

Protocolo de salud e higiene congresos/eventos 2020

iFAES.

Le informamos de los protocolos de **salud e higiene** que llevaremos a cabo en nuestros CONGRESOS/EVENTOS y nuestras recomendaciones para la seguridad de todos. Las medidas se actualizaron el 2 de julio de 2020 y están sujetas a cambios a medida que evolucionan las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

ANTES DEL EVENTO

- Registro y obtención de la acreditación exclusivamente ONLINE. Tráigalo impreso o descárgueselo en la aplicación móvil.
- Consulte el programa de conferencias y actividades e información general del congreso en la web del evento.
- Planifique su visita a los stands a través de la web oficial.



CONTROL DE AFORO

- Control de los espacios para garantizar la separación interpersonal. Se evitará las zonas de alta densidad y se gestionará el número máximo de asistentes presentes en cada área.
- Configuración de pasillos y áreas de conferencias de entrada y de salida para permitir la distancia necesaria entre los asistentes.



ACCESO, ENTRADAS Y SALIDAS - "PUNTO DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE"

- Se establecerá una zona señalada "PUNTO DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE" en el acceso o accesos al Congreso donde se dispondrá de mascarillas y guantes para los visitantes y habrá un sistema de toma de temperatura para todos los visitantes con prohibición de acceso para personas con una temperatura superior a 37,5° (según las indicaciones de la OMS)
- Puertas de acceso abiertas y automáticas.
- Dispensadores de gel hidroalcohólico.
- Punto seguro de recolección de guantes, máscaras y materiales desechables.
- Alfombrilla nebulizada de producto viricida/bactericida a la entrada al Evento, (respetuoso por el calzado y textiles) para la desinfección de la suela de zapatos antes de entrar en el recinto.



EN EL ÁREA DE EXPOSICIÓN

- Desinfección del espacio. Tratamiento antes del evento para la desinfección ambiental del recinto.
- Limpieza y desinfección permanente de zonas comunes y baños
- Sistemas de ventilación y aire acondicionado con filtros desinfectantes.
- Dispensadores de gel hidroalcohólico disponibles.
- Control de capacidad de acuerdo con la normativa vigente sobre distanciamiento social.
- Intercambio profesional de datos a través de tecnología continua y sin contacto.



AUDITORIOS

- Desinfección del espacio de auditorios cerrados mediante ozono. Tratamiento antes del evento para la desinfección ambiental del recinto.
- Control de aforo según las capacidades de cada auditorio.
- Estandarización de las medidas de seguridad e higiene para todos los oradores y técnicos de los auditorios.
- Verifique la agenda actualizada y disponible en la web oficial del evento.
- Provisión de puntos de distribución de máscara para los visitantes que no los tienen
- Dispensadores de gel hidroalcohólico disponibles.



SERVICIO DE CATERING

- Control de temperatura para el personal de restauración.
- Uso de guantes, mascarillas y material higiénico desechable.
- Alimentos y bebidas cocinados, preparados y servidos de acuerdo con la normativa ICTE

