



PROTOCOS

DE OPERACIÓN Y PREVENCIÓN
PARA LA NUEVA NORMALIDAD

UNIDOS POR UN RECINTO SEGURO

Introducción

Conscientes de la emergencia sanitaria que se vive a nivel mundial, en el Centro Internacional de Exposiciones y Convenciones WTC (CIECWTC) hemos desarrollado el presente documento en el cual compartimos los protocolos necesarios para la prevención de riesgo de contagio dentro de nuestro recinto.

Reafirmando que *Organizadores de Eventos, Expositores, Montadores, Proveedores y Visitantes son nuestra prioridad*, adoptaremos una nueva forma de operar e implementaremos distintas prácticas que aseguren el bienestar de todos.

Las acciones de este manual están apegadas a los lineamientos de la Secretaría de Salud y la Organización Mundial de la Salud (OMS), así como en un trabajo coordinado con las diferentes asociaciones de la Industria de Reuniones.



Contenido

1. Objetivo y alcances

2. GBAC STAR™

3. Ejes rectores

3.1 Fases de acción en los procesos

4. Protocolo general CIECWTC

4.1 Limpieza, sanitización y desinfección

4.1.1 Conceptos básicos.

4.2 Alfombras, mamparas y mobiliario.

4.3 Materiales y equipos

4.4 Sanitarios

4.5 Audio y video en eventos

4.6 Traducción simultánea en eventos

4.7 Medidas de prevención y conservación de sana distancia.

4.7.1 Filtros de salud en accesos.

4.7.2 Estaciones de gel

5.7.3 Barreras físicas

5.7.4 Manejo de filas

5.7.5 Elevadores

5.7.6 Centros de consumo

5.7.7 Equipo de Protección Personal (EPP)

5.7.8 Sistemas de ventilación y aire acondicionado

5. Protocolo Organizador de Evento

5.1 Planeación del evento

5.2 Llegada al recinto

5.3 Permanencia en el recinto

5.4 Salida del recinto

6. Protocolo para Visitantes

7. Protocolo Expositor y Montadores

7.1 Planeación del evento

7.2 Llegada al recinto

7.3 Permanencia en el recinto

7.4 Salida del recinto

8. Protocolo para Proveedores

9. Anexos.

9.1 Recomendaciones para el cuidado de la salud

9.2 Configuración de montajes

9.2.1 Manejo de filas

9.2.2 Registros

9.2.3 Generación de circuitos

9.2.4 Planos

9.2.4.1 Planos exposiciones.

9.2.4.2 Planos congresos y convenciones

9.2.4.3 Planos banquetes

9.3 Servicios de alimentos y bebidas

9.3.1 Buenas prácticas

9.3.2 Pruebas de menú

9.3.3 Transportación de equipos para banquetes

9.3.4 Servicio de descorche y barras

9.3.5 Servicios de coffee break y entrega box lunch

10. Glosario

11. Referencias

1. Objetivo

Y ALCANCE

Este documento busca sensibilizar y adoptar acciones preventivas involucrando responsabilidades de nuestro recinto **Organizadores, Visitantes, Expositores, Montadores y Proveedores.**

Se elabora con la finalidad de que su uso sea un instrumento de guía para la prevención y operación en la nueva normalidad, manteniendo la información sujeta a las disposiciones de las autoridades locales y federales.

En él, se desglosan los diferentes procesos que buscarán reactivar de forma gradual y segura las actividades del recinto en todos los niveles de participación e impacto a la comunidad.

Estas acciones preventivas se deben acatar desde la planeación de los eventos, durante el ingreso, la permanencia y hasta que cualquier persona se retire de nuestras instalaciones.

2. GBAC STAR™

Somos el *primer recinto ferial de México* en asumir el compromiso de acreditarnos como instalación segura a través del programa GBAC STAR™.

El Programa GBAC STAR™ está diseñado para **ayudar a establecer un sistema integral de limpieza, desinfección y prevención** para el personal y su edificio. Está basado en la capacitación integral de los protocolos adecuados, las técnicas correctas de desinfección y las mejores prácticas de limpieza para situaciones de riesgo biológico como el nuevo coronavirus SARS-CoV-2 (COVID19).

Esta acreditación tendrá el objetivo de **avaluar nuestro recinto como una instalación segura**, la cual ha sido desinfectada con los más altos estándares de higiene y es operada por personal altamente capacitado y calificado.

3. Ejes rectores

Basamos nuestro plan en el desarrollo e implementación de ejes rectores, los cuales servirán de guía para asegurar el éxito de nuestros esfuerzos como recinto:



Lineamientos
Secretaría de Salud.



Servicio de A&B



Limpieza, sanitización
y desinfección.



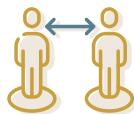
Empatía con la industria,
sociedad y autoridades.



Protocolos de prevención
y protección.



Estrategias de comunicación
y capacitación.



Medidas para conservar
la sana distancia.



Medición, seguimiento
y mejora del manual.

3.1. Fases de acción EN LOS PROCESOS

Identificamos fases de acción con la finalidad de asegurar que se cumplan todas las medidas preventivas y/o respuestas para cada uno de nuestros eventos.

FASES DE ACCIÓN EN PROCESOS OPERATIVOS



4. Protocolo general CIECWTC

4.1. Limpieza, sanitización y desinfección

4.1.1 Conceptos Básicos¹

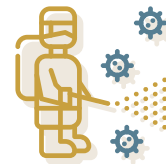


LIMPIEZA

Remover físicamente la suciedad, gérmenes y escombros de la superficie tallando, lavando y enjuagando. Se hace usando jabón o detergente y agua.

SANITIZACIÓN

Sanitización significa aplicar calor o químicos necesarios para reducir la mayoría de los gérmenes en una superficie hasta el punto de que no signifiquen un riesgo a la salud. *Los sanitizadores se usan en superficies para comida como trastos, utensilios, tablas para cortar y charolas.*



1.-U.S. EPA, Design for the Environment Antimicrobial Pesticide Pilot Project



DESINFECCIÓN

Aplicar químicos que elimina el 99.9% de gérmenes identificados en su etiqueta. Los desinfectantes se usan en las superficies y áreas de alto riesgo como perillas de puertas, asas de gabinetes y fuentes para beber agua.

Siempre limpie una superficie primero antes de sanitizarla o desinfectarla.

Antes, durante y después de tu visita al recinto; llevaremos a cabo protocolos estrictos de limpieza, sanitización y desinfección.

4.2. Alfombras, mamparas y mobiliario

Sometidas a un **proceso de limpieza y sanitización** con soluciones que evitan la propagación de microorganismos. De forma previa serán aspiradas utilizando filtros **SANIFILTER®**.

4.3 Materiales y equipos

Se aplica especial cuidado a superficies de mayor contacto como: **puertas, manijas, interruptores de luz, estrados, equipo de audio y video, controles, botoneras, cajeros, utensilios, barandales y toda superficie fija de posible contacto**. Se tratan con las soluciones y productos desinfectantes adecuados que garantizan el uso seguro de los mismos.

4.4 Sanitarios

Cuentan con **limpieza profunda y desinfección constante**, siguiendo los estándares de calidad que indican nuestros procesos. También puedes encontrar recomendaciones para el cuidado de la salud y señalización en piso para mantener la sana distancia.

Todos los productos utilizados por nuestro recinto son los recomendados por la **Agencia de Protección Ambiental (EPA)** y la **Secretaría de Salud**.

4.5 Audio y video EN EVENTOS

Aunque los equipos se llevan limpios y desinfectados a cada evento, para tranquilidad de los usuarios **se limpiarán antes de la entrega con Alcohol Isopropílico.**

Se recomienda el uso personal de los equipos.

En caso de micrófonos consideramos la limpieza previa entre oradores, y/o en su defecto el uso de algún capuchón o cofia.

Al término de las sesiones por día se toman medidas de limpieza y desinfección adicionales de acuerdo con cada equipo.

Se considera la limpieza general de podiums, clickers, apuntadores, computadoras, etc.

4.6 Traducción simultánea EN EVENTOS

Para los comités que contraten este servicio, deben considerar:

- Uso de dispositivos móviles y audífonos propios para esta actividad.
- Evitar filas en áreas comunes y entregas múltiples de estos equipos.

4.7 Medidas de prevención Y CONSERVACIÓN DE SANA DISTANCIA

4.7.1 Filtros de salud en accesos.

Enfocados en garantizar que las personas que ingresen a nuestro recinto no presenten síntomas para evitar riesgo potencial de contagios.

- Tapete Sanitizante.
- Señalización que preserve la sana distancia y cuidado personal.
- Estaciones de gel antibacterial con 70% de alcohol.
- Personal médico, seguridad y staff del recinto portando el equipo de protección personal necesario.

- Equipo para la toma de temperatura a distancia. (parámetro máximo permitido 37.5°C).
- Cuestionario vinculado a sintomatología SARS-Cov2 (COVID-19) acorde con la etapa del semáforo establecido en la CDMX.
- Contamos con una zona de aislamiento para canalizar casos sospechosos.

NOTA:

En cada filtro se solicita el uso de cubrebocas en todo momento.

4.7.2 Estaciones de gel

Con el objetivo de proteger a nuestros visitantes y prevenir el contagio, colocamos estaciones de gel sanitizante con el 70% de alcohol en puntos estratégicos del recinto:

- Filtros de ingreso
- Andenes
- Áreas comunes
- Elevadores y escaleras
- Cajeros automáticos
- Sanitarios
- Recepción
- Oficinas generales

4.7.3 Barreras físicas

Permiten proteger a nuestros visitantes y colaboradores. Puedes encontrarlas en nuestros distintos puntos de atención:

- Módulo de información
- Módulo de servicios
- Café Punta de Cielo WTC
- Restaurante Terraza WTC
- Heineken Bar WTC
- Puntos de venta snacks
- Recepción
- Módulos de atención de PBI

5.7.4 Manejo de filas

En espacios donde se generen filas, el personal de operaciones del recinto apoyará al staff del evento para guiar al público y mantener los parámetros de distanciamiento físico. Contamos con señalización en piso para reafirmar el cumplimiento.

4.7.5 Elevadores

Se debe mantener un uso controlado de únicamente 2 personas, por lo que se busca direccionar y alentar al uso de escaleras eléctricas.

4.7.6 Centros de consumo

Nuestras áreas de alimentos y bebidas cuentan con especial atención para asegurar el bienestar de todos los clientes. En áreas de atención, cajas de cobro y mesas contamos con señalización, utilización de cartas digitales (Código QR) y equipo capacitado que aseguran la sana distancia en:

- Café Punta del Cielo WTC.
- Restaurante Terraza WTC.
- Heineken Bar WTC.
- Puntos de venta snacks.

4.7.7 Equipo de Protección Personal (EPP)

- Todo el personal de atención al cliente porta el Equipo de Protección Personal (EPP) correspondiente para desarrollar sus funciones: Cubrebocas de alta protección, guantes desechables, googles o careta protectora facial.
- Cada miembro de nuestro equipo ha sido capacitado sobre los distintos protocolos de prevención y seguridad para prevenir el contagio de SARS-Cov2 (COVID-19).

4.7.8 Sistemas de ventilación y aire acondicionado

El recinto cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo que asegura el correcto funcionamiento de los sistemas existentes.

- Se garantizan ó cambios de aire por hora en las diferentes áreas del recinto.
- La temperatura de confort en nuestras instalaciones se mantiene entre 20°C a 22°C.
- Se utilizan filtros de entre 0.5 y 0.2 (µm) High Efficiency Particulate Air (HEPA).

5. Protocolo

ORGANIZADOR DE EVENTO

Te compartimos nuestros protocolos y sugerencias para un regreso seguro.

- CIECWTC se apega a los lineamientos sanitarios locales y federales para la prevención del SARS-CoV-2 (COVID-19).

PLANEACIÓN DEL EVENTO

Para la planeación de tu evento, debes considerar lo siguiente:



INFORMACIÓN

Para tu comodidad y seguridad, en nuestro sitio web y App, contamos con recorridos virtuales donde podrás conocer nuestras instalaciones.

- www.ciecwtc.com
- Descarga nuestra app CIECWTC



RECOMENDACIÓN

No olvides incluir nuestros protocolos en redes sociales y sitio web de tu evento.



PLANOS

Configura la distribución de plano y capacidades del evento de acuerdo con los modelos establecidos en el recinto que están acorde a los semáforos presentados por las autoridades.



MÓDULOS DE ATENCIÓN Y REGISTRO

Coloca barreras físicas y señalización adecuada en los módulos de atención y registro para tu evento.



RECOMENDACIÓN

Te recomendamos optar por el pre-registro en línea para tu evento y así evitar filas.



JUNTA DE LOGÍSTICA

Para mantener la sana distancia, informa con anticipación el número de participantes que asistirán a la junta de logística.



RECOMENDACIÓN

Te damos la opción de realizar juntas de logística virtuales.



INFORMACIÓN DE EXPOSITORES Y MONTADORES

Debes contar con un registro actualizado de la plantilla de expositores y sus montadores con afiliación a la institución médica correspondiente (Indispensable para el armado del stand).



ANDENES

Gestiona el ingreso con base en un control de citas por evento para disminuir la concentración de personas.

Para ingresar al patio de maniobras es necesario pasar por el filtro de salud y portar equipo de protección personal.

Todo el material y equipo que ingrese al recinto debe venir previamente limpio y desinfectado.

El uso del montacargas se mantiene con preferencia a materiales para los eventos con ingresos controlados de los operadores.



MONTAJES

Solicita la prefabricación de stands entre los montadores y expositores que participarán en el evento.

Esto ayudará a optimizar y agilizar tiempos.

LLEGADA AL RECINTO



INGRESO AL RECINTO.

Al ser un recinto seguro, es importante que atiendas las indicaciones proporcionadas en los filtros de salud ubicados en nuestros accesos.

NOTA:

Es obligatorio el uso de cubrebocas en todo momento (ingreso y permanencia en el inmueble).



RECOMENDACIÓN

Viaja seguro:

Consulta recomendaciones oficiales para un viaje seguro si vas a salir de casa y compártelo con tus expositores.

EPP Extra:

Te sugerimos utilizar careta y guantes para mayor protección.

Estacionamiento:

En conjunto con la administración del estacionamiento, estamos trabajando en reforzar procedimientos que te hagan sentir seguro.

PERMANENCIA EN EL RECINTO



SALONES, EQUIPO Y MATERIALES

Los salones, equipo y materiales proporcionados por el Recinto durante tu evento, contarán con un proceso previo de limpieza y desinfección.

STAFF DEL EVENTO



Debes supervisar el uso correcto del Equipo de Protección Personal (EPP) del Staff involucrado en el evento



SEÑALIZACIÓN

Debes colocar señalización y/o flechas de flujo para diseñar circuitos que promuevan la sana distancia.



VIDEO DE PROTECCIÓN CIVIL

Recuerda utilizar el video de protección civil al inicio de cada sesión en tu evento, el cual incluirá puntos y recomendaciones que buscan reducir riesgos de contagio



AFORO LIMITADO

En colaboración y apoyo con la Seguridad y/o Staff es importante supervisar el aforo máximo, respetando el número de visitantes dentro del salón.



RECOMENDACIÓN

Buenas prácticas:

Dentro de las áreas comunes del recinto encontrarás señalizaciones e infografías, relacionadas a mantener: distanciamiento social, limpieza y desinfección de áreas, cuidados sobre la salud, EPP y nuevos procedimientos, por lo que te invitamos a dar el ejemplo dentro de tú evento.

Manejo de residuos:

En nuestras áreas comunes, contamos con botes de basura para Residuos No Reciclables Sanitarios, destinados para depositar cubrebocas y/o guantes.

Documentación:

Estamos trabajando en innovar, reducir y digitalizar los documentos con los que habitualmente tienes contacto.

SALIDA DEL RECINTO



DESAFORO

Te invitamos a trabajar con el departamento operativo para apoyarte a escalonar el desaforo de tu evento y el desmontaje.



DESMONTAJE

Es importante mantener durante el desmontaje, las medidas de sana distancia y el uso del equipo de protección personal en todo momento.



IMPACTO AMBIENTAL

Supervisar el retiro de todo el material y los residuos de los diferentes Stands o escenarios de tu evento.

Te garantizamos instalaciones seguras, por favor ayúdanos a conservarlas.

Unidos por un recinto seguro.

Encuentra esta información en www.ciecwtc.com

6. Protocolo

VISITANTES

Te compartimos nuestros protocolos y sugerencias para una experiencia segura.

- CIECWTC se apega a los lineamientos sanitarios locales y federales para la prevención del SARS-CoV-2 (COVID-19).

PLANEA TU VISITA



INFORMACIÓN

Consulta página web y redes sociales del evento o nuestro recinto para conocer los protocolos.

REGISTRO/CITAS



Agenda tu cita o reservación en caso de ser necesario; esto agilizará tu acceso.



EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Utiliza Equipo de Protección Personal en todo momento. Recuerda que durante tu estancia en el recinto siempre deberás portar tu cubrebocas. (Sí tu estancia será larga, trae un cubrebocas extra para tu comodidad y seguridad.)

Estaremos para orientarte en todo momento.

LLEGADA AL RECINTO



Te sugerimos llegar con 15 minutos de anticipación a las actividades que realizarás en nuestro recinto ya que, a tu ingreso, encontrarás un Filtro de Salud.

Sigue todas las indicaciones proporcionadas por las autoridades, para un trayecto seguro al salir de casa. <https://bit.ly/3e4mXfx>

Haz un plan con las actividades que deseas realizar en el evento y en nuestro recinto.

Queda prohibido el ingreso con alimentos.

PERMANENCIA EN EL RECINTO



Encontrarás señalización en el piso que indicará la distancia adecuada que debes mantener al hacer una fila.

Durante tu estancia, sigue las recomendaciones del staff y nuestros colaboradores. Recuerda que tu seguridad es nuestra prioridad.

No olvides mantener tu sana distancia, apóyate de los señalamientos en los diferentes espacios.

Los elevadores están reservados para las personas que más lo necesitan. Ayúdanos utilizando las escaleras eléctricas preservando la sana distancia.

Si necesitas desechar tu cubrebocas y/o guantes, encontrarás recipientes especiales para contención adecuada de estos residuos.

El CIECWTC es un espacio libre de humo.

Te garantizamos instalaciones seguras, por favor ayúdanos a conservarlas.

Unidos por un recinto seguro.

Encuentra esta información en www.ciecwtc.com

7. Protocolo

EXPOSITOR Y MONTADORES

Te compartimos nuestros protocolos y sugerencias para un regreso seguro.

- CIECWTC se apega a los lineamientos sanitarios locales y federales para la prevención del SARS-CoV-2 (COVID-19).

PLANEACIÓN DEL EVENTO

Para la planeación de tu evento, debes considerar lo siguiente:



INFORMACIÓN

Consulta los medios oficiales del recinto y del evento al cual vas a asistir para conocer los lineamientos e informarte de los servicios que ofrecen.

- www.ciecwtc.com
- Cumple los lineamientos señalados en tu manual de expositor.



INFORMACIÓN DE EXPOSITORES Y MONTADORES

Debes enviar al Comité Organizador un registro de tu plantilla de expositores y montadores con afiliación a la institución médica correspondiente (Indispensable para el armado del stand).

LLEGADA AL RECINTO



INGRESOS

Al ser un recinto seguro, es importante que atiendas las indicaciones y filtros de salud ubicados en nuestros accesos; en tu ingreso por andenes debes cumplir con el cuestionario COVID-19

Todo el material y equipo que ingrese al recinto debe venir previamente limpio y desinfectado.

Queda estrictamente prohibido el acceso con alimentos al recinto durante el montaje, evento y desmontaje.



Es obligatorio el uso de cubrebocas en todo momento, desde el ingreso y durante la permanencia en el inmueble.

Los stands deben estar previamente habilitados para su ensamblado y detallado, además, deben mantener la zona de trabajo despejada para la circulación. Esto reducirá el tiempo de entrega del stand.

Durante el montaje debes respetar los pasillos libres de carga manteniendo la sana distancia.

Una vez terminada la construcción del stand, la empresa de montaje debe garantizar la limpieza y desinfección de los materiales y del mobiliario que forme parte del espacio.



RECOMENDACIÓN

En conjunto con organizadores se está promoviendo el registro previo, impresión de gafetes e ingresos escalonados.

Te sugerimos utilizar careta y guantes para mayor protección.

PERMANENCIA EN EL RECINTO



PASILLOS

Es importante respetar los pasillos de circulación, quedando prohibida cualquier obstrucción.



DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Dentro del stand debes cumplir con la distancia social de 1.5 m.



ESTACIONES DE ALCOHOL

Todos los stands deben contar con dispensador de gel sanitizante (solución al 70% de alcohol) y desinfectar su espacio constantemente.



MATERIALES

Queda prohibido resguardar y/o almacenar en el stand, los materiales de empaque de las mercancías por lo que deben retirarse del recinto, a excepción de contar con un espacio adecuado y delimitado, destinado al resguardo.



RECOMENDACIÓN

Limpia y desinfecta las herramientas, equipo y materiales para el stand. La salud depende de todos.

SALIDA DEL RECINTO



DESMONTAJE

Durante el desmontaje debes cumplir nuevamente con los protocolos de ingreso y respetar los lineamientos antes mencionados, así como apegarte a los horarios establecidos por el Comité Organizador.

Durante el desmontaje debes respetar los pasillos libres de carga manteniendo la sana distancia.

Con el fin de reducir el impacto ambiental y los tiempos de desmontaje en esta nueva normalidad, te solicitamos retirar todo tu material y residuos del Stand.



RECOMENDACIÓN

Recuerda desinfectar tu casco durante las actividades de montaje y desmontaje.

Te garantizamos instalaciones seguras, por favor ayúdanos a conservarlas.

Unidos por un recinto seguro.

Encuentra esta información en www.ciecwtc.com

8. Protocolo

PROVEEDORES

Suministros, mantenimiento, A&B, Seguridad.

- CIECWTC se apega a los lineamientos sanitarios locales y federales para la prevención del SARS-CoV-2 (COVID-19).



FILTROS DE SALUD AL INGRESO

Contamos con controles de ingreso en cada punto de entrada al complejo. (Medición de temperatura a distancia y cuestionario COVID para acreditar la entrada).

Ante síntomas de tos, dificultad respiratoria fiebre u otros síntomas asociados a COVID19 se canalizará al Depto. de Seguridad y Área responsable del contacto con el proveedor.



CONTROL DE FILAS / ACCESOS

Contamos con lonas informativas e infografías con medidas de prevención y conservación de sana distancia.

- Controles de ingresos
- Pago a proveedores
- Filas en comercios internos
- Venta de boletos
- Registros



EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Suministros, paqueterías:

- El uso de cubrebocas es indispensable para el ingreso a las instalaciones.



Entrega de alimentos y bebidas:

- Uso de cubrebocas de alta protección.
- **Uso obligado de guantes durante la interacción de entrega.**
- Uso de lentes o mica protectora de rostro.
- **Adecuada transportación del producto a entregar.**
- Medición de temperaturas para el manejo inocuo de alimentos. (Si aplica).

Mantenimiento:

- El uso de cubrebocas es indispensable para el ingreso a las instalaciones.

Seguridad:

- Uso de cubrebocas de alta protección.
- **Uso obligado de guantes.**
- Uso de lentes o mica protectora de rostro.
- **Uniforme completo de la compañía que represente.**



POLÍTICAS PARA PROVEEDORES DE SEGURIDAD

De forma regular se enviará información relevante al personal por medio de los canales de distribución del área de seguridad.

Se capacitará a los diferentes equipos de seguridad acerca de los procesos y lineamientos para hacer frente a la reactivación post COVID. (Acciones frente a COVID).

Se informará de cualquier cambio de fase o flexibilidad en los protocolos a través de los medios oficiales.



POLÍTICAS PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Respetar el código de vestimenta establecido para cada puesto.

Todos los días debe utilizar uniforme completo limpio.

Lavar y planchar diariamente el uniforme

A la llegada al recinto utilizar un cambio de ropa y colocarse el uniforme de trabajo previo al inicio de labores.

Embolsar el uniforme para su transportación

Te garantizamos instalaciones seguras, por favor ayúdanos a conservarlas.

Unidos por un recinto seguro.

9. Anexos

9.1 Recomendaciones PARA EL CUIDADO DE LA SALUD



Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o utiliza gel antibacterial con 70% alcohol.

Utiliza en todo momento cubrebocas cubriendo nariz y boca.



Al toser o estornudar, utiliza el estornudo de etiqueta, que consiste en cubrirse la nariz y boca con un pañuelo desechable o con el ángulo interno del brazo.

Evita el saludo con contacto físico.



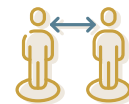
No toques tu cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.

Limpia y desinfecta superficies y objetos de uso común.



Quédate en casa si tienes enfermedades respiratorias, fiebre mayor a 37.5° C, dolor de cabeza, dolor de garganta o escurrimiento nasal.

En todo momento respeta los señalamientos de sana distancia.



9.2 Configuración DE MONTAJES

9.2.1 Manejo de filas

Los espacios en donde por la naturaleza del evento se generen filas, el personal de operaciones del recinto y Staff del evento, solicitaran al público que respete el parámetro de distanciamiento físico, en los lugares en donde sea posible se señalizara a piso para reafirmar el cumplimiento.



Identificar los eventos que, por el número de asistentes o características, favorezcan las filas y establecer un programa previo de manejo y direccionamiento de filas.

Las filas deben de direccionarse de tal manera que no obstaculicen el desplazamiento continuo de los demás asistentes.

No dirigir las filas hacia las puertas de los salones de tal manera que esto impida el paso normal de las personas.

9.2.2 Registros

Para favorecer el cumplimiento de la sana distancia se deben establecer los siguientes lineamientos:

- Promover el **registro en línea o pre-registro**, para disminuir la aglomeración de visitantes.
- Analizar los espacios disponibles para **establecer el mejor lugar** para colocar el registro, lejos de entradas/salidas del evento, evitar pasillos que obstaculicen el desplazamiento del público.

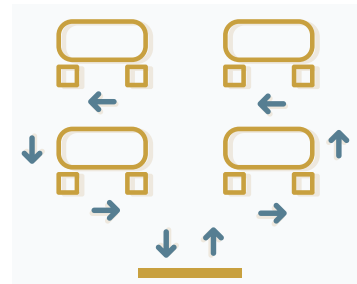
- Propiciar que el visitante **imprima su gafete o sea digital**.
- **Reducir** la cantidad de **datos** solicitados a los visitantes para disminuir el tiempo de atención.
- Programar **ingresos escalonado** de clientes o visitantes para evitar filas.
- Reingeniería de módulos o estaciones del registro para **favorecer las medidas de sana distancia**.
- **Identificar en piso** medidas de sana distancia para visitantes en espera.
- **Instalar barreras físicas** para evitar el contacto directo del público con personal de registro.

9.2.3 Generación de circuitos

Para cada evento, el organizador deberá señalar en diferentes medios la generación de flujos en forma de circuitos para evitar el encuentro en los salones.

Algunas formas de promoverlo pueden ser:

- Señalización en piso
- Totems
- Voceo
- Apoyo del staff



Reforzar estas acciones en el **aforo y desaforo** de cada evento.

9.2.4 Planos

Los montajes deberán adecuarse a los porcentajes de capacidad de cada salón considerando el semáforo epidemiológico de reapertura que estará alineado a las indicaciones de la autoridad sanitaria en vigor.

% DE AFORO DE ACUERDO A LINEAMIENTOS



Para más detalles sobre tipos de montaje y porcentajes de capacidades, acércate a tu ejecutiva de ventas o coordinador de eventos.

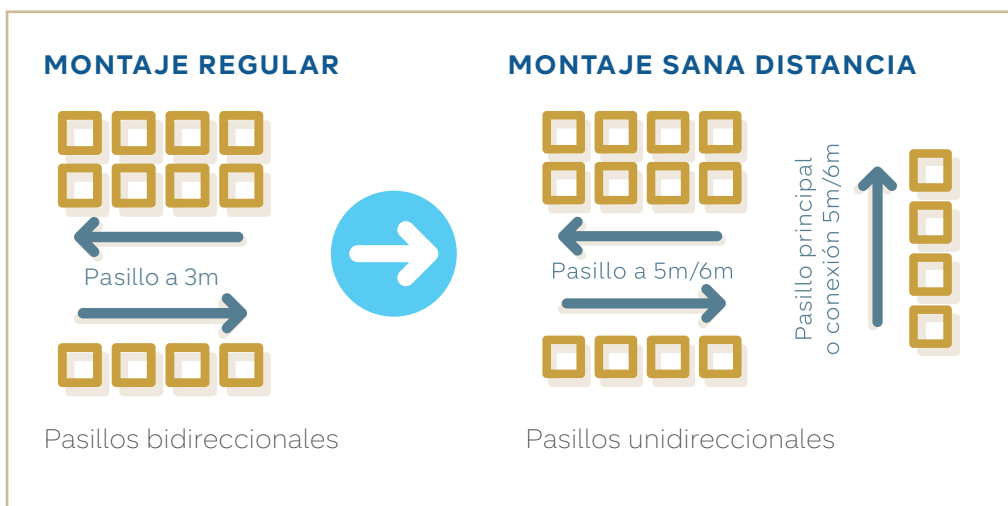
9.2.4.1 Planos exposiciones

Establecer nuevos parámetros en la elaboración del plano, que faciliten el cumplimiento de las reglas de sana distancia, los cambios en planos para exposiciones incluyen:

- Pasillos unidireccionales para evitar que las personas se crucen de frente.
- Identificar con flechas el sentido seguro para el desplazamiento en los pasillos.
- Medidas de pasillos centrales/principales entre 3 hasta 6 metros.
- Pasillos de transito lateral/secundarios de al menos 3 metros.

En cada pasillo central considerar un espacio intermedio para que los comités organizadores puedan instalar estaciones de gel sanitizante, con disponibilidad para todo el público en general y Staff del evento.

Los montajes deberán respetar los porcentajes de capacidad de cada salón, los cuales irán alienados con el semáforo epidemiológico de reapertura y las indicaciones de la autoridad sanitaria en vigor.



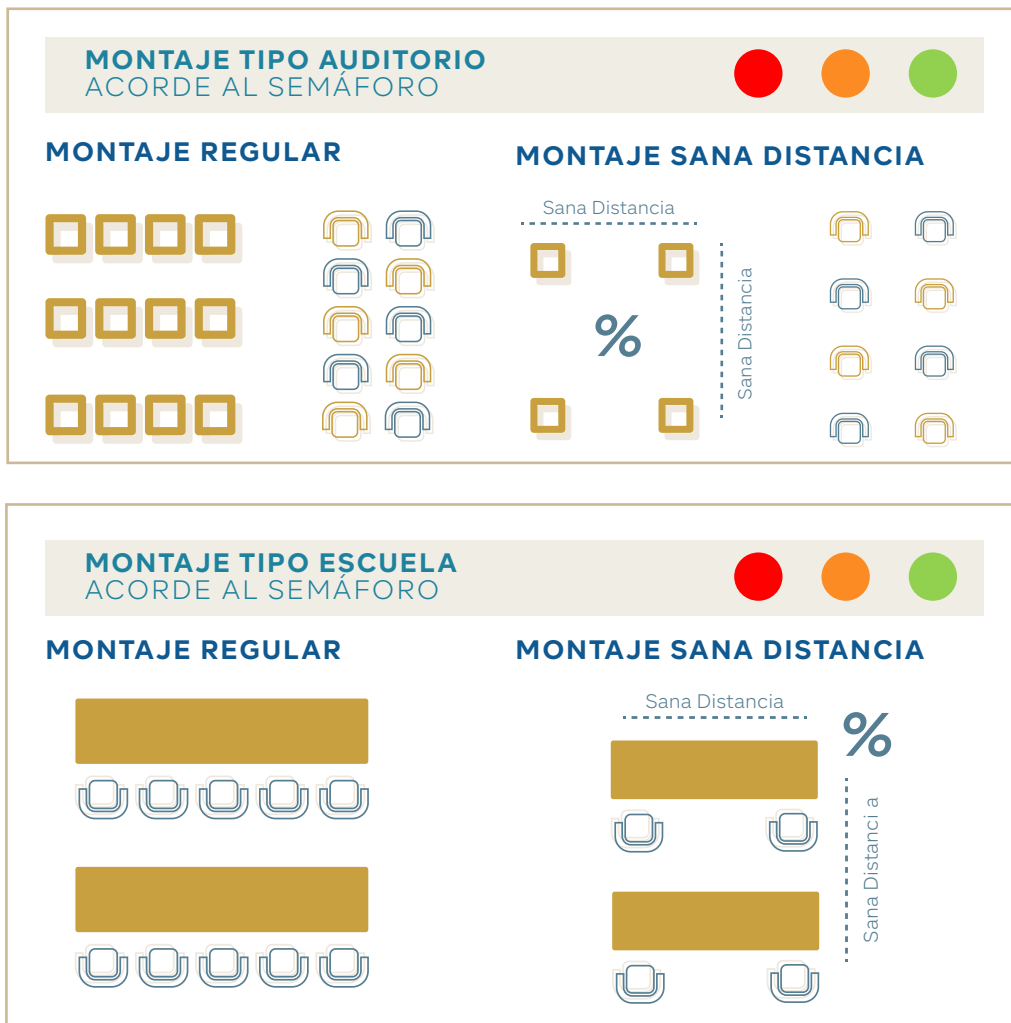
Previo a junta de logística se deberá tener la autorización del plano por parte del área de operaciones.

9.2.4.2 Planos congresos y convenciones

Los montajes deberán adecuarse a los porcentajes de capacidad de cada salón, considerando el semáforo de reapertura de acuerdo con los lineamientos de la autoridad sanitaria en vigor.

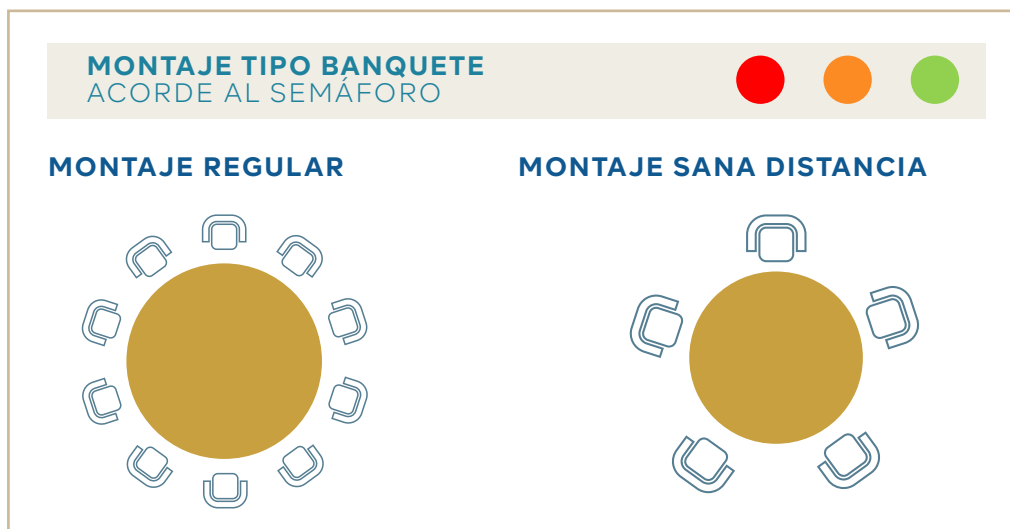
Identificar guías de sentido de cada pasillo con la finalidad de crear un circuito de ingresos y salida de los asistentes.

Guía e instrucciones dirigidas a los visitantes para el escalonamiento de accesos y salida.



9.2.4.3 Planos banquetes

Los montajes deberán respetar los porcentajes de capacidad de cada salón, los cuales irán alineados con el semáforo epidemiológico de reapertura y las indicaciones de la autoridad sanitaria en vigor.



9.3 Servicio DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

9.2.1 Buenas prácticas

- **Nuestros proveedores** trabajan en conjunto con el recinto, respetando los lineamientos generales y manejando la recepción de productos de manera inocua, previniendo la contaminación de estos.
- Todos nuestros **colaboradores** se encuentran **capacitados** para laborar de forma adecuada en manejo higiénico de alimentos y de acuerdo con las disposiciones emitidas por el IMSS y para la operación de nuestros equipos.
- La limpieza, lavado y desinfección de nuestros equipos y materiales, se realiza con productos avalados por la **EPA y COFEPRIS**. Basándonos en el protocolo de Reapertura Mesa Segura y en la Norma oficial Mexicana NOM-251.

9.2.2 Pruebas de menú

- El montaje de nuestra prueba de menú contempla **espacios de sana distancia**.
- Nuestro equipo es **lavado y desinfectado** previamente con altos estándares de calidad.
- Todo el equipo utilizado dentro de la prueba de menú se entrega limpio, sanitizado y de manera hermética. El **plaqué** se entrega en **paquetes individuales** de cubiertos para garantizar que éstos no sean manipulados ni contaminados.
- Las bases de los arreglos de mesa **serán sanitizadas** y las flores serán rociadas con una **solución bio-cítrica**.

9.3.3 Transportación de equipos para banquetes

- Contamos con **personal específico y capacitado** para la entrega y recepción de equipo ya sea de cocina o servicio.
- La transportación del equipo será en todo momento cubierto con **emplaye** en plataforma o carrito de servicio previamente sanitizado, manteniéndolo libre de microorganismos.
- La mantelería utilizada en eventos se entrega **lavada, desinfectada y empaquetada**.
- Garantizamos que todo el equipo que se utiliza para tu evento está limpio y sanitizado. En el caso de **plaqué**, colocamos **paquetes individuales** de cubiertos para asegurar que éstos no sean manipulados ni contaminados.

9.3.4 Servicio de descorche y barras

- Se utilizan solo **botellas cerradas** y evitamos el uso de cartón.
- Para la recepción de botellas, se lleva a cabo un **proceso de limpieza y sanitización** previo a su almacenaje.
- Contamos con personal capacitado para que nuevamente **desinfecte todas las botellas** antes de su descorche.
- Cada **barra de servicio** cuenta con su estación de producto sanitizante, señalización de sana distancia y contempla barreras físicas de acrílico.
- Se contemplan **circuitos** para el servicio, utilizando unifilas que promueven el distanciamiento social.

9.3.5 Servicios de coffee break y entrega de box lunch

- Las zonas de servicio cuentan con estaciones de **Alcohol en Gel**.
- Las estaciones de café cuentan con **barreras físicas**.
- Innovamos nuestra oferta gastronómica a productos **empaquetados en porciones individuales**.
- Todos los alimentos de nuestros **box lunch** son elaborados bajo la **NOM-251**, además son empacados de manera **hermética e individual**.

10. Glosario

Limpieza

- Remover físicamente la suciedad, gérmenes y escombros de la superficie tallando, lavando y enjuagando.

Sanitización

- Aplicar calor o químicos necesarios para reducir la mayoría de los gérmenes en una superficie hasta el punto de que no signifiquen un riesgo a la salud.

Desinfección

- Aplicar químicos que eliminan el 99.9% de gérmenes identificados en su etiqueta. importante aplicar proceso de limpieza previo.

GBAC STAR™

- El Global Bio Risk Advisory Council® La acreditación está diseñada para ayudar a establecer la capacitación para el personal y las mejores prácticas en el edificio, basado en un sistema integral de limpieza, desinfección y prevención para situaciones de riesgo biológico como el nuevo coronavirus SARS-CoV-2 (COVID19).

Nebulización

- Aplicación de desinfectantes en forma de niebla, para alcanzar zonas ocultas y elevadas a las que no se accede mediante la desinfección convencional.

EPP

- Equipo de Protección Personal, utilizado como forma de prevención ante el SARS-CoV-2, comúnmente se refiere a cubrebocas, guantes, caretas y/o trajes.

COVID-19

- Enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente.

HEPA 10

- "High Efficiency Particle Arresting", o "recogedor de partículas de alta eficiencia") es un tipo de filtro que puede retirar la mayoría de las partículas perjudiciales, incluyendo las esporas de moho, el polvo, los ácaros del polvo, la caspa de mascotas y otros alérgenos irritantes del aire.

EPA

- Environment Protection Authority", o "Agencia de Protección del Medio Ambiente"

Microaspersión

- Aplicar soluciones en forma de lluvia fina mediante dispositivos (llamados micro aspersores) que la distribuyen en un radio no superior a los 3 metros.

Infografía

- Representación visual de información donde te explicamos de manera resumida distintos temas sanitarios.

11. Referencias





www.ciecwtc.com