto" y "Control de Estado de Salud e Ingreso al Recinto - Proveedores" (según aplique). Para los casos en que se presente temperatura mayor o igual a 38°C se debe realizar nuevamente la toma de temperatura y en los casos que aplique, proceder según lo definido en el numeral 10 de este documento: "Atención de posible caso COVID-19".
- En los accesos se tienen habilitadas talanqueras con lector de códigos QR con el objetivo de evitar la interacción del visitante con el personal de accesos.
- Los vehículos de carga que ingresen al recinto ferial (no aplica parqueaderos) deben estar sujetos a un proceso de aspersion que permita la desinfección de estos.

## 8.8.3 Salones y/o pabellones

- Para el acceso a salones, pabellones, plazoleta de comidas, auditorio y demás zonas del recinto, se debe acatar lo descrito en el numeral 7.3 Distanciamiento Físico de este documento.
- Al interior de los pabellones y/o salones se deben garantizar corredores de movilidad, espacios seguros que faciliten el distanciamiento y el manejo de aforos respectivo.

## 8.8.4 Actividades académicas

- Para el acceso a actividades académicas, se debe acatar lo descrito en el numeral 7.3 Distanciamiento Físico de este documento.
- El consumo de Alimentos y bebidas no está permitido al interior de los salones, pabellones y auditorios. Para los casos en que sea necesario, los alimentos deben estar empacados y estos deben ser sometidos a proceso de limpieza y desinfección.
- Garantizar la protección, limpieza y desinfección de elementos como micrófonos y apuntadores, utilizados por conferencistas y/o asistentes al evento y promover el uso individual y exclusivo.

- Fomentar que en la participación de los asistentes en los debates o preguntas estas se planteen por medios tecnológicos. (Chat, apps, herramientas de interacción virtual).
- Los eventos deben desarrollarse dentro de los horarios permitidos, por bloques de duración máxima, con pausas entre cada bloque para permitir que se lleven a cabo los procesos de desinfección del recinto, con especial énfasis en las superficies de alto contacto: perillas, mesas, barandas, ascensores, baños.

## **8.9 Directrices generales para el recibo de mercancía y manejo de correspondencia**

### 8.9.1 Correspondencia

- En los puntos de recepción de documentos se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección, así como utilizar los EPP aplicables.

### 8.9.2 Manejo de Mercancía

- Los propietarios de la mercancía, material o elementos, son responsables de su cuidado, limpieza y desinfección antes de ingresar al recinto y durante su permanencia en las instalaciones, así como el transporte adecuado de los mismos.
- La Corporación establece horarios de recepción de mercancía con el fin de evitar aglomeraciones.

## **8.10 Directrices generales para la realización de Eventos**

### Uso de camerinos

- Se deben asignar los camerinos según el número de integrantes y el tiempo de estadía en el recinto, según los lineamientos del área de Producción.
- En cada camerino se deben distribuir los artistas según lo definido en el numeral 7.3 Distanciamiento Físico de este documento.
- En cada camerino se deben acatar los lineamientos de limpieza y desinfección por cada recambio de artista y dichos procesos se deben realizar de acuerdo con lo establecido en el numeral 7.5 Limpieza y Desinfección de este documento.
- El recinto puede disponer o adaptar camerinos de paso, si así lo requieren, los cuales deben garantizar la ventilación y la adecuada limpieza y desinfección.

## 8.11 Directrices Generales para el Manejo de Alimentos y Bebidas en el Recinto

Acorde a lo dispuesto en la normatividad sanitaria para prevención de contagio de COVID-19 en operación con alimentos y bebidas, la Corporación ha definido los siguientes lineamientos:

Todos los operadores de alimentos deben documentar, implementar y comunicar a las partes interesadas, un protocolo de bioseguridad alineado a la normatividad sanitaria vigente y a los requerimientos establecidos por la Corporación acorde al análisis de riesgo. Para entregar dicha información, se ha estructurado una "circular de requisitos de bioseguridad para operadores de alimentos y bebidas" que es entregada previo a la ejecución de ferias y/o eventos; así mismo, se da a conocer el canal de comunicación con el equipo de trabajo interdisciplinario conformado por posibilitadores pertenecientes a las áreas de Dirección de Riesgos y Operaciones y de Calidad, quienes son responsables de aclarar dudas y participar en las actividades que se ejecuten con las partes interesadas para articular sus protocolos a la operación del Recinto.

Los siguientes son los requisitos que contiene la circular entregada a las partes interesadas:

- Describir el control de la documentación del personal, ingreso a los puntos de operación, áreas de acceso, toma de temperatura, distanciamiento físico, definición de espacios y aforo para las interacciones entre el personal, proveedores - clientes y los registros de control pertinentes.
- Describir el tipo, uso adecuado, almacenamiento y frecuencias de cambio de EPP, para la operación y según el cargo; Garantizando la entrega de estos al personal.
- Describir los protocolos de limpieza y desinfección que aplican dentro del recinto relacionando frecuencias, tipo de sustancias (con fichas técnicas avaladas por la autoridad sanitaria), concentraciones utilizadas y métodos de aplicación.
- Garantizar Separación en la fuente de los residuos e incluir lo referente a residuos especiales (tapabocas, guantes y toallas desechables).
- Describir los controles de bioseguridad que aplican a proveedores, procesos de recepción, venta, entrega para llevar y/o prestación de servicio. Además, garantizar el suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60% disponibles para todas las partes interesadas.
- Promocionar el proceso de pago a través de medios virtuales, promoviendo en todo momento la entrega para llevar.
- Llevar una base de datos de los proveedores y domiciliarios y en la medida de lo posible de clientes, detallada según requerimientos de la norma. Y, además,

tener disponibles los registros de seguimiento al estado de salud diario de los empleados. Así como, establecido el protocolo de manejo de situaciones de detección de COVID-19.

- Definir un cronograma con horarios que no interfieran con la operación y eviten la aglomeración y propagación del virus.
- No están permitidas las prácticas de degustaciones, entrega de souvenirs o publicidad de alimentos y bebidas en los puntos de operación.
- Instalar la señalización necesaria en los puntos de operación, de acuerdo con lo establecido en sus protocolos.
- Brindar capacitación al personal sobre los protocolos de bioseguridad y la operación en el recinto.
- No realizar preparación de alimentos en área de servicio (entiéndase como preparaciones en los mismos espacios en los que se encuentran ubicados los clientes, en las que no hay una separación física que permita aislar el proceso).

Una vez esté permitido el servicio a la mesa por la autoridad sanitaria, es necesario garantizar además de lo anterior:

- El control de la ubicación de mesas y clientes acorde al aforo del área de servicio.
- Promover las prácticas de reserva, planeación de los pedidos y atención del servicio, evitando contacto con el cliente y los elementos que interactúan con él.
- Garantizar limpieza y desinfección de las mesas en lo posible en cada recambio de cliente o mínimo cada 3 horas.
- Implementar medidas que garanticen el adecuado manejo del menaje para servicio, evitando la contaminación o contacto antes de ser entregado al cliente.
- Garantizar las demás medidas sanitarias contempladas en la normatividad vigente, que eviten la proliferación del virus.

Además de la implementación de los protocolos de bioseguridad, los operadores de alimentos y bebidas deben garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable a alimentos en todas las etapas de la cadena productiva (Resolución 2674/2013 y demás aplicable), garantizando la prevención de la contaminación cruzada, condiciones locativas adecuadas para operación, control de procesos, personal y demás actividades que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos.

La Corporación implementa, además, de las actividades descritas y ejecutadas acorde al Plan de Saneamiento del recinto las siguientes acciones:

- Informa la capacidad de aforo de la plazoleta de comidas para locales, corredores de servicio, zonas comunes y áreas de servicio al cliente y las recomendaciones logísticas para la toma y entrega de pedidos.
- Establece horarios de ingreso y recepción de proveedores, evacuación de residuos e ingreso de personal a las zonas de operación de la plazoleta.
- Instala señalización necesaria para demarcar áreas, promover las medidas de autocuidado y controlar el aforo.
- Dispone de estaciones de higienización de manos con alcohol glicerinado mínimo al 60% disponibles para los usuarios de la plazoleta de comidas.
- Identifica áreas críticas para riesgo de contagio e incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies y ambientes. Dejando registro de esta actividad.
- Estructura dentro del programa de manejo de residuos sólidos, lo referente al manejo y disposición final de tapabocas, guantes y toallas desechables.
- Incluye desinfección de ambientes, en las áreas comunes y de servicio de plazoletas de comida, con un proveedor de servicio autorizado alineado a los requisitos de normatividad vigente.
- Informa las zonas y horarios autorizados para el consumo de alimentos por parte de trabajadores de concesionarios y operación de alimentos y bebidas del recinto.

### **8.11.1 Lineamientos de Bioseguridad para las Etapas de la Operación de la Unidad de Negocios de Alimentos y Bebidas**

Para la Unidad de Negocios de Alimentos y Bebidas, se han descrito las condiciones de operación para prevenir el contagio por COVID-19 en el Instructivo para Operación Segura en A&B para los procesos que hacen parte de la cadena de prestación del servicio, asociados con:

- Compra y Recepción de Alimentos
- Procesamiento de Alimentos
- Venta Retail
- Servicios de Restaurante a la Mesa
- Servicios de Catering
- Servicio de Domicilio

Dicho documento complementa los lineamientos para asegurar la inocuidad descritos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

## 9. CAPITAL HUMANO: AUTOCUIDADO, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD

### 9.1 Horarios y turnos de trabajo

Con el propósito de disminuir los volúmenes de personal tanto en los sistemas de transporte como en todas áreas del recinto los jefes de área en conjunto con el área de Recursos humanos deben establecer turnos de trabajo que permitan garantizar el distanciamiento físico evitando aglomeraciones.

Al término de cada turno se debe realizar limpieza y desinfección de áreas de trabajo y de todas las superficies, equipos y herramientas con las cuales los posibilitadores hayan interactuado de acuerdo con lo definido en el numeral 7.5 Limpieza y Desinfección de este documento.

En todo momento los equipos de trabajo deben priorizar espacios de reunión virtuales evitando reuniones presenciales, cuando sea necesario, estas se deben realizar en espacios amplios, ventilados y donde se garantice la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.

### 9.2 Medidas de Control de ingreso y salida del recinto

La Corporación ha establecido como medida de prevención del contagio, durante el ingreso y salida del recinto de los posibilitadores y contratistas las siguientes medidas:

- Uso obligatorio de tapabocas de forma permanente.
- Tapetes para desinfección de calzado.
- Estaciones de gel desinfectante para el personal que ingrese, así como la comunicación del protocolo adecuado de desinfección de manos en estos puntos.
- Toma de temperatura a visitantes a través del mecanismo establecido para tal fin.
- Registro de la temperatura al ingreso y salida en el formulario “Control de Estado de Salud e Ingreso al Recinto” de posibilitadores y contratistas.
- Diligenciamiento del “Autodiagnóstico de condiciones de salud” para posibilitadores, esta información debe ser administrada y monitoreada por el área de Recursos Humanos y Seguridad y Salud en el Trabajo quienes ante la ocurrencia de situaciones de Riesgo deben iniciar el seguimiento respectivo.
- No está permitido el ingreso de posibilitadores, contratistas y proveedores que presenten síntomas de gripa y/o temperatura mayor o igual a 38°C.

- Se recomienda a los posibilitadores el retiro joyas. Así mismo, para los casos en los que aplique uso de uniforme o dotación, éste debe ser utilizado solamente al interior de las instalaciones del recinto.
- Invitación a descargar la Aplicación CoronApp.

### **9.3 Trabajo remoto o trabajo a distancia**

La Corporación ha establecido el trabajo en casa para los posibilitadores, asegurando la divulgación de buenas prácticas en materia de Bioseguridad.

### **9.4 Trabajo de forma presencial**

La Corporación garantiza espacios seguros bajo protocolos de limpieza y desinfección y demás medidas asociadas al mantenimiento de la infraestructura que prevengan el contagio al interior del recinto. Para esto, la Dirección de Riesgos y Operaciones y el área de Recursos Humanos deben identificar los factores de riesgo asociados con:

- Información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición.
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- Factores de riesgo individuales.

Se definió una distribución de puestos de trabajo que garantice el distanciamiento físico.

Si un posibilitador llega a presentar síntomas respiratorios en el trabajo, se debe ejecutar lo definido en el numeral 10 Atención de posible caso COVID de este documento.

Se realizan pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los posibilitadores, Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.

## 9.5 Interacción en tiempos de alimentación.

- La Corporación dispone de zonas de alimentación, las cuales deben ser utilizadas en los horarios establecidos, asegurando la distancia mínima de 2 metros en estas áreas.
- Las zonas de alimentación están dotadas de los elementos que permitan realizar el adecuado lavado de manos, limpieza y desinfección de superficies de contacto (mesas, microondas, sillas, entre otros) de acuerdo con el protocolo de limpieza y desinfección definido para tal fin.
- Al ingreso y salida de las zonas de alimentación el posibilitador debe realizar el proceso de limpieza y desinfección de manos.

## 9.6 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

La Corporación ha dispuesto y comunica a los posibilitadores las siguientes recomendaciones respecto al transporte desde y hacia el sitio de trabajo:

### 9.6.1 Transporte público:

- Siempre debe portarse el tapabocas.
- Evitar desplazarse en horas pico, para evitar aglomeraciones.
- Evitar manipular el celular durante los trayectos.
- Usar los lavamanos, alcohol glicerinado, y otros sistemas de limpieza que han sido dispuestos por las empresas de transporte.
- Mantener en lo posible una distancia superior a un metro de otros usuarios del sistema.
- Evitar adquirir y/o recibir alimentos y otros elementos durante el recorrido.
- Abrir las ventanas para favorecer la ventilación interna del vehículo.

### 9.6.2 Transporte en bicicleta o moto:

- Usar los guantes durante todo el recorrido y desinfectarlos al llegar a la casa/oficina.
- Limpiar el vehículo a diario.
- Mantener limpio el casco, gafas y elementos de protección y no permitir que otras personas los utilicen.

### 9.6.3 En transporte en carro particular:

- Evitar viajar junto con personas que tengan síntomas de virus, en caso de ser necesario, solicitar el uso de tapabocas y mantener ventilado el vehículo durante el recorrido.



- Limpiar las superficies del vehículo con las que esté en contacto, como: cinturón de seguridad, timón, entre otros.
- Evitar el uso de aire acondicionado al interior del vehículo.

## **9.7 Recomendaciones de bioseguridad al salir o llegar a su casa**

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavarse las manos antes de acercarse a personas y/o familiares.
- Evitar el contacto antes del lavado de manos, conservando el distanciamiento de 2 metros.
- Mantener ventilados los espacios de la casa
- Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- Procurar el uso del tapabocas de manera constante en el hogar.
- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- No reutilizar ropa y no sacudir las prendas antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella, deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

## **9.8 Recomendaciones para convivencia con personas de alto riesgo**

Si los posibilitadores o las personas con quien vive son personas mayores de 60 años, personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, fumadores, o con personal de servicios de salud, se deben extremar las siguientes medidas de precaución:

- Utilizar tapabocas en casa.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona en riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.

- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular los diferentes ambientes del hogar.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos' i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, celulares y otros equipos electrónicos de uso frecuente.

## 9.9 Capacitación

La Corporación debe realizar las capacitaciones enfocadas al fomento del autocuidado tanto en el hogar, en el transporte y sitios de trabajo, hábitos de vida saludable, manejo de situaciones de riesgo y la adecuada ejecución de las medidas preventivas. Así como la importancia del diligenciamiento del "Autodiagnóstico de condiciones de Salud".

El presente documento está publicado y divulgado a todos los posibilitadores con el fin de:

- Dar a conocer su ubicación y contenido en la Herramienta que administra el Sistema de Gestión de Calidad.
- Identificar los canales de comunicación (para consultar dudas y actuación en casos de riesgo).

Las capacitaciones se realizan principalmente a través de medios virtuales.

## 10. ATENCIÓN DE POSIBLE CASO COVID

La Corporación ha definido un procedimiento para la vigilancia de los signos de alarma que puedan indicar la posible existencia de un caso positivo de contagio con COVID-19 así:

- La Corporación ha establecido el mecanismo de la encuesta diaria de "Autodiagnóstico de Condiciones de Salud" para identificar posibles casos sospechosos en Posibilitadores.
- El posibilitador debe reportar al Jefe Inmediato cuando presente síntomas y en caso de encontrarse en el recinto dirigirse al área de aislamiento definida para tal fin.

- Ante la presentación de un caso sospecho, el área de Recursos Humanos, Enfermería y la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo, deben hacer seguimiento de casos sospechosos y COVID-19 y realizar el reporte correspondiente a la EPS/ARL. Así mismo, recordar las medidas de autocuidado asociadas con; no automedicarse, permanecer en el domicilio aislado de las personas con las que vive mientras recibe atención médica, además de hacer uso del tapabocas. Los casos que se identifiquen sospechosos se deben aislar en su domicilio por 14 días según lo estipula el Ministerio de Salud y Protección Social.
- En caso de confirmar positivo ante COVID-19, se deben aislar todas las personas que entraron en contacto y notificar a la EPS/ARL, quienes determinan el manejo respetivo.
- Para las partes interesadas, si al ingreso al recinto presentan temperatura mayor o igual a 38°C, se debe realizar nuevamente la toma de temperatura. Para los casos en que presente el mismo resultado en una segunda toma, no se permite el ingreso al recinto y se comunica que debe notificar a su EPS, quienes deben determinar el manejo respectivo. Así mismo, si durante el día se presentan casos sospechosos, se deben enviar a la zona de aislamiento, donde deben seguir las recomendaciones de la Enfermera de turno, quien debe dejar registro del caso en el formulario " Planilla de Atención Para la Prestación de Primeros Auxilios", comunicar que se debe notificar a su EPS y solicitar el servicio de ambulancia para los casos considerados dentro de la normatividad.
- Para las zonas con sospecha o confirmación de COVID-19 se debe ejecutar el protocolo de limpieza y desinfección específico para tal fin. Para el caso de oficinas, la Jefatura de Recursos Humanos y la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo, deben reportar estos casos al área de Servicios. Para las zonas habilitadas para Ferias y Eventos la Jefatura de Seguridad, debe reportar estos casos al área de servicios, para los fines pertinentes.

### 11. PLAN DE COMUNICACIONES

Corferias cuenta con un Plan de Comunicaciones que tiene como objetivo publicar y divulgar a todas las partes interesadas, toda la información referente a lineamientos y protocolos de bioseguridad adoptados por la Corporación.