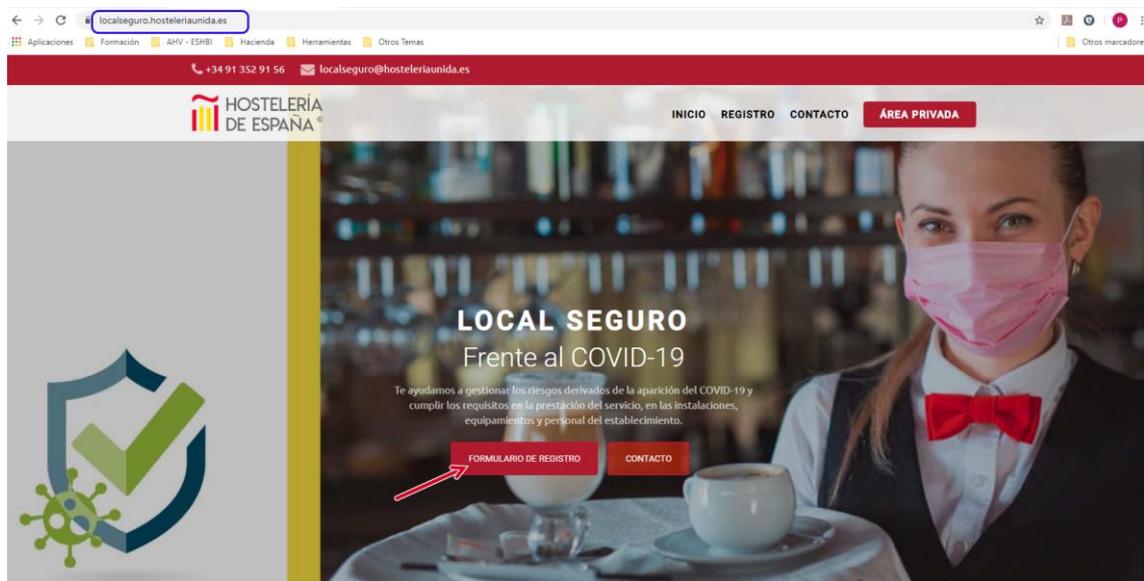


En esta plataforma de formación, encontrará información sobre las medidas higiénico-sanitarias para afrontar las fases de apertura, basadas en el documento oficial de directrices y recomendaciones, aprobado por el Ministerio de Sanidad.

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.

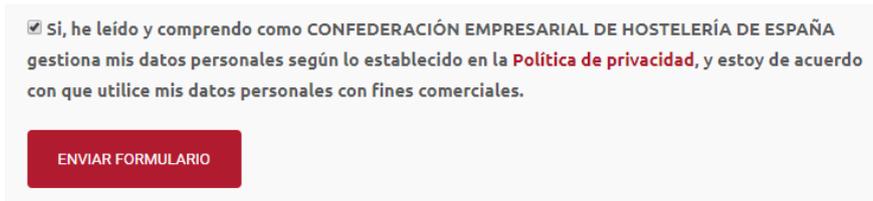
Acceda a la web <https://localseguro.hosteleriaunida.es/>



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.



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



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 Hostelería 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>

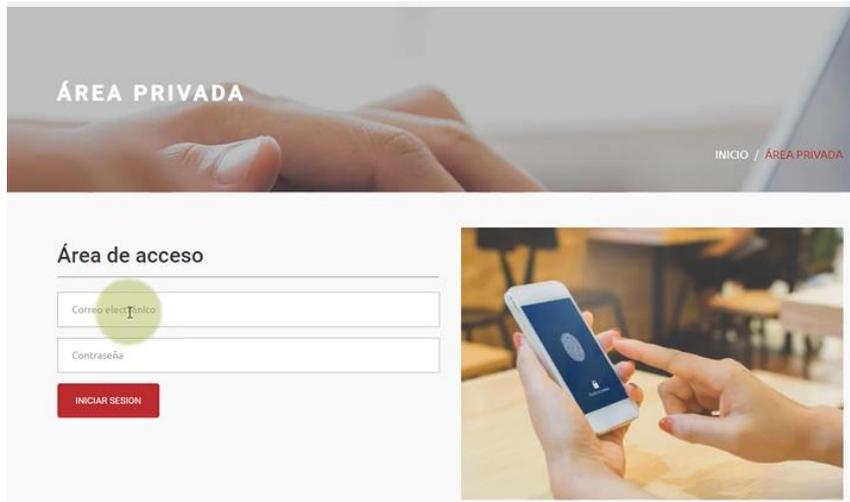
Usuario: **Mail indicado en el registro**

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.

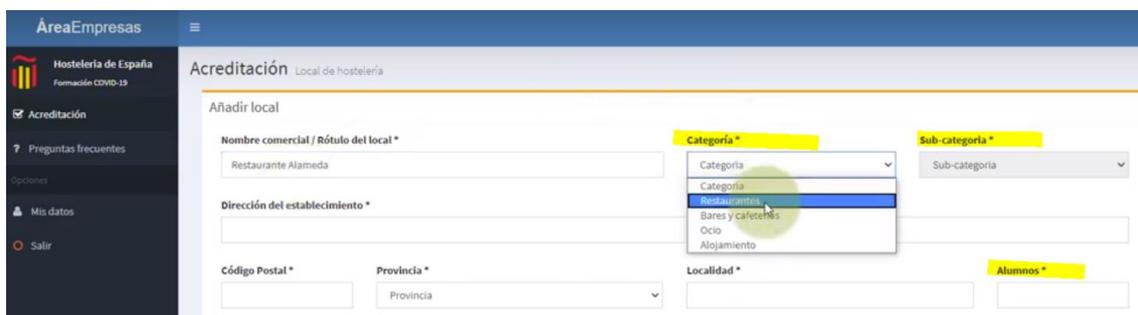


Paso 1. Acreditación y Pago

Lo primero que hay que hacer clic en en *“Inscriba su local”*.



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



Definirá la actividad según las categorías y subcategorías indicadas.

Especial cuidado al **número de alumnos** 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.

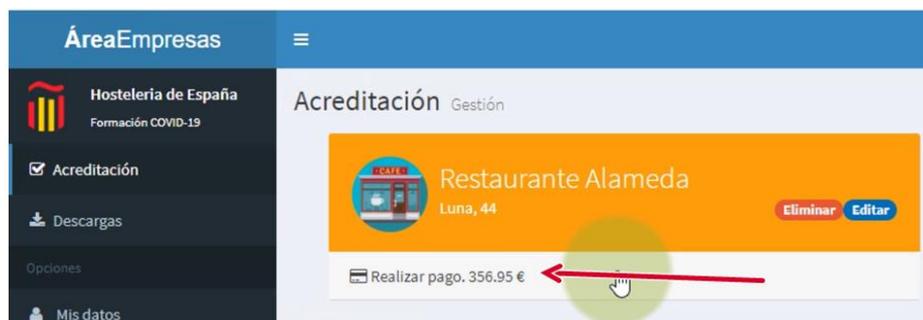
Guardar el formulario.

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):

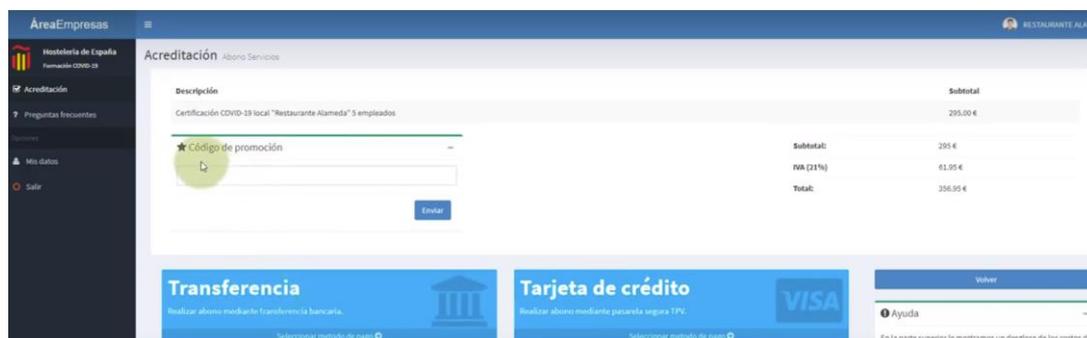
- **Local perteneciente** a la Asociación provincial de Hostelería.
 - 1 local + 5 alumnos => **GRATUITO**
 - Alumno adicional 9€

- Local **NO perteneciente** a la Asociación provincial de Hostelería.
 - 1 local + 5 alumnos => 295€
 - Alumno adicional 9€

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 una de las Asociaciones provinciales de Hostelería, es necesario completar este paso.



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



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.

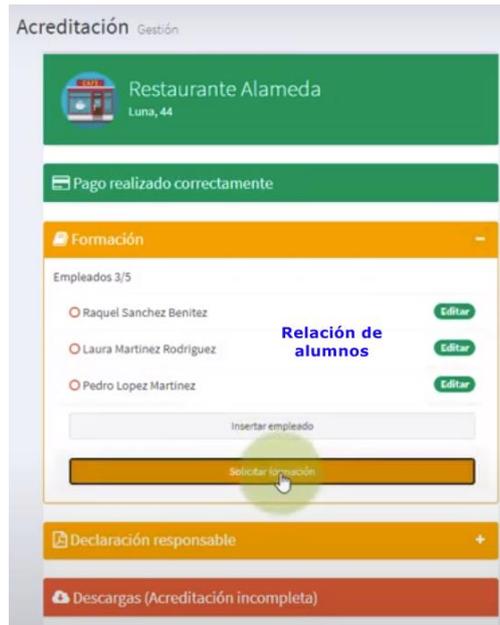


Durante todo el proceso habrá un código de estados según colores: Verde (confirmado o disponible), Amarillo (pendiente) y Rojo (no disponible).

Paso 2 Formación

Hacer clic en formación y en ‘insertar alumno’ 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.

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**.



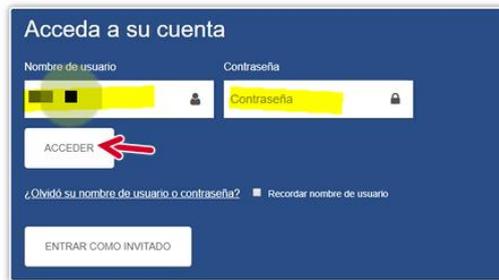
Cuando se hayan registrados los alumnos que figuran en la ficha de la empresa, se podrá acceder a la formación, desde **“solicitar formación”**.

A continuación, se enviarán los emails a los alumnos para que puedan comenzar su formación. Aparecerá un mensaje que dice que se recibirá el mail en 24 horas.

Si no se recibe, o no se recuerdan, se quiere conocer las claves de acceso de cada alumno, se puede consultar con el botón ‘claves’, mostrando un mensaje con estos datos. Se recomienda copiar estos datos en un documento en blanco para poder consultarlo más adelante.



Para comenzar con la formación se accederá a la dirección indicada en el mail www.hosteleriaunidacampus.es y desde **“Acceder”** se introducirá el nombre de usuario y contraseña indicada.



Acceda a su cuenta

Nombre de usuario Contraseña

ACEDER

¿Olvidó su nombre de usuario o contraseña? Recordar nombre de usuario

ENTRAR COMO INVITADO

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.

Avisos

Bibliografía

UD 1. Objeto y Campo de Aplicación.

Contenido didáctico Ud 01

Contenido imprimible unidad didáctica 1

Prueba de evaluación unidad didáctica 1

UD 2. Normas de Prevención Covid-19 para Empleados y Clientes.

Contenido didáctico Ud 02

Contenido imprimible unidad didáctica 2

Prueba de evaluación unidad didáctica 2

UD 3. Modo Actuación ante Síntomas del Covid-19.

Contenido didáctico Ud 03

Contenido imprimible unidad didáctica 3

Prueba de evaluación unidad didáctica 3

Restringido No disponible hasta que: La actividad **Contenido didáctico Ud 03** esté marcada como realizada

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

Al finalizar, se recomienda consultar el expediente y asegurarse que todos los apartados tienen el stick de superado y que los tres indicadores al final, están en color verde

EXPEDIENTE

Su progreso

Avisos

Anexos

UD1 Objeto y ámbito de aplicación.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Prueba de evaluación unidad didáctica 1	
<input checked="" type="checkbox"/>	Contenido didáctico Ud 01	
		00:00:00

- ✘ Tiempo total del curso: **00:00:00**
- ✘ Porcentaje de pruebas aprobadas:
- ✘ Nota final del curso:

Es necesario lograr una hora al menos para lograr el certificado.

Es necesario tener aprobadas al menos un 80% de las pruebas de evaluación para lograr el certificado.

Es necesario lograr una media de 5 para lograr el certificado.

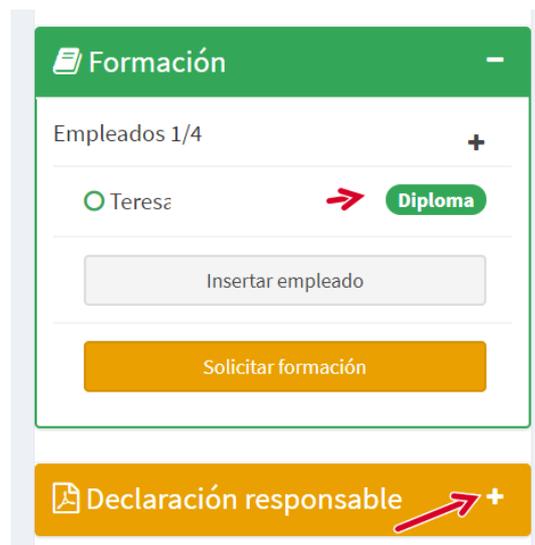
El alumno podrá solicitar su certificado individual de superación.

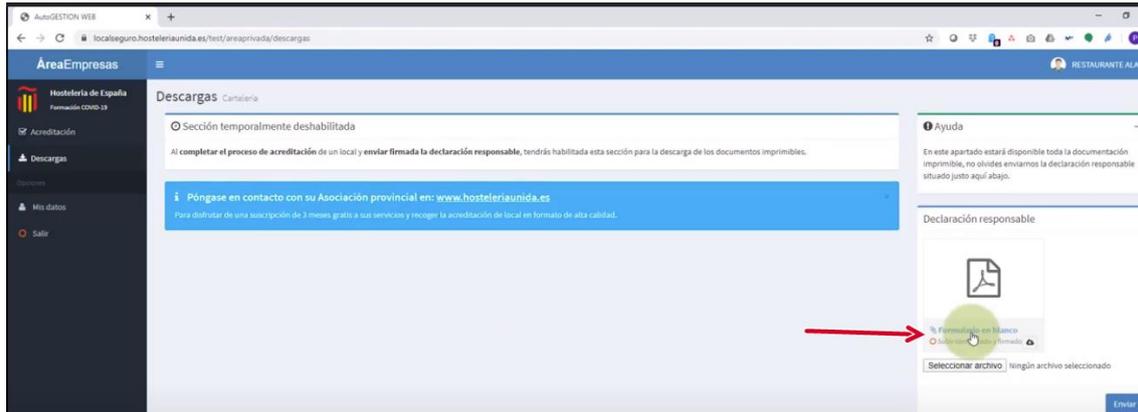
El apartado de formación se actualizará, poniendo el círculo de cada alumno en verde, y aparecerá un botón nuevo 'Diploma' para que el alumno pueda solicitar el certificado individual de formación.



Paso 3 Declaración responsable

Una vez **terminada** la formación de todos los alumnos, hay que completar la *“Declaración Responsable”*

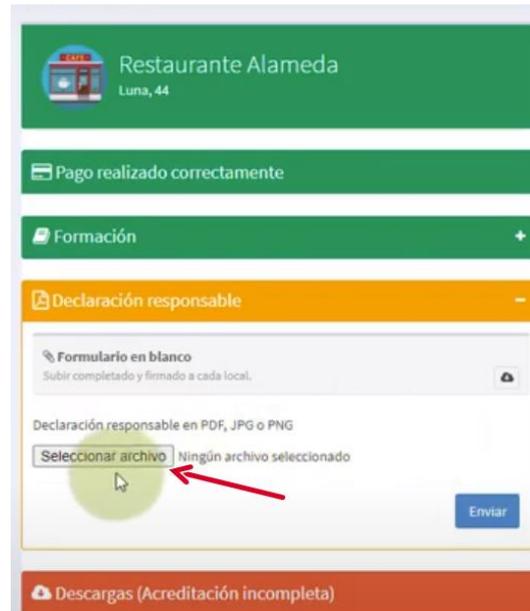




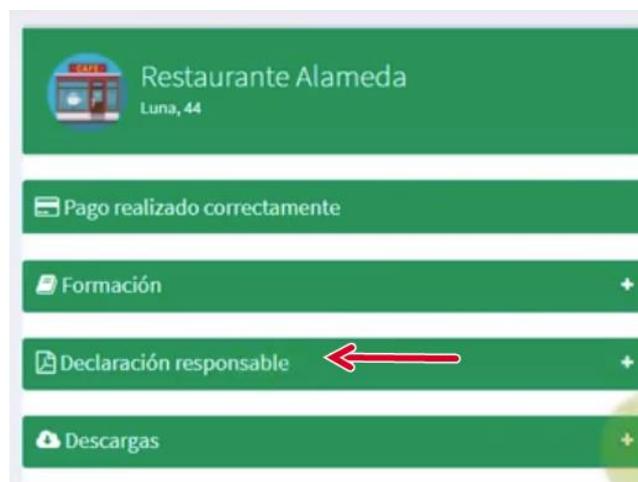
Este “*formulario en blanco*”, en formato PDF, deberá completar, imprimirlo, firmarlo, escanear o fotografiarlo, para poder subirlo a la aplicación.



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, pasando de color amarillo a verde.

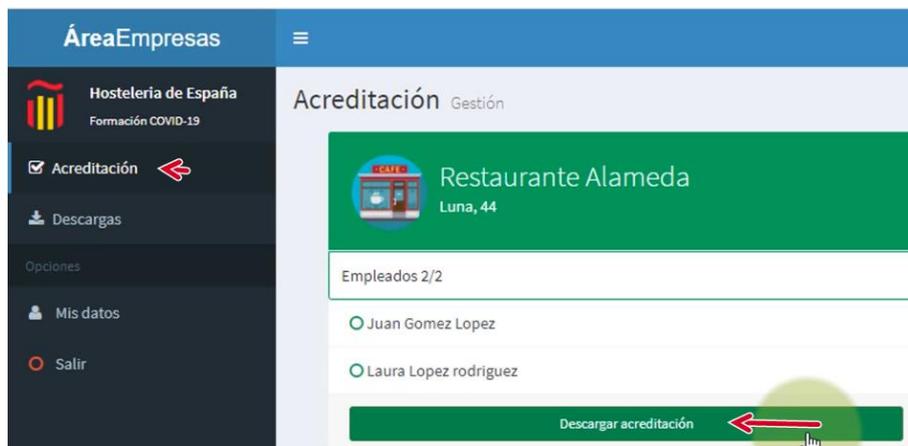


Una vez que los alumnos inscritos hayan terminado la formación, se recibirá un correo electrónico que indicará que el proceso ha terminado y la pestaña de acreditación pasará a color verde, indicando “*Descargar acreditación*”.

Desde aquí podrá solicitar la cartelería y mostrará el siguiente mensaje



Desde la Asociación de Hostelería, prepararemos la cartelería según sus preferencias, para enviarlas por mail o imprimirlas en color y enviárselas





Relación de la documentación que se genera

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

Ejemplos de cartelería



