



# FERIA GRAN CANARIA me gusta

7-10 MAYO 2021

ASISTENCIA PRESENCIAL CON AFORO LIMITADO Y VIRTUAL

Un continente de sabores

Inscríbete en:

[FeriaGranCanariaMeGusta.es](http://FeriaGranCanariaMeGusta.es)

Promueve y Financia:

Organiza:

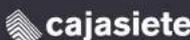
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



## PLAN DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID19 PALACIO DE CONGRESOS GRAN CANARIA INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS

JUSTIFICACIÓN.....	2
EQUIPO DE COORDINACIÓN.....	3
FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES.....	4
<b>DISPOSICIONES Y MEDIDAS</b>	
SEÑALIZACIÓN, COMUNICACIÓN Y CONCIENCIACIÓN.....	4
Convocatoria	
Carteles físicos	
Pantallas	
Página web INFECAR	
Megafonía	
ESTACIONES DE LIMPIEZA.....	5
TOMA DE TEMPERATURA.....	5
MASCARILLA OBLIGATORIA.....	6
AFORO.....	6
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	7
ACCESO Y FLUJOS DE ACCESO.....	8
PROVEEDORES, LOGÍSTICA Y MONTAJE.....	9
DECLARACIÓN RESPONSABLE.....	10
DATOS DE RASTREO.....	10
ANEXO 1. DECLARACIÓN RESPONSABLE.....	11
ANEXO 2. PROTOCOLO DE SEGURIDAD CONTRA COVID 19.....	12
ANEXO 3. PLANOS.....	14

## PLAN DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID19

### A/A SR: Director del Servicio Canario de Salud

Natalia Santana Hernández, con N.I.F. 44.310.866-D, en nombre y representación, en su calidad de Directora General Accidental de la INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS (INFECAR), con domicilio en Avenida de la Feria nº1 de Las Palmas de Gran Canaria, España, Código postal 35012 y N.I.F. Q3500398G, Teléfono (+34) 828 010203 Fax (+34) 928 411710, Correo electrónico (e-mail): info@infecar.es.

### PRESENTA

El Plan de Prevención de Contagios del Palacio de Congresos Gran Canaria de la Institución Ferial de Canarias. Este Plan recoge las medidas preventivas en el reinicio de la actividad del Palacio de Congresos Gran Canaria y la Institución Ferial de Canarias.

La celebración de actividades se ha evaluado en base al documento “Recomendaciones para eventos y actividades multitudinarias en el contexto de la nueva normalidad por COVID19 en España” acordado en la Comisión de Salud Pública del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, al suponer un factor de riesgo elevado de transmisión de la enfermedad COVID 19, de conformidad con los artículos tercero de la Ley Orgánica 3/1986, de 14 de abril, de Medidas Especiales en Materia de Salud Pública, y 25 y 26 de la Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias.

Nuestro Plan de Prevención recoge las medidas preventivas para la actividad de la Institución Ferial de Canarias y sus distintas instalaciones, especialmente el Palacio de Congresos Gran Canaria Tiene un carácter de modificación continua a medida que se vayan aplicando las diferentes fases del Plan establecido por el Gobierno de Canarias y de España para la transición hacia una nueva normalidad. Este Plan de Prevención complementa al Plan de Autoprotección del recinto.

Para INFECAR la Salud y Seguridad de las personas es lo más importante y las medidas a adoptar frente al coronavirus priorizan todas las áreas de trabajo y en cada uno de los procesos. Por ello, INFECAR, ha puesto en marcha un meticuloso Plan de Prevención, que presentamos a continuación, con el fin de compatibilizar la seguridad sanitaria con la actividad de organización de eventos de forma segura. **Para ello ha contado con el asesoramiento experto de las autoridades competentes y con el asesoramiento técnico de D. Vicente Corbatón Robles, con DNI: 42.849.649-M, ingeniero industrial del adscrito al COIICO con nº de colegiado 847.**

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

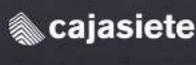
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



## EQUIPO DE COORDINACIÓN

Se ha establecido un equipo de coordinación responsable de garantizar el cumplimiento de estas medidas generales de prevención y protección frente al COVID-19. Todas las acciones relacionadas con la gestión de esta crisis sanitaria se gestionan desde el Equipo de Coordinación. Para ello se ha designado a una persona responsable de verificar y evaluar, para cada evento, la implantación de las medidas de actuación y de la identificación oportuna de los ajustes necesarios.

Se ha creado un sistema de vigilancia activa, estableciendo canales de comunicación, para obtener rápidamente información sobre incidentes que puedan surgir en el establecimiento y conocer el estado de la situación, en todo momento. Para ello, nos aseguraremos que todo el personal implicado conoce y está formado en las medidas a adoptar. Como funciones principales del Equipo de Coordinación podemos enumerar:

- Establece los objetivos.
- Fija los mecanismos para tomar las mejores decisiones.
- Establece la forma en la que se va a coordinar entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, proveedores y subcontratas.
- Diseña las medidas de protección necesarias que recoge este Plan de Prevención.
- Planifica, implanta y supervisa el Plan de Prevención, valorando su eficacia y haciendo las modificaciones necesarias si fuera necesario.
- Analiza las necesidades formativas de los profesionales.

## FORMACIÓN A LOS TRABAJADORES

La información y la formación son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. INFECAR garantiza que todo el personal cuente con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.

Todos los integrantes de la plantilla recibieron una formación específica el pasado mes de junio, certificándose en “Aspectos generales del SARS-CoV-2” por Quirón Prevención.

Existe un protocolo que garantiza que todo el personal implicado en el desarrollo de cada evento conozca las medidas de actuación y a quién deben informar, en caso de ser comunicados de algún posible caso o incidente.

Previo a la realización de un evento, todo el personal implicado en el mismo está debidamente formado e informado, de los procedimientos de limpieza y de las medidas de actuación.

Promueve y Financia:

Organiza:

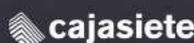
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



## SEÑALIZACIÓN, COMUNICACIÓN Y CONCIENCIACIÓN

Tanto en las oficinas como en el resto del recinto se han instalado carteles y señalización que fomenta las medidas de higiene y prevención. Es importante subrayar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de Sanidad, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas.

Se ha protocolizado que para cada evento se comunique previamente a todo el personal de la organización, proveedores y participantes todas las disposiciones vigentes a través de los canales de comunicación establecidos con el cliente y se les solicitan que ellos las trasladen a terceros. Cuando se envíe la convocatoria se enviará información acerca del protocolo preventivo COVID-19 y pautas a seguir antes, durante y después del evento.

### Carteles físicos

Se muestran avisos y advertencias sanitarias en todo el recorrido en las instalaciones de INFECAR, informando y recomendando que se extremen las medidas de higiene personal, incluyendo consejos sobre el lavado de manos y minimizando el contacto físico.

### Pantallas

Se utilizarán las pantallas para la difusión de las medidas de obligado cumplimiento y recomendaciones.

### Página web INFECAR

La página web de INFECAR también dispone de esta información y enlaces a páginas oficiales para obtener información directa o derivada de los síntomas COVID-19:

### Megafonía

En los pabellones una grabación se emitirá repetitivamente a través de megafonía las instrucciones de seguridad que deben mantener los asistentes al evento.

## ESTACIONES DE LIMPIEZA

INFECAR dispone en todos sus espacios de estaciones de limpieza con geles hidroalcohólico que aseguran las recomendaciones sanitarias al respecto para todos los asistentes y participantes de actividad en su recinto.

- Entrada al recinto
- Entradas al Palacio de Congresos
- Entradas a las Salas

Se han instalado alfombras desinfectantes que se han colocado en las entradas al Palacio de Congresos.

## TOMA DE TEMPERATURA

En INFECAR se toma la temperatura a toda persona que accede al recinto. En el desarrollo de los eventos se tomará a todos los participantes en su llegada a las instalaciones, así como a la organización y proveedores.

En el caso de que una persona presentase síntomas compatibles con el COVID-19 durante el evento, INFECAR dispone una sala de aislamiento para la organización.

El área de aislamiento está equipada con los suministros necesarios para facilitar las medidas de protección y de higiene requerida.

Si fuera necesaria la presencia de personal médico, este estará equipado con EPI's. Posteriormente, se procederá a limpieza y desinfección de la zona. Se notificaría a todas las autoridades competentes y partes implicadas en el caso de que una persona presente síntomas compatibles con el COVID-19.

## MASCARILLAS OBLIGATORIA

La obligatoriedad del uso de la mascarilla en todas las instalaciones de INFECAR. Está indicada por los responsables de accesos, indicada en carteles y pantallas y habrá auxiliares de apoyo en el evento que aseguren el cumplimiento de la medida.

## AFORO

Hemos ajustados los aforos de todos los espacios para ajustarse a la normativa vigente. Se adjuntan planos con los aforos y ocupaciones permitidas. De manera general podemos señalar que en INFECAR:

- Se expone al público el aforo máximo de cada área, incluidos los trabajadores, y se asegurará que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de 1,5m metros se respeta en su interior.
- En caso de eventos con público sentado se intentará cumplir la distancia mínima de 1,5m medidos entre las cabezas de 2 personas.
  - o En sitios con asientos fijos se adjuntan los planos correspondientes.
  - o En sitios donde los asientos no sean fijos se habilitarán cuadrículas de 2x2 y se habilitará la silla en el centro de la misma.
- En caso de eventos con público de pie el aforo será de 1 persona por cada 4m<sup>2</sup>, y en ningún caso se superará el 50% del aforo permitido.

Promueve y Financia:

Organiza:

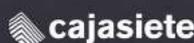
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



- La ocupación máxima para el uso de los aseos será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Sistema de control de aforos. Nos permitirá conocer en tiempo real el número de personas que acceden al recinto. Se realizará control de aforo mediante sistema manual, que permite:
  - o Contar las personas que acceden
  - o Contar las personas que abandonan el recinto
  - o Se conocerá toda la información en tiempo real.

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INFECAR tiene establecido un protocolo de limpieza y desinfección constante de sus instalaciones.

- Limpieza continua de las zonas de tránsito
- Limpieza de baños varias veces al día.
- Las salas se higienizan y desinfectan adecuadamente antes y después de cada evento.
- Obligatoriedad de uso de mascarillas en todas las zonas.
- Como ya se ha indicado, se han dispuesto dispensadores de geles y soluciones hidroalcohólicas. disponibles desinfectantes para manos a base de jabón o gel hidroalcohólico.
- Es importante mantener la ventilación a ser posible de manera natural. La sala donde se vaya a celebrar el evento se ventila 2 horas antes de su uso. Casi todos los espacios cuentan con ventilación natural en el recinto.
- En las zonas sin posibilidad de ventilación natural, se han ajustado los sistemas de climatización para aumentar el número de renovaciones por hora o el porcentaje de aire limpio exterior para evitar en lo posible la recirculación del aire.
- Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpian periódicamente, atendiendo al nivel de uso
- Las papeleras cuentan con una apertura de accionamiento no manual y disponen en su interior de doble bolsa.
- Para la limpieza de alfombras y/o moquetas, se realiza limpieza al vapor a más de 60°C y en los lugares que nos es posible se limpian con agua y detergente.

Promueve y Financia:

Organiza:

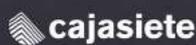
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



## ACCESO Y FLUJOS DE ACCESO

Los eventos se diseñan y planifican de tal forma que se pueda controlar aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas. En todo caso la entrada al recinto se realizará con medidas de protección, en concreto uso de mascarillas obligatorias y se dispondrá gel hidroalcohólico a la entrada y la salida.

Como medidas a tener en cuenta, y sin ánimo de ser excluyentes, podemos señalar:

- Se habilitará un control de acceso con personal de seguridad, para asegurar que toda persona cumple con el uso de las medidas sanitarias y la higienización previa a la entrada al recinto.
- Las entradas preferentemente estarán separadas de las salidas. Las diferentes salas y pabellones de INFECAR disponen de varias entradas que posibilitan la diferenciación en todos los casos.
- Eliminación de material impreso, promoviendo el uso de información digital (a través de códigos QR, entradas en formato digital, etc.).
- Se establecerán itinerarios para dirigir la circulación de clientes y usuarios y evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior, y prevenir el contacto entre ellos. En caso necesario, INFECAR dispone de vallas y catenarias para un mejor control de los accesos y gestión de las personas a efectos de evitar cualquier aglomeración.
- El recinto se abrirá con una hora de antelación al comienzo del evento para evitar aglomeraciones en la entrada. La entrada será diferentes carriles y se dispondrán medidas para asegurar que si se produce cola se realice ordenadamente con una separación de 1,5m entre personas.
- Se restringirá el número de personas dentro de un área de identificación y acceso.
- Preasignación de asientos: en el acceso e identificación se comunicará la plaza asignada en Sala.
- Se recopilará todos los datos personales necesarios para la trazabilidad de potenciales contagios.
- Se realizarán marcas en el suelo que facilite el mantenimiento de las distancias en aquellas zonas indicadas en el plano.

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

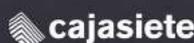
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



- Las salas cuentan con un plan de distribución de asientos en base a las recomendaciones de las autoridades sanitarias. (ver planos anexos)
- Se implementará un sistema de venta de entradas numeradas (remuneradas o no) para garantizar el control de aforo e identificar a todas las personas asistentes a la actividad.
- Los asientos estarán numerados y se desinfectarán cada día antes de la llegada del público.
- Dentro del recinto todos os eventos contarán con personal para informar y/o acomodar, y para resolver cualquier duda que le pueda surgir a los asistentes.
- Al final del del evento se anunciará por megafonía cómo debe hacerse la salida, y se recordarán todas las medidas de protección.
- La salida de los asistentes se hará de forma escalonada con un flujo de circulación de un solo sentido.
- No se permitirá fumar, usar dispositivos de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas, shisha o asimilados en la vía pública y en los espacios al aire libre, siempre que no resulte posible garantizar el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal de 2 metros.

## PROVEEDORES, LOGÍSTICA Y MONTAJE

Las condiciones de trabajo seguirán las recomendaciones vigentes de las Autoridades Sanitarias y los criterios estipulados por la Organización e INFECAR.

El personal de montaje deberá llevar mascarillas en todo momento. Incluido los trabajadores de empresas externas. Se desarrollará un plan de montaje y desmontaje, estableciendo horarios escalados y priorizando en todo momento que haya el menor número posible de personas en la instalación.

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

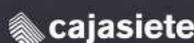
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



En los eventos de organización propia se distribuirá una declaración responsable que deberá ser leída y firmada por cada participante (ver Anexo 1) antes del acceso a la sala o pabellón y que destacará:

- La responsabilidad de cada participante en el evento, siendo consciente de las condiciones de salud requeridas en el protocolo publicado por la Organización.
- Conocimiento y compromiso de cumplimiento del protocolo anti COVID-19.
- Compromiso de no acudir al evento en el caso de sufrir síntomas compatibles con COVID-19, extensivo, igualmente, a aquellos casos en que los síntomas hayan sido sufridos por terceros con los que la persona participante haya estado en contacto.

En los eventos de terceros se le facilitará esta información al cliente para que este se haga responsable. INFECAR garantiza en todo momento que el visitante esté informado sobre las condiciones restrictivas que se aplican en el uso de las instalaciones. Se garantizará que conoce, antes de la confirmación de su inscripción y durante su estancia en el Palacio (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales de las que disponemos.

## DATOS PARA RASTREO

En cada evento el organizador está obligado a recopilar nombre, apellidos, DNI y móvil. Esta recogida de información forma parte de los mecanismos de identificación y rastreo que puedan establecer las autoridades sanitarias y la cual será facilitada al Servicio Canario de Salud en caso de que sea requerido. El objetivo en el caso de detectar un brote, podremos facilitar los datos del visitante y su ubicación a la autoridad sanitaria, con el fin de estudio y prevención epidemiológica.

Ante cualquier actividad congresual que se realice en INFECAR, el organizador tendrá que facilitarnos el número de personas inscritas, así como los datos identificativos antes expuestos para poder desarrollar la actividad.

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

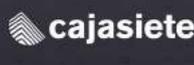
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



## ANEXO 1 DECLARACIÓN RESPONSABLE FRENTE AL COVID-19

La lectura y aceptación del presente documento es condición indispensable para asistir a (Nombre del evento en cuestión)

D./Dña. \_\_\_\_\_, con DNI \_\_\_\_\_,  
declaro responsablemente que:

1. En el momento de la firma, no presento síntomas compatibles con la enfermedad COVID-19 (fiebre (más de 37,5 °, tos seca, dificultad para respirar, dolor torácico, dolores musculares, falta de gusto, falta de olfato, dolores de cabeza, dolor de garganta, diarrea etc.)

2. En los 15 días previos a la fecha, no he tenido ningún “contacto estrecho” con personas que hayan sido declarados como casos confirmados, probables o posibles de COVID19.

Contacto estrecho: Cualquier persona que haya estado en contacto directo mientras presentaba síntomas: miembros familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar Convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar mientras presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

Caso confirmado: caso que cumple criterio de confirmación por laboratorio: PCR o test de diagnóstico positivo de antígeno o anticuerpos.

Caso probable: caso de infección respiratoria aguda grave con criterio clínico y radiológico compatible con un diagnóstico de COVID-19 no confirmado.

Caso posible: caso con infección respiratoria aguda leve al que no se le ha realizado prueba de diagnóstico microbiológico.

3. Soy conocedor/a del protocolo anti COVID-19 (se adjunta).

4. He recibido información sobre las medidas preventivas a tomar y me comprometo a cumplir las directrices o seguir las recomendaciones sanitarias, así como las instrucciones que sean dadas por el personal de organización presentes en el acto en relación con las medidas para evitar contagios por COVID-19.

5. Soy conocedor/a y acepta y asume que, en el actual estado, existe un objetivo riesgo de contagio de COVID-19 con las consecuencias que de ello se pudieran derivar para su persona en términos de salud o problemas que, incluso, pudieran ocasionarle la muerte.

6. En caso de resultar contagiado por COVID-19, exoneró al organizador del evento o certamen así como a la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) (en calidad de arrendatario donde se celebra el evento o certamen) de cualquier responsabilidad en relación con los posibles daños o perjuicios que puedan derivarse para mi persona.

7. Soy conocedor de que si mostrase una conducta o comportamiento de inobservancia o incumplimiento de las órdenes e instrucciones del personal de organización en relación con las medidas de seguridad para evitar contagios por COVID-19, podré ser excluido/a del evento o certamen.

Y para que así conste, firmo la presente declaración.

Nota: Estas medidas son orientativas y provisionales, se adaptarán a las disposiciones y recomendaciones de las autoridades sanitarias vigentes en el momento del evento o certamen.

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

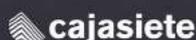
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



## ANEXO 2. PROTOCOLO DE SEGURIDAD CONTRA COVID 19

---

### Protocolo durante la ferias y eventos:

#### 1. Limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones

- Se realizará previamente a cada evento la limpieza y desinfección de las instalaciones a las que acceda el público.
- Se limpiarán diariamente o en función de la frecuencia de usos y los flujos de público todos los espacios susceptibles de paso y uso por parte de los usuarios.
- Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico debidamente señalizados a la entrada de los lavabos velando por su empleo obligatorio antes y después de hacer uso de grifos y aseos.

#### 2. Accesos y circulaciones en las instalaciones

- No acceda al recinto si:
  - o Presenta síntomas respiratorios o febriles
  - o Ha estado en contacto con personas afectadas por el coronavirus
  - o Ha viajado en los últimos 14 días a zonas especialmente afectadas por el coronavirus
- Se deberá acceder con entrada o invitación digital previamente adquirida por vía telemática.
- Es obligatorio el uso de mascarillas (sin válvula) durante el tiempo que se permanezca en el interior del recinto:
  - o El uso de mascarilla (preferentemente higiénicas y quirúrgicas), será obligatorio en todo el recinto.
  - o Deberá de cubrir nariz y boca. Se observarán, en todo caso, las indicaciones de las autoridades sanitarias acerca de su uso.

o No será exigible en los siguientes supuestos:

- Personas que presenten algún tipo de dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de mascarilla.
  - Personas en las que el uso de mascarilla resulte contraindicado por motivos de salud debidamente justificados, o que por su situación de discapacidad o dependencia presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización.
  - Desarrollo de actividades en las que, por la propia naturaleza de estas, resulte incompatible el uso de la mascarilla (Ej: ingesta de bebidas y alimentos...)
  - Causa de fuerza mayor o situación de necesidad.
- La ocupación máxima para el uso de los aseos será de dos personas, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
  - Se deberá cumplir el criterio de distancia mínima de seguridad de 1,5 metros.
  - La entrada al recinto será escalonada y guardando las debidas distancias de seguridad. Cuando sea necesario, personal auxiliar acompañará al público dentro de las instalaciones.
  - Se velará por el mantenimiento de la distancia de seguridad tanto en la entrada, como en los accesos a las salas y pabellones y en los espacios exteriores.
  - Se limitará el uso de los ascensores, priorizando la utilización de escaleras.
  - Reducción de aforo: se deberá respetar las indicaciones sobre aforo.
  - Sin manos, sin contacto: fomentamos una política de no contacto para los asistentes y proveedores.

**OMS:**

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus/coronavirus#tab=tab_1)

**Unión Europea:**

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

**Centro de Prevención y Control de Enfermedades Europeo:**

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>

**Ministerio de Sanidad de España:**

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

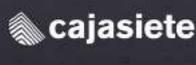
Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



## DATOS PARA RASTREO

Se adjuntan planos de planta baja y planta alta donde se reflejan los asientos inutilizados y la disposición de entradas y salidas, así como la ubicación prevista de geles hidroalcohólicos.

- Plano 1. Situación y emplazamiento.
- Plano 2. Plaza
- Plano 3. Palacio de Congresos. Planta Baja
- Plano 4. Palacio de Congresos. Planta Alta
- Plano 5. Pabellón 5. Carpas
- Plano 6. Pabellón 6.
- Plano 7. Pabellón 7.

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial  
de producto:



CONSEJERÍA  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA  
DE SECTOR  
PRIMARIO  
Y SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



cajasierte



Cámara  
de Comercio  
de Gran Canaria



Federación Geográfica  
de Canarias  
FEGASTROCAN



ONNERA GROUP



<p>PROYECTO: PLAN DE PREVENCIÓN COVID-19 RECINTO FERIA INFECAR                  PERIODICIDAD: 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, 5ª, 6ª, 7ª, 8ª, 9ª, 10ª, 11ª, 12ª, 13ª, 14ª, 15ª, 16ª, 17ª, 18ª, 19ª, 20ª, 21ª, 22ª, 23ª, 24ª, 25ª, 26ª, 27ª, 28ª, 29ª, 30ª, 31ª, 32ª, 33ª, 34ª, 35ª, 36ª, 37ª, 38ª, 39ª, 40ª, 41ª, 42ª, 43ª, 44ª, 45ª, 46ª, 47ª, 48ª, 49ª, 50ª, 51ª, 52ª, 53ª, 54ª, 55ª, 56ª, 57ª, 58ª, 59ª, 60ª, 61ª, 62ª, 63ª, 64ª, 65ª, 66ª, 67ª, 68ª, 69ª, 70ª, 71ª, 72ª, 73ª, 74ª, 75ª, 76ª, 77ª, 78ª, 79ª, 80ª, 81ª, 82ª, 83ª, 84ª, 85ª, 86ª, 87ª, 88ª, 89ª, 90ª, 91ª, 92ª, 93ª, 94ª, 95ª, 96ª, 97ª, 98ª, 99ª, 100ª, 101ª, 102ª, 103ª, 104ª, 105ª, 106ª, 107ª, 108ª, 109ª, 110ª, 111ª, 112ª, 113ª, 114ª, 115ª, 116ª, 117ª, 118ª, 119ª, 120ª, 121ª, 122ª, 123ª, 124ª, 125ª, 126ª, 127ª, 128ª, 129ª, 130ª, 131ª, 132ª, 133ª, 134ª, 135ª, 136ª, 137ª, 138ª, 139ª, 140ª, 141ª, 142ª, 143ª, 144ª, 145ª, 146ª, 147ª, 148ª, 149ª, 150ª, 151ª, 152ª, 153ª, 154ª, 155ª, 156ª, 157ª, 158ª, 159ª, 160ª, 161ª, 162ª, 163ª, 164ª, 165ª, 166ª, 167ª, 168ª, 169ª, 170ª, 171ª, 172ª, 173ª, 174ª, 175ª, 176ª, 177ª, 178ª, 179ª, 180ª, 181ª, 182ª, 183ª, 184ª, 185ª, 186ª, 187ª, 188ª, 189ª, 190ª, 191ª, 192ª, 193ª, 194ª, 195ª, 196ª, 197ª, 198ª, 199ª, 200ª, 201ª, 202ª, 203ª, 204ª, 205ª, 206ª, 207ª, 208ª, 209ª, 210ª, 211ª, 212ª, 213ª, 214ª, 215ª, 216ª, 217ª, 218ª, 219ª, 220ª, 221ª, 222ª, 223ª, 224ª, 225ª, 226ª, 227ª, 228ª, 229ª, 230ª, 231ª, 232ª, 233ª, 234ª, 235ª, 236ª, 237ª, 238ª, 239ª, 240ª, 241ª, 242ª, 243ª, 244ª, 245ª, 246ª, 247ª, 248ª, 249ª, 250ª, 251ª, 252ª, 253ª, 254ª, 255ª, 256ª, 257ª, 258ª, 259ª, 260ª, 261ª, 262ª, 263ª, 264ª, 265ª, 266ª, 267ª, 268ª, 269ª, 270ª, 271ª, 272ª, 273ª, 274ª, 275ª, 276ª, 277ª, 278ª, 279ª, 280ª, 281ª, 282ª, 283ª, 284ª, 285ª, 286ª, 287ª, 288ª, 289ª, 290ª, 291ª, 292ª, 293ª, 294ª, 295ª, 296ª, 297ª, 298ª, 299ª, 300ª, 301ª, 302ª, 303ª, 304ª, 305ª, 306ª, 307ª, 308ª, 309ª, 310ª, 311ª, 312ª, 313ª, 314ª, 315ª, 316ª, 317ª, 318ª, 319ª, 320ª, 321ª, 322ª, 323ª, 324ª, 325ª, 326ª, 327ª, 328ª, 329ª, 330ª, 331ª, 332ª, 333ª, 334ª, 335ª, 336ª, 337ª, 338ª, 339ª, 340ª, 341ª, 342ª, 343ª, 344ª, 345ª, 346ª, 347ª, 348ª, 349ª, 350ª, 351ª, 352ª, 353ª, 354ª, 355ª, 356ª, 357ª, 358ª, 359ª, 360ª, 361ª, 362ª, 363ª, 364ª, 365ª, 366ª, 367ª, 368ª, 369ª, 370ª, 371ª, 372ª, 373ª, 374ª, 375ª, 376ª, 377ª, 378ª, 379ª, 380ª, 381ª, 382ª, 383ª, 384ª, 385ª, 386ª, 387ª, 388ª, 389ª, 390ª, 391ª, 392ª, 393ª, 394ª, 395ª, 396ª, 397ª, 398ª, 399ª, 400ª, 401ª, 402ª, 403ª, 404ª, 405ª, 406ª, 407ª, 408ª, 409ª, 410ª, 411ª, 412ª, 413ª, 414ª, 415ª, 416ª, 417ª, 418ª, 419ª, 420ª, 421ª, 422ª, 423ª, 424ª, 425ª, 426ª, 427ª, 428ª, 429ª, 430ª, 431ª, 432ª, 433ª, 434ª, 435ª, 436ª, 437ª, 438ª, 439ª, 440ª, 441ª, 442ª, 443ª, 444ª, 445ª, 446ª, 447ª, 448ª, 449ª, 450ª, 451ª, 452ª, 453ª, 454ª, 455ª, 456ª, 457ª, 458ª, 459ª, 460ª, 461ª, 462ª, 463ª, 464ª, 465ª, 466ª, 467ª, 468ª, 469ª, 470ª, 471ª, 472ª, 473ª, 474ª, 475ª, 476ª, 477ª, 478ª, 479ª, 480ª, 481ª, 482ª, 483ª, 484ª, 485ª, 486ª, 487ª, 488ª, 489ª, 490ª, 491ª, 492ª, 493ª, 494ª, 495ª, 496ª, 497ª, 498ª, 499ª, 500ª, 501ª, 502ª, 503ª, 504ª, 505ª, 506ª, 507ª, 508ª, 509ª, 510ª, 511ª, 512ª, 513ª, 514ª, 515ª, 516ª, 517ª, 518ª, 519ª, 520ª, 521ª, 522ª, 523ª, 524ª, 525ª, 526ª, 527ª, 528ª, 529ª, 530ª, 531ª, 532ª, 533ª, 534ª, 535ª, 536ª, 537ª, 538ª, 539ª, 540ª, 541ª, 542ª, 543ª, 544ª, 545ª, 546ª, 547ª, 548ª, 549ª, 550ª, 551ª, 552ª, 553ª, 554ª, 555ª, 556ª, 557ª, 558ª, 559ª, 560ª, 561ª, 562ª, 563ª, 564ª, 565ª, 566ª, 567ª, 568ª, 569ª, 570ª, 571ª, 572ª, 573ª, 574ª, 575ª, 576ª, 577ª, 578ª, 579ª, 580ª, 581ª, 582ª, 583ª, 584ª, 585ª, 586ª, 587ª, 588ª, 589ª, 590ª, 591ª, 592ª, 593ª, 594ª, 595ª, 596ª, 597ª, 598ª, 599ª, 600ª, 601ª, 602ª, 603ª, 604ª, 605ª, 606ª, 607ª, 608ª, 609ª, 610ª, 611ª, 612ª, 613ª, 614ª, 615ª, 616ª, 617ª, 618ª, 619ª, 620ª, 621ª, 622ª, 623ª, 624ª, 625ª, 626ª, 627ª, 628ª, 629ª, 630ª, 631ª, 632ª, 633ª, 634ª, 635ª, 636ª, 637ª, 638ª, 639ª, 640ª, 641ª, 642ª, 643ª, 644ª, 645ª, 646ª, 647ª, 648ª, 649ª, 650ª, 651ª, 652ª, 653ª, 654ª, 655ª, 656ª, 657ª, 658ª, 659ª, 660ª, 661ª, 662ª, 663ª, 664ª, 665ª, 666ª, 667ª, 668ª, 669ª, 670ª, 671ª, 672ª, 673ª, 674ª, 675ª, 676ª, 677ª, 678ª, 679ª, 680ª, 681ª, 682ª, 683ª, 684ª, 685ª, 686ª, 687ª, 688ª, 689ª, 690ª, 691ª, 692ª, 693ª, 694ª, 695ª, 696ª, 697ª, 698ª, 699ª, 700ª, 701ª, 702ª, 703ª, 704ª, 705ª, 706ª, 707ª, 708ª, 709ª, 710ª, 711ª, 712ª, 713ª, 714ª, 715ª, 716ª, 717ª, 718ª, 719ª, 720ª, 721ª, 722ª, 723ª, 724ª, 725ª, 726ª, 727ª, 728ª, 729ª, 730ª, 731ª, 732ª, 733ª, 734ª, 735ª, 736ª, 737ª, 738ª, 739ª, 740ª, 741ª, 742ª, 743ª, 744ª, 745ª, 746ª, 747ª, 748ª, 749ª, 750ª, 751ª, 752ª, 753ª, 754ª, 755ª, 756ª, 757ª, 758ª, 759ª, 760ª, 761ª, 762ª, 763ª, 764ª, 765ª, 766ª, 767ª, 768ª, 769ª, 770ª, 771ª, 772ª, 773ª, 774ª, 775ª, 776ª, 777ª, 778ª, 779ª, 780ª, 781ª, 782ª, 783ª, 784ª, 785ª, 786ª, 787ª, 788ª, 789ª, 790ª, 791ª, 792ª, 793ª, 794ª, 795ª, 796ª, 797ª, 798ª, 799ª, 800ª, 801ª, 802ª, 803ª, 804ª, 805ª, 806ª, 807ª, 808ª, 809ª, 810ª, 811ª, 812ª, 813ª, 814ª, 815ª, 816ª, 817ª, 818ª, 819ª, 820ª, 821ª, 822ª, 823ª, 824ª, 825ª, 826ª, 827ª, 828ª, 829ª, 830ª, 831ª, 832ª, 833ª, 834ª, 835ª, 836ª, 837ª, 838ª, 839ª, 840ª, 841ª, 842ª, 843ª, 844ª, 845ª, 846ª, 847ª, 848ª, 849ª, 850ª, 851ª, 852ª, 853ª, 854ª, 855ª, 856ª, 857ª, 858ª, 859ª, 860ª, 861ª, 862ª, 863ª, 864ª, 865ª, 866ª, 867ª, 868ª, 869ª, 870ª, 871ª, 872ª, 873ª, 874ª, 875ª, 876ª, 877ª, 878ª, 879ª, 880ª, 881ª, 882ª, 883ª, 884ª, 885ª, 886ª, 887ª, 888ª, 889ª, 890ª, 891ª, 892ª, 893ª, 894ª, 895ª, 896ª, 897ª, 898ª, 899ª, 900ª, 901ª, 902ª, 903ª, 904ª, 905ª, 906ª, 907ª, 908ª, 909ª, 910ª, 911ª, 912ª, 913ª, 914ª, 915ª, 916ª, 917ª, 918ª, 919ª, 920ª, 921ª, 922ª, 923ª, 924ª, 925ª, 926ª, 927ª, 928ª, 929ª, 930ª, 931ª, 932ª, 933ª, 934ª, 935ª, 936ª, 937ª, 938ª, 939ª, 940ª, 941ª, 942ª, 943ª, 944ª, 945ª, 946ª, 947ª, 948ª, 949ª, 950ª, 951ª, 952ª, 953ª, 954ª, 955ª, 956ª, 957ª, 958ª, 959ª, 960ª, 961ª, 962ª, 963ª, 964ª, 965ª, 966ª, 967ª, 968ª, 969ª, 970ª, 971ª, 972ª, 973ª, 974ª, 975ª, 976ª, 977ª, 978ª, 979ª, 980ª, 981ª, 982ª, 983ª, 984ª, 985ª, 986ª, 987ª, 988ª, 989ª, 990ª, 991ª, 992ª, 993ª, 994ª, 995ª, 996ª, 997ª, 998ª, 999ª, 1000ª</p>	 <p>ORGANIZADOR:                  Cabildo de Gran Canaria                  35018 LAS PALMAS DE G.C.</p>	<p>PROYECTO REALIZADO POR:                  Vicente Corbacho Robles, Colegiado nº 847                  C/Alfonso de Ercilla, 11 - Local 2 35018 Las Palmas de G.C.                  Email: vicente@vcorbacho.com</p>	<p>CÓDIGO:                  SITUACION Y EMPLAZAMIENTO</p>	<p>ESCALA: SE</p>	<p>OCTUBRE 2020</p>	<p>PLANO: 1</p>
---	--	--	---	-------------------	---------------------	-----------------

ISLA DE GRAN CANARIA

Promueve y Financia:

Organiza:

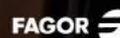
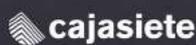
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
 CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA





Promueve y Financia:

Organiza:

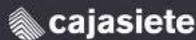
Patrocina:

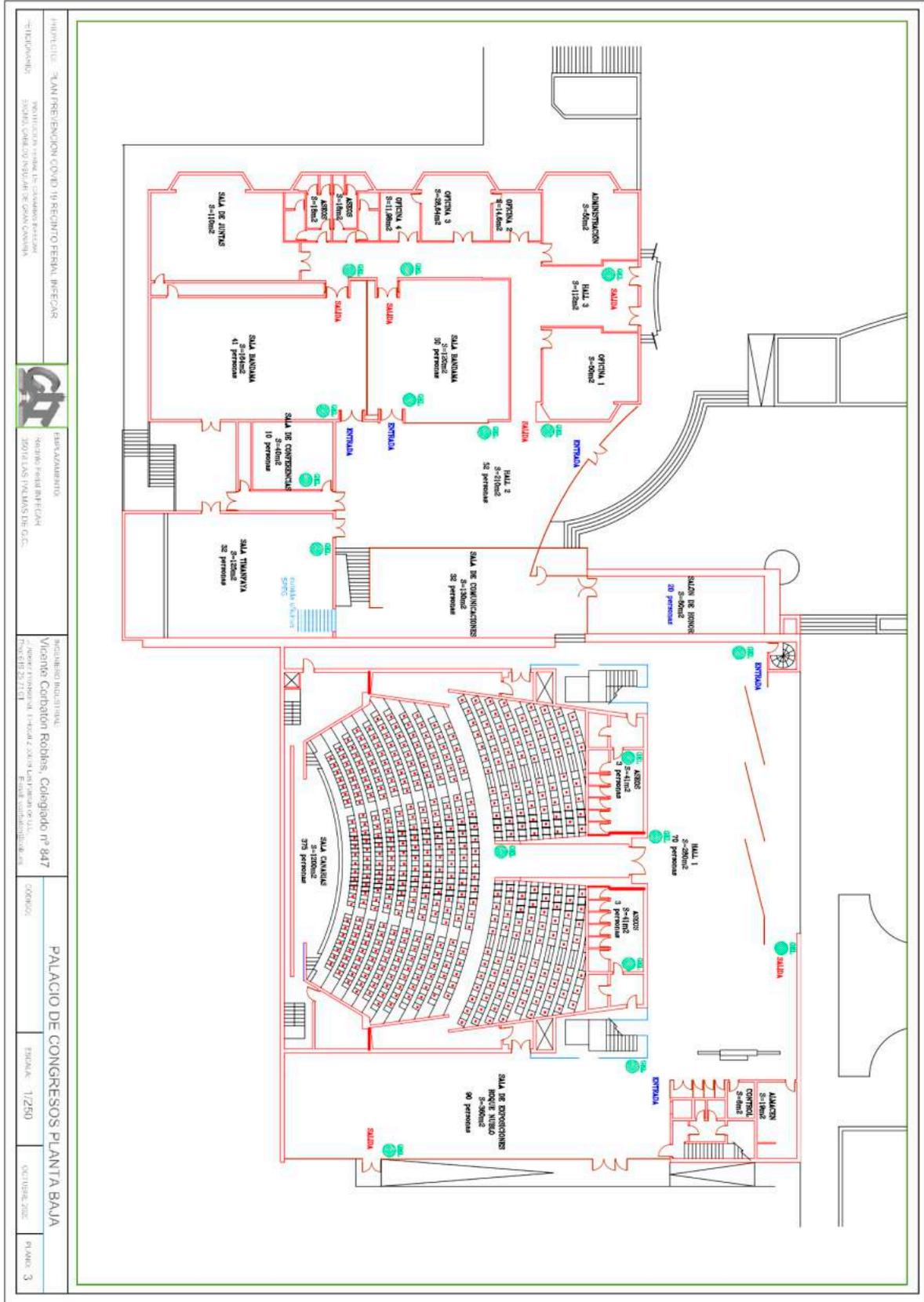
Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
 CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA





Promueve y Financia:

Organiza:

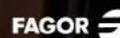
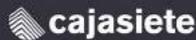
Patrocina:

Colabora:

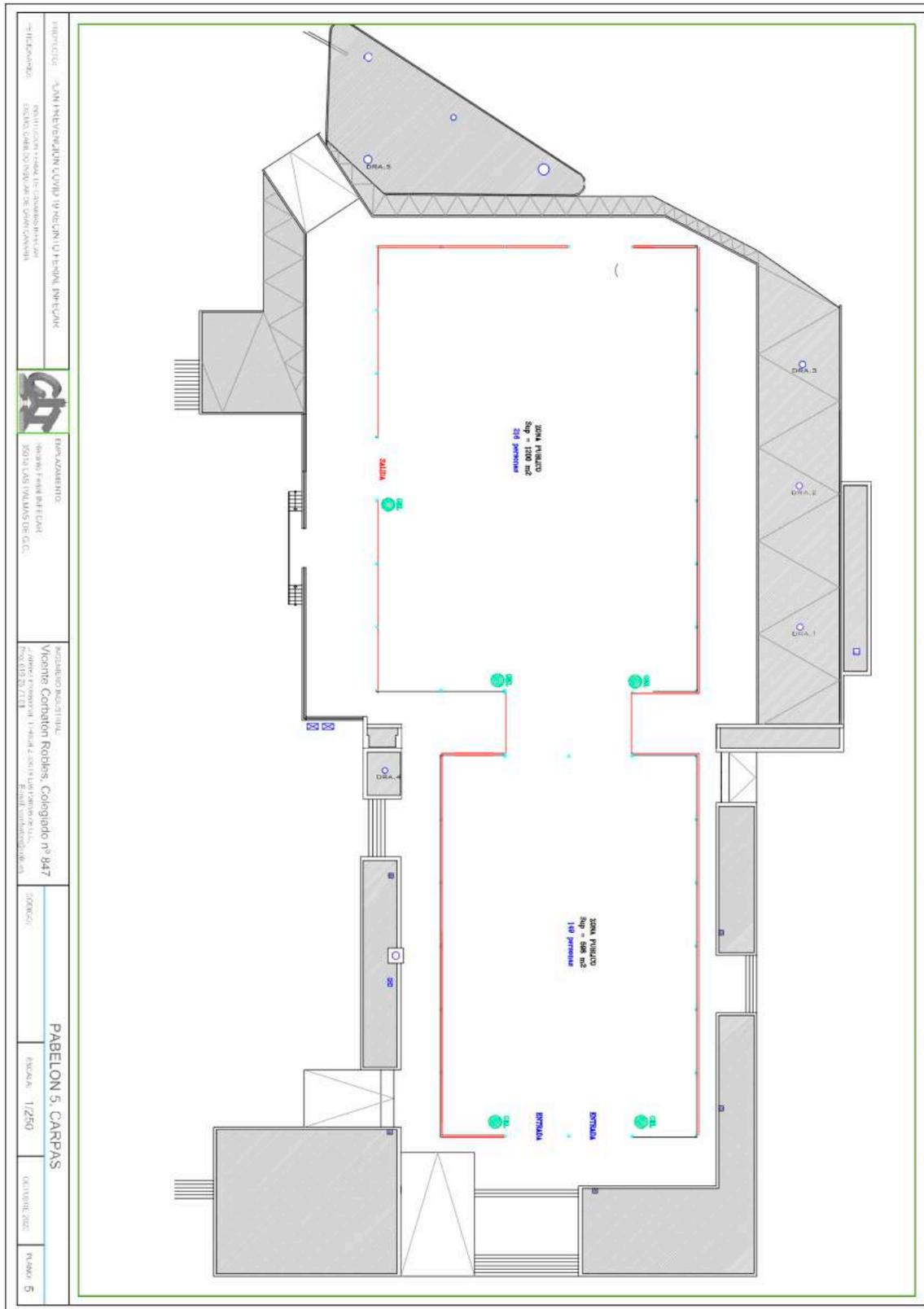
Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
 CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA







Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

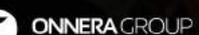
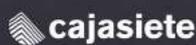
Colabora:

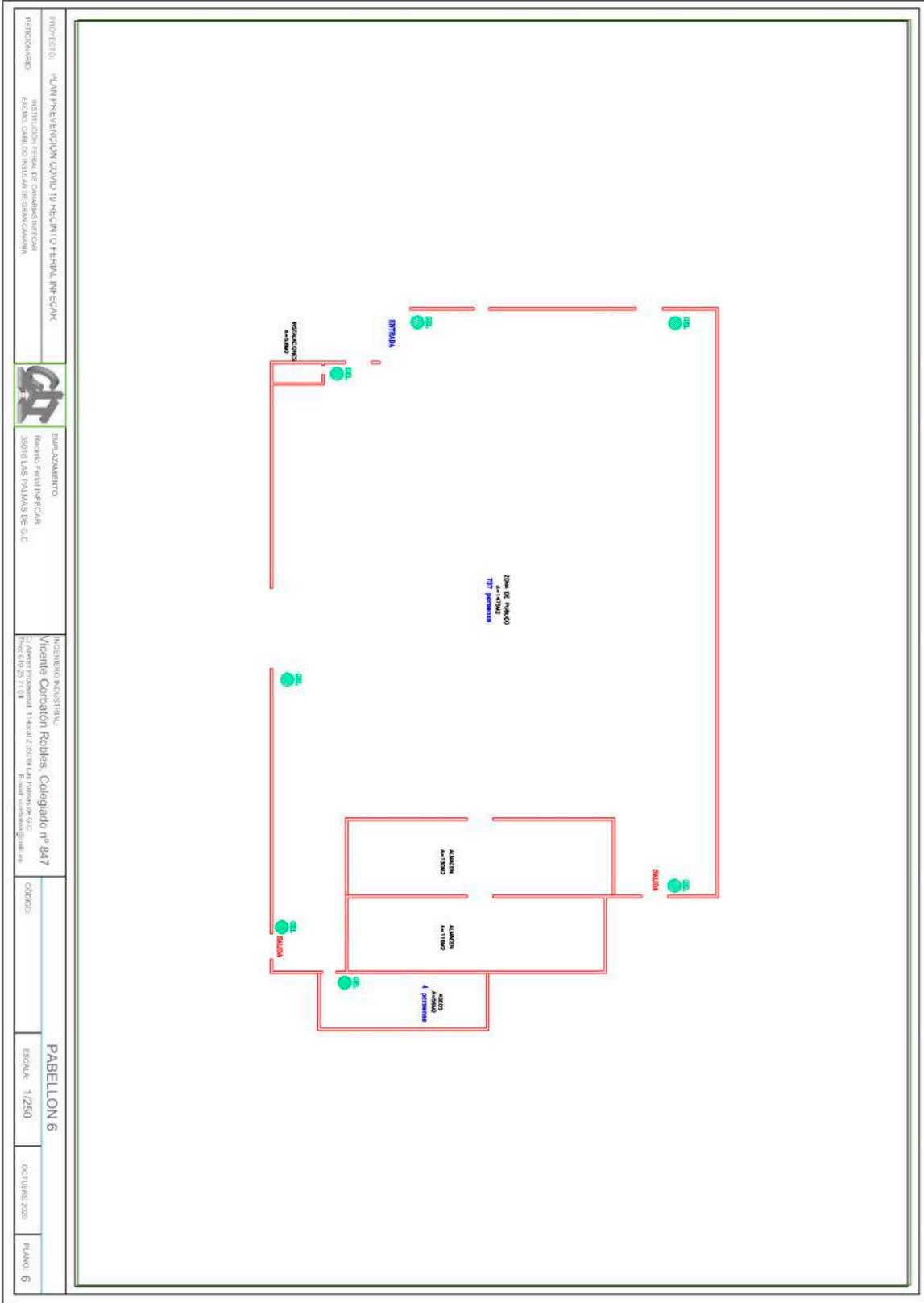
Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA

CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA





Promueve y Financia:

Organiza:

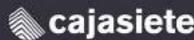
Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
 CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA







# FERIA GRAN CANARIA me gusta

7-10 MAYO 2021

ASISTENCIA PRESENCIAL CON AFORO LIMITADO Y VIRTUAL

Un continente de sabores

Inscríbete en:

[FeriaGranCanariaMeGusta.es](http://FeriaGranCanariaMeGusta.es)

Promueve y Financia:

Organiza:

Patrocina:

Colabora:

Proveedor oficial de producto:



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y ARTESANÍA  
CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

