



FYCMA

ESPACIO SEGURO

**GUÍA DE MEDIDAS Y
RECOMENDACIONES PARA
VISITANTES Y ASISTENTES**

**Palacio de Ferias
y Congresos de Málaga**

FYCMA ESPACIO SEGURO. GUÍA DE MEDIDAS Y RECOMENDACIONES PARA VISITANTES Y ASISTENTES

INTRODUCCIÓN.....	2
1. Resumen de medidas generales.....	2
2. Antes de su visita.....	4
3. Durante su visita.....	5
4. Catering, restauración y vending.....	6
5. Actuación ante casos sospechosos de COVID-19.....	6
6. Seguimiento por parte de FYCMA.....	7
7. Exención de responsabilidad.....	7



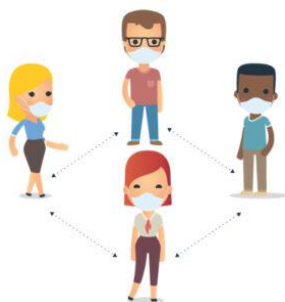
INTRODUCCIÓN

En FYCMA estamos comprometidos con la seguridad de nuestros usuarios y públicos. Hemos implementado un riguroso protocolo de actuación que contempla todas las situaciones vinculadas a la celebración de un evento para que organizadores, expositores, proveedores, participantes, asistentes y visitantes puedan llevar a cabo su actividad con todas las garantías.

Esta guía en concreto aúna las medidas y recomendaciones específicas para visitantes y asistentes a los eventos. Su implementación, junto con el resto de las decisiones adoptadas por FYCMA al respecto, tienen como objetivo conseguir el entorno más seguro posible para nuestros eventos.

1. RESUMEN DE MEDIDAS GENERALES

- ✓ **Uso obligatorio de mascarillas**
 - Establecimiento de puntos para su dispensación
 - Las mascarillas con válvula no son efectivas para proteger al resto de personas.
- ✓ **Distancia interpersonal 1,5 metros**
 - Adecuación, delimitación y señalización de espacios. En el caso de los eventos de organización ajena, FYCMA asume esta tarea en las zonas comunes y el organizador en el interior de pabellones y salas.
 - Establecimiento de flujos de entrada y salida
 - Itinerarios para la movilidad segura dentro de las instalaciones



- ✓ **Aforo máximo: 65 %**
 - Limitación y control permanente a través de sistemas automáticos y presenciales
 - En el caso de los pabellones, dependerá del plano de cada evento y se hará un estudio personalizado de cada caso.

✓ **Intensificación de las actuaciones de limpieza y desinfección**

- Creación de la figura del delegado de higiene en todos los eventos
- Uso generalizado de hipoclorito sódico
- Estricta aplicación de tiempos de desinfección y secado según elementos
- Intervención permanente de personal cualificado durante toda la celebración
- Puntos de dispensación de gel desinfectante a disposición de los usuarios
- Sistemas para garantizar una correcta ventilación
- Aseos dotados de grifos y dispensadores de jabón, así como secamanos, activados sin contacto y filtro HEPA



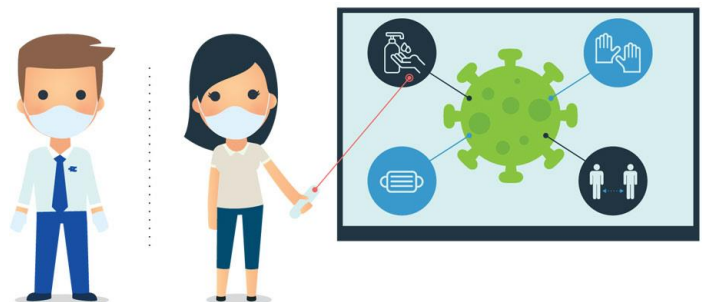
✓ **Control y prevención**

- Posibilidad de incorporar controles de temperatura en el acceso a criterio del organizador.
- Protocolo para la detección, aislamiento y comunicación inmediata a los servicios sanitarios de posibles casos sospechosos de COVID-19



✓ **Atención segura:**

- Dotación de EPIs al personal propio de FYCMA que presta servicio en el evento.
- Planes de formación y cualificación específica en prevención de la COVID-19



✓ **Apuesta digital:**

- Sistemas de acreditación, acceso y pago online para evitar elementos de necesaria manipulación.
- Sustitución de soportes informativos y promocionales en papel por dispositivos digitales.
- Formatos híbridos: generación de espacios y contenidos online para complementar la experiencia presencial.



2. ANTES DE SU VISITA

- Infórmese de las opciones de registro, acreditación o compra de entradas online. Las circunstancias actuales propician que se priorice este sistema sobre el presencial, por lo que es probable que solamente pueda acceder al evento en cuestión de este modo.
- Lea con atención toda la información que le proporcionará el organizador al respecto.
- Por favor, si el día de la celebración presenta fiebre o alguno de los síntomas compatibles con COVID-19 no acuda al evento.

3. DURANTE SU VISITA

- En los eventos en los que se habilite control de temperatura previo al acceso, FYCMA y/o el organizador se reserva el derecho de admisión de aquellos asistentes que supere determinado registro.



En el caso de los eventos organizados por FYCMA, este registro quedará fijado en 37,5°.

- Lea con atención las normas y recomendaciones indicadas en la señalización y sígalas.
- Respete los sentidos de los accesos y vías marcados.
- Use el acceso prioritario para personas mayores, mujeres embarazadas o usuarios con movilidad reducida o diversidad funcional si así lo necesita.
- Procure mantener en todo momento la distancia mínima interpersonal de seguridad. Para ello, en los accesos y confluencias con un único sentido deje salir a otras personas antes de entrar.
- Evite las aglomeraciones. Para ello tenga en cuenta lo siguiente:

- Infórmese sobre las opciones de reserva previa en aquellas actividades que sean de su interés.
- Evite en la medida de lo posible colas y tiempos de espera excesivos. Consulte con el personal del stand o espacio en cuestión si es posible concertar una hora de reunión por adelantado.
- Procure no detenerse en las puertas de acceso a los diferentes espacios.



- Tenga en cuenta las siguientes medidas de carácter higiénico-sanitario:
 - Lávese las manos con agua y jabón o use el hidrogel frecuentemente.
 - Evite el contacto directo en los saludos.
 - El uso de mascarilla con válvula está contraindicado. No son efectivas para proteger al resto de personas.
 - Evite el contacto con materiales o superficies si no es estrictamente necesario.
 - Si usa demostraciones interactivas que requieran de contacto, o bien manipula productos de muestra y prueba a disposición en los stands u otros espacios, recuerde limpiarse las manos concienzudamente antes y después.
 - Evite contaminar sus manos al toser cubriéndose la nariz y la boca con un pañuelo desechable o con la parte interna el codo.
 - Procure no tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - Priorice la recogida de información por medios digitales.

4. CATERING, RESTAURACIÓN Y VENDING

- Los restaurantes y zonas de catering de FYCMA se han reajustado para su seguridad, cumpliendo los requisitos establecidos para restauración por las autoridades sanitarias.
- FYCMA ha dispuesto con su proveedor homologado para la prestación de dichos servicios un riguroso protocolo de actuación para garantizar la seguridad de los usuarios. Siga las indicaciones que encontrará al respecto en cada evento.
- FYCMA ha establecido una serie de medidas para restringir y limitar los servicios de catering y restauración a zonas específicas que permitan garantizar el control de afluencia y observar debidamente la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Durante la celebración de servicios de catering y degustaciones se podrá prescindir de la mascarilla en las mesas, si bien es necesario contemplar en todo momento la distancia mínima interpersonal y evitar deambular entre las mismas. En todas las demás circunstancias el uso de la mascarilla es obligatorio, no pudiendo retirarla para comer o beber por los pasillos y zonas comunes.
- FYCMA ha incorporado soportes informativos en sus dispensadores de vending con recomendaciones para un uso seguro, incluyendo la utilización de gel hidroalcohólico antes y después de su utilización.



5. ACTUACIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19

- Ante sospecha potencial:

Cuando una persona presente fiebre o síntomas compatibles con COVID19, debe dirigirse al servicio médico para que sea atendido y evaluado. En este desplazamiento es obligatorio usar mascarilla y además guantes si es posible. Una vez allí seguirá las instrucciones del personal sanitario.

- Ante sospecha firme:

- El servicio médico lo comunicará a Sanidad y la organización para que se tomen las medidas oportunas.
- Salvo indicaciones sanitarias, las personas enfermas no podrán seguir participando en el evento.
- Todas las pertenencias o material de uso cotidiano de la persona afectada deberá ser guardado en bolsas de plástico cerradas. Para esta operación es preciso el uso de guantes y mascarilla.
- Con la colaboración de la persona afectada y del expositor, debe establecerse un registro de actividades realizadas y personas que han estado en contacto con ella.
- En base a esta información se elaborará un plan de desinfección y un plan de gestión de contactos específico.



6. SEGUIMIENTO POR PARTE DE FYCMA

FYCMA velará por el cumplimiento de las medidas indicadas y se reserva el derecho de admisión de personas o clausura de espacios cuando no se cumplan las condiciones de seguridad e higiene.

7. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

FYCMA no se hace responsable por las reclamaciones que les puedan llegar de terceros por la infección de SARS-CoV-2 o cualquier otra enfermedad contagiosa.