

En esta plataforma de formación, encontrará información sobre las medidas higiénico-sanitarias para afrontar las fases de apertura, basadas en el documento oficial de directrices y recomendaciones, aprobado por el Ministerio de Sanidad.

Podrá identificar y analizar los riesgos inherentes a sus establecimientos, así como implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con el personal para hacer frente al virus.

A través de la formación de sus empleados podrá acreditar su actividad profesional como **“Hostelería Segura”** / **“Arrisku Gabeko Ostalaritza”**, generando confianza sobre la seguridad de sus instalaciones y el servicio a clientes.

Se deben seguir los siguientes pasos para registrarse en la plataforma:

1. Acceda a la web <https://localseguro.hosteleriaunida.es/>



2. Es necesario realizar el Formulario de Registro con los datos de la empresa, teniendo especial cuidado en el correo electrónico que se indique, ya que será en este dónde se reciban las claves para continuar con el proceso:



**FORMULARIO DE REGISTRO**

INICIO / FORMULARIO DE REGISTRO

**Formulario de registro para empresarios**

A través de este formulario puedes inscribirte en nuestra plataforma de formación para solicitar la formación de tus empleados y adquirir la acreditación para tu local.

**Empresa**

Número social\*


CIF/NIF\*

3. Al finalizar el formulario deberá aceptar la Política de privacidad y “Enviar el formulario”:

Sí, he leído y comprendo como CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA gestiona mis datos personales según lo establecido en la **Política de privacidad**, y estoy de acuerdo con que utilice mis datos personales con fines comerciales.

ENVIAR FORMULARIO

4. Una vez enviado el formulario, se recibirán las claves en el mail indicado, con este formato:

 ma. 19/05/2020 12:29  
localseguro@hosteleriaunida.es  
Gracias por registrarse en Hosteleria Segura  
Para INFORMATICA@asociacionhosteleria.com



Hola ,

Le agradecemos que se haya dado de alta en nuestro servicio.

Puede acceder al área privada para solicitar la acreditación de su local con los siguientes datos:

Dirección web: <https://localseguro.hosteleriaunida.es/es/area-privada>

Usuario: **Mail indicado en el registro**

Contraseña: **Contraseña generada**

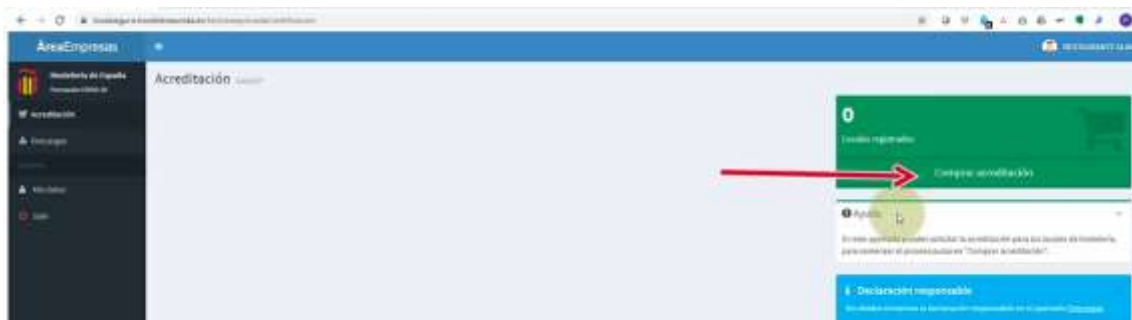
Quedamos a su disposición,  
Un cordial saludo

La contraseña incluirá mayúsculas, minúsculas y números, y debe ser escrita exactamente igual.

- Accederemos a la dirección indicada en el mail, indicando el usuario y la contraseña:



- Lo primero que hay que hacer es “Comprar acreditación”.



- En este apartado se crearán todos los centros de trabajo de la empresa, rellenando su formulario específico.

Accreditación Local de hostelería

Añadir local

Nombre comercial / Rótulo del local \*

Categoría \*

Dirección del establecimiento \*

Código Postal \*

Provincia \*

Localidad \*

Empleados \*

Especial cuidado al número de empleados indicados, ya que deberá coincidir con el número de participantes en la formación, siendo necesario que todos finalicen el curso para poder tener la acreditación.

Además, este dato servirá para calcular el coste de la utilización de esta plataforma, dependiendo de la pertenencia a Asociaciones de Hostelería y del número de trabajadores, en base a estas posibles combinaciones (precios sin IVA):

- **Local perteneciente** a la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa
    - 1 local + 5 alumnos => **GRATUITO**
    - Alumno adicional 9€
  - **Local NO perteneciente** a la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa:
    - 1 local + 5 alumnos => 295€
    - Alumno adicional 9€
8. Al guardar este formulario, nos mostrará en la pestaña de Acreditación un cuadro con la empresa creada. En ese momento procede formalizar el pago, con coste para la empresa no asociada y sin coste para los socios, pero es necesario completar este paso.



**NOTA:** Aunque el coste sea CERO, por pertenecer a la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, es necesario realizar este paso.



9. Esto dará acceso a seleccionar el método de pago deseado, y mostrará un resumen de la transferencia realizada (si procede el pago).



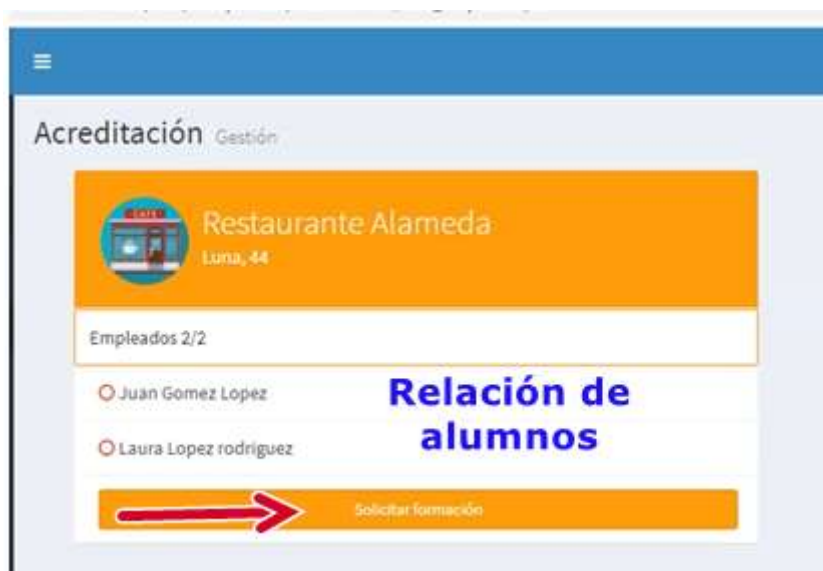
10. Una vez terminado, desde la opción VOLVER vamos a la pestaña de “Acreditación”, y cuando se haya confirmado el pago se mostrará la opción de incluir a los alumnos.



11. Esto dará acceso a otro formulario para introducir los datos de los alumnos. Especial cuidado al indicar el mail, ya que aquí recibirán las claves personales para poder realizar la formación.

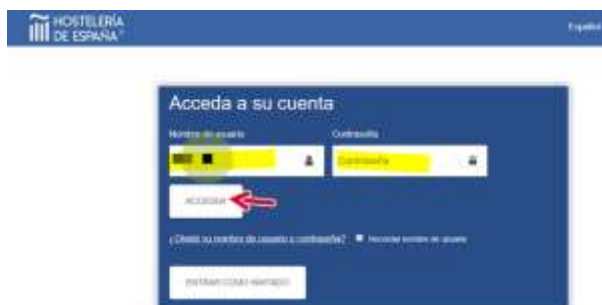


12. Al completar el formulario, se grabarán los datos y completados los datos de todos los alumnos que hemos indicado en el registro de la empresa, se mostrará en la pestaña de Acreditación.



Cuando se hayan registrados **todos** los alumnos que figuran en la ficha de la empresa, se podrá acceder a la formación, desde “**solicitar formación**”.

A continuación, se enviarán los emails a los alumnos para que puedan comenzar su formación, si bien antes deberán consultar el correo electrónico y acceder a la dirección [www.hosteleriaunidacampus.es](http://www.hosteleriaunidacampus.es) y desde “Acceder” se introducirá el nombre de usuario y contraseña indicada.



Cada alumno accederá al curso de “**Prevención de Riesgos Higiénico-Sanitarios frente al Covid-19 en la Restauración**”.



Se mostrarán las diversas unidades formativas, siendo necesario realizarlas de forma secuencial.



El curso no se dará por finalizado hasta no pasar por todas las unidades formativas, los cuestionarios de cada unidad y el final.

Una vez terminada la formación de todos los alumnos, hay que completar la "Declaración Responsable" desde la pestaña de "Descargas".



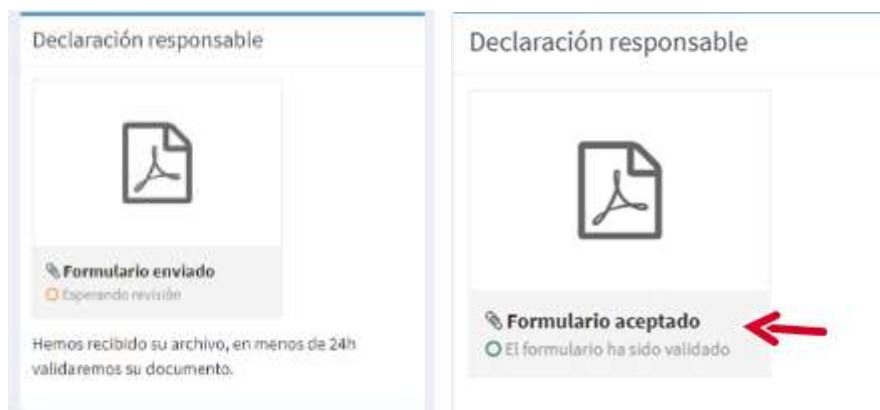


Este “*formulario en blanco*”, en formato PDF, deberá completarse e imprimirse.

Tras haberlo firmado, se escaneará o fotografiará y guardará, para subirlo a la aplicación, desde “Seleccionar archivo”.



Cuando se haya seleccionado, hay que pulsar “*Enviar*” y entonces se mostrará un mensaje de Formulario enviado, “*Hemos recibido su archivo, en menos de 24 h validaremos su documento*”. Transcurrido ese tiempo se mostrará como aceptado y con un círculo verde.

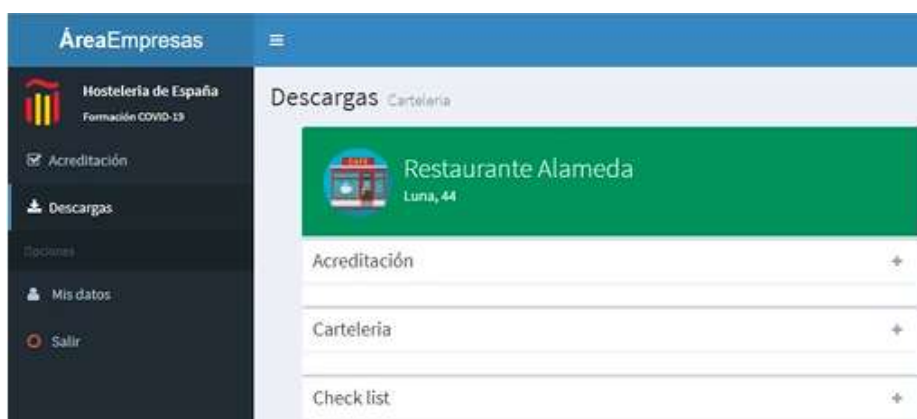




Una vez que los alumnos inscritos hayan terminado la formación, se recibirá un correo electrónico que indicará que el proceso ha terminado y la pestaña de acreditación pasará a color verde, indicando “*Descargar acreditación*”.



Al descargar acreditación, en la pestaña “*Descargas*” aparecerán tres apartados.



Cada una de las opciones, pulsando el signo “+”, mostrará todo lo que está incluido. Todos los documentos estarán personalizados con el nombre de la empresa:

- Acreditación
  - Sello de acreditación
- Cartelería
  - Cartel de distanciamiento
  - Lavado de manos con gel
  - Lavado de manos con jabón
  - Medidas higiénicas generales
  - Medidas higiene terrazas
  - Requisitos generales personal
  - Requisitos generales servicio

## Erabiltzailearen gida – HOSTELERIA SEGURA

- Requisitos limpieza desinfección
- Terraza
- Check List
  - Check List empresa
  - Check List trabajador

Ejemplos de cartelería



**MANUAL PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE A COVID-19 EN LA RESTAURACIÓN**

HOSTELERÍA DE ESPAÑA

**MANTÉN LA DISTANCIA DE SEGURIDAD**

Evita estar a menos de 1 metro de otras personas.

Evita estar a menos de 2 metros de grupos de personas.

Evita estar a menos de 4 metros de una masa de personas.

Evita estar a menos de 1 metro de personas que estén hablando.

**TERRAZA SEGURA**

HOSTELERÍA DE ESPAÑA

HOSTELERÍA DE ESPAÑA

**MEDIDAS HIGIÉNICAS GENERALES**

POR FAVOR ESPERE A SER ATENDIDO

NO MUEVA EL MOBILIARIO, EL PERSONAL SE ENCARGARÁ

LAS MESAS Y SILLAS SON DESINFECTADAS ENTRE CLIENTE Y CLIENTE

GRACIAS POR SU AYUDA DISCULPE LAS MOLESTIAS

*(The entire page content is overlaid with a large red watermark reading 'EJEMPLO' diagonally.)*