



MEMORANDO

PARA: EXPOSITORES Y EXPOSITORAS

DE: GERENCIA CORFEPALMIRA

Con la finalidad de buscarle soluciones adecuadas a posibles incidentes que se puedan presentar, entregamos a usted un MANUAL DEL EXPOSITOAR (A), con algunas recomendaciones de seguridad, para el montaje, periodo de fiesta y desmontaje

Cordial Saludo.

YAZMIN HERNANDEZ SANDOVAL
Gerente.



SEÑOR EXPOSITOR- SEÑORA EXPOSITORA

Queremos presentar a su consideración algunas recomendaciones de seguridad; que de ser tenidas en cuenta, evitan anomalías en contra de ustedes y de la misma corporación.

- 1-** Se debe llegar a la hora señalada para la apertura de los pabellones, para así evitar cualquier tipo de anomalías en el stand; por las cuales CORFEPALMIRA, no responderá de ninguna manera.
- 2-** Si por alguna causa llega antes de la hora señalada a la apertura de los pabellones no podrá ingresar ya que el horario de apertura como de cierre son de estricto cumplimiento.
- 3-** Es de aclarar que la seguridad que presta la corporación de fiestas, ferias y espectáculos de Palmira, CorfePalmira, es global y por tal razón no responde por pérdidas que presenten durante el tiempo en el cual la feria este abierta al público.
- 4-** La gerencia de Corfepalmira, le sugiere no dejar el stand por ningún motivo durante el tiempo que haya atención al público, cualquier eventualidad al respecto será de su absoluta responsabilidad.
- 5-** Se recomienda que vigile con especial cuidado carteras, calculadoras, maletines, portátiles, video beam, celulares, joyas, etc., que sean de uso personal durante el periodo de montaje, fiesta y desmontaje.
- 6-** Toda persona sin excepción deberá ser registrada por el personal de vigilancia al cierre de cada pabellón.
- 7-** Es aconsejable que el personal que trabaje para usted en el montaje, fiesta o desmontaje, sea de su pleno conocimiento y confianza.
- 8-** Señor expositor, expositora, antes del cierre del pabellón verifique que su stand haya quedado debidamente cerrado y no olvide sus objetos personales al salir. También debe prevenir que su stand quede con todas las medidas de seguridad.
- 9-** Cuando se le presenten dificultades en materia de seguridad, ubique supervisor de seguridad de su pabellón, quien estará dispuesto a colaborarle.



- 10- Dar aviso inmediato a seguridad o informe al vigilante del pabellón si observa personas sospechosas en las aperturas, cierres y durante el periodo de fiesta.
- 11- Señor expositor se recomienda portar la credencial en todo momento durante su permanencia en el recinto ferial en periodo de montaje, feria y desmontaje.
- 12- Recuerde que para sus montajes se debe contar con los elementos de seguridad industrial y personal (cascos, arnés, monogafas, guantes, etc.) además presentar su respectivo carné de E.P.S y A.R.P., vigentes.
- 13- Para el ingreso de montajes y/o desmontajes al recinto ferial, se exigirá en las porterías los diferentes documentos que lo acrediten como participante del evento y colaborar con los requerimientos formulados por el personal de seguridad y vigilancia.
- 14- CORFEPALMIRA no cuenta con vehículos para el servicio de transporte de mercancías durante el montaje, fiesta y desmontaje, usted debe conocer los vehículos o personas que realizan dicha labor.
- 15- Recuerde que está totalmente prohibido fumar dentro del recinto o espacios cerrados.
- 16- de manera atenta se solicita disponer del manejo de la basura de acuerdo con los requerimientos ambientales (disposición – clasificación) en los recipientes ubicados para tal fin al lado del pabellón.

HORARIOS

HORA DE APERTURA A EXPOSITORES – EXPOSITORAS: 9:30 A.M

HORA DE CIERRE A EXPOSITORES – EXPOSITORAS: 10:00 P.M



REGLAMENTO PARA LA UTILIZACION DE STAND - PERFILERIA

A. Montaje.

El expositor o expositora, deberá tener en cuenta, lo siguiente:

1. Se solita entregar el mobiliario en las condiciones en las que las fue entregado. Cualquier desperfecto total o parcial del mismo, causara la reposición o el pago en efectivo de los elementos.
2. Evitar el uso de pintura, pegamentos, grapas, clavos, chinches, o cualquier material que pueda dañar en alguna forma la integridad de los paneles y/o estructura de madera.
3. En el caso en que los separados de madera sufrieran algún daño causado por el expositor, expositora, el administrador del recinto ferial, facturara el costo del arreglo o la reposición del mismo, con previo avaluó de los daños ocasionados.
4. No está permitido cambiar o pintar el aspecto o la condición original de los paneles que conforman el stand; deben ser dejados en el mismo estado en que fueron recibidos.
5. Si las conexiones eléctricas o hidráulicas (en algunos casos) se encuentran en la parte externa del stand, no pueden ser usados por el expositor para decoración soporte o colocación de publicidad.
6. No está permitido hacer decoraciones por fuera del stand, para mantener la uniformidad en la escenografía general.
7. En cada stand se podrá instalar máximo los siguientes elementos, en cualquiera de las siguientes alternativas:
 - 1 plasma+ 1 teatro en casa
 - 1 portatil+1 cargador celular
 - 2 cargadores celular

BAJO NINGUN MOTIVO SE PUEDE HACER CONEXIONES ADICIONALES CON REGLETAS O CORTAPICOS Y MENOS SACAR EXTENSIONES DE OTROS STAND.

LO ANTERIOR CON EL FIN DE EVITAR CORTOS CIRCUITOS QUE GENEREN PROBLEMAS PARA EL DESARROLLO NORMAL DE LA FIESTA, PONIENDO EN PELIGRO LA VIDA DE LAS DEMAS PERSONAS.



B. Finalización del evento-des-montaje

1. El expositor, expositora, debe tener su stand limpio de cajas y materiales que no sean de la exhibición.
2. El stand deberá ser dejado en el mismo estado en que fue recibido y libre de materiales, escombros, basuras, etc.

EQUIPAMIENTO.

Cada stand contara con equipamiento básico:

- Paneles de 2 metros de ancho x 3 mts
- Paneles de 3.0 mts de ancho x 3 mts
- Toma interruptor doble
- Energía - luz

Lo anterior es propiedad de Corfepalmira y deberán devolverse al cierre del evento en las mismas condiciones en las que se entregaron, salvo si hay algún desgaste propio por su uso durante la fiesta.

PROHIBICIONES Y SANCIONES.

No se permite al expositor, expositora

- Colocar material de decoración, mostradores, letreros, etc., fuera del stand y menos si bloquea el acceso a las instalaciones delimitadas para el evento.
- Usar materiales inflamables o explosivos para la decoración, demostración y/o publicidad de sus productos. Bajo sanción se decomisan los elementos inflamables y/o explosivos, en presencia de la autoridad policial.

RESPONSABILIDADES.

Los organizadores no se responsabilizan por:

- la perdida y daños causados a elementos, utensilios, equipo, etc., que los expositores o sus contratistas ingresen al evento.
- Los accidentes que puedan sufrir el personal propio o contratado por expositor o expositora, por no respetar los estándares de seguridad o negligencia del mismo.
-



- La caída del voltaje o interrupciones en el suministro de carga eléctrica, por el mal uso de la energía.

REQUISITOS PARA PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL RECINTO FERIAL ALVARO DOMINGUEZ VALLECILLA.

Señor Expositor, señora expositora de Alimentos y Bebidas.

La corporación de fiestas, ferias, eventos y espectáculos de Palmira, **CORFEPALMIRA**, con el objetivo de dar cumplimiento a los requisitos básicos fundamentales de la reglamentación para la preparación y expendio de alimentos, decreto 3075/1997 y resolución 604/1993, presenta algunas importantes recomendaciones que regulan todas las actividades para la preparación y manipulación de alimentos.

1. Corfepalmira, no se hace responsable por las malas prácticas de manufactura en las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte distribución, importación y comercialización de alimentos; sobre los alimentos y materias primas alimentos.
2. El personal manipulador de alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función, por lo menos una vez al año.
3. Las personas manipuladoras de alimentos deben realizarse exámenes de **KOH** de uñas, **BK** de esputo y coprológico.
4. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
5. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
6. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, preferiblemente con cierres y cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que puedan



caer al alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. Cuando se usa delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

7. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar riesgo de contaminación para el alimento.
8. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca.
9. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
10. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y tacón bajo.
11. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al manipulador de alimentos de la obligación de lavarse las manos.
12. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
13. No está permitido, comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
14. El personal que presente enfermedades en la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
15. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación.
16. Todo alimento que se expendá directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y resolución 604 de 1993.



17. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos siguientes:

- alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y los otros productos agrícolas.
 - Alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
 - Los alimentos y materiales primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
18. Los utensilios para la preparación deberán estar limpios, en buen estado de conservación, se prohíbe el uso de material no apto como cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos.
19. Las comidas y bebidas se servirán utilizando material desechable. Solo se permitirá el uso de vajilla reutilizable mantenida en excelente estado de conservación e higiene. Su secado se hará por escurrimiento.
20. El servido de alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimentos evitando en cualquier caso todo contacto con las manos.
21. Si el alimento es transportado al lugar de su venta, debe hacerse en recipientes debidamente cerrados y protegido.

Corfepalmira y la Fiesta Nacional de la Agricultura, en articulación con la Secretaria de Salud del Municipio realizan la capacitación en Manipulación de Alimentos para las personas que trabajaran en la actividad ferial.

LUGAR: RECINTO FERIAL ALVARO DOMINGUEZ VALLECILLA

NOTA: PARA LAS CAPACITACIONES SE REQUIERE LA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DE LOS MANIPULADORES Y RESULTADOS DE EXAMENES DE KOH DE UÑAS, BK DE ESPUTO Y EXAMEN COPROLOGICO.

PRONTO SE LES DARA A CONOCER LAS FECHAS

¡NOS VEMOS EN AGOSTO!

www.corfepalmira.gov.co
Carrera 24 # 19 – 00 / PBX: (57-2) 275 90 00
Palmira - Colombia



FORMATO INVENTARIO
44ª. FIESTA NACIONAL DE LA AGRICULTURA
EXPOSITORES
AGOSTO-15 AL 19/ 2019
RECINTO FERIAL ALVARO DOMINGUEZ VALLECILLA

FECHA: _____ PABELLON: _____

Nombre del Expositor y/o Razón social: _____

INVENTARIO EXPOSITOR	CANTIDAD	ESTADO

INVENTARIO CORFEPALMIRA	CANTIDAD	ESTADO
Cable dúplex No. 12		
Nevera		
Manual del expositor		
Perfileria		
Toma-interruptor doble		
Carpa 4x4		
Llaves del local		

FIRMA DEL EXPOSITOR

FIRMA CORFEPALMIRA

NOTA: CorfePalmira no se hace responsable por pérdida o daño de elementos propios del stand, estos serán responsabilidad total del expositor.