

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 <u>https://localseguro.hosteleriaunida.es/</u>



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.









SEGURA

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.



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".

<b>Área</b> Empresas	🔒 всззилях	WITE ALAME
Hostelería de España Formación COVID-19	creditación Ganda	
🗟 Acreditación	0	
? Preguntas frecuentes	Locales registrados	
Optioner	inscribe su local	
A Mis datos		
O Salar	G Oracle Contraction of the Cont	-
	En este apartado pouedes solicitar la acreditación para tus locales de hostel para comenzar el proceso puisa en "Compara acreditación".	dería,

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

<b>Área</b> Empresas			
Hosteleria de España Formación COVID-19	Acreditación Local de hostelería		
Acreditación	Añadir local		
? Preguntas frecuentes	Nombre comercial / Rótulo del local *	Categoría *	Sub-categoria *
Ópciones	Restaurante Alameda	Categoria	Sub-categoria V
Mis datos	Dirección del establecimiento *	Restaurantes Bares y cafetehis Ocio	
O Salir	Código Postal * Provincia * Provincia	Alojamiento Localidad *	Alumnos *

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.

ÅreaEmpresas				👰 RESTAURANTE ALAMI
Hosteleria de España Formación COVID-19	Acreditación Aboro Servicios			
🗑 Acreditación	Descripción			Subtotal
? Preguntas frecuentes	Certificación COVID-19 local "Restaurante Alameda" 5 empleados			295.00 €
Epointer	★ Código de promoción –		Subtotal:	295.6
🖸 Salir	*		Total:	61.95 € 356.95 €
	Enviar			
		Testate de coloradores	_	Volver
	Iransterencia Boalizar abono modiante transferencia bancaria.	Farjeta de credito Realizar aboro mediante pasarela segura TPV.	VISA	O Ayuda –
	Seleccionar metodo de pago O	Seleccionar metodo de pago 🗢		En la parte superior le mostramos un desglose de los costos de

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









## Guía de usuario – HOSTELERIA SEGURA

ÁreaEmpresas	
Hostelería de España Formación COVID-19	Acreditación Abono Servicios
S Acreditación	Proceso de pago por transferencia
🛓 Descargas	Número de cuenta: ES31 2085 7605 9203 3126 3362
	Beneficiario: Confederación Empresarial de HOSTELERÍA DE ESPAÑA
	Concepto: G11041449 Certificación COVID19
🛔 Mis datos	Tras recibir el ingreso en cuenta, el sistema validara el abono y tendrá abierto el proceso de certificación de su local, tenemos que tener en cuenta el tiempo hasta que tenemos constancia del ingreso antes de tener disponible el proceso.

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.

<b>Área</b> Empresas	=		
Hostelería de España Formación COVID-19	Empleados Gestión		
C Acreditación	Añadir empleado		
🛓 Descargas	Nombre *	Primer apellido *	Segundo apellido *
🛔 Mis datos	DNI*	Email*	Teléfono *
	Direccion *		
	CP * Localidad *	Provincia *	* Sexo *

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.









Restaurante Alan	neda	
Pago realizado correctamente		
Formación		-
Empleados 3/5		
O Raquel Sanchez Benitez		Editar
O Laura Martinez Rodriguez	Relación de alumnos	Editar
O Pedro Lopez Martínez		Editar
Insertar en	npleado	
Solicitar to	<u>5</u>	
Declaración responsable		•
Descargas (Acreditación incom	pleta)	

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 recomiendo 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 <u>www.hosteleriaunidacampus.es</u> y desde *"Acceder"* se introducirá el nombre de usuario y contraseña indicada.









Acceda a su c	uenta	
Nombre de usuario	Contraseña	
	🛎 Contraseña 🔒	
ACCEDER		

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



Prevención de Riesgos Higiénico-...

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









ka Avisos
📩 Bibliografia
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.
1 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





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.

🗐 Formación	-
Empleados 5/5	
O MAR	Diploma
O AN	Diploma
<b>O</b> AR	Diploma
0	Dislama
0,	Diploma
Solicitar formación	

Paso 3 Declaración responsable

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

🗐 Formación	-
Empleados 1/4	+
O Teresa 🏼 🅕 Dip	loma
Insertar empleado	
Solicitar formación	
🔁 Declaración responsable	∕7⁺









AutoGESTION WEB	x +	- σ
← → C 🔒 localseguro.	hosteleriaunida.es/test/areaprivada/descargas	🖈 O 👯 🔒 🛆 🕹 🛩 🌒 🌶 🧕
<b>Área</b> Empresas		Restaurante ala
Hosteleria de España Formación COVID-19	Descargas Cartelions	
🗟 Acreditación	O Sección temporalmente deshabilitada	O Ayuda -
🛓 Descargas	Al completar el proceso de acreditación de un local y enviar firmada la declaración responsable, tendrás habilitada esta sección para la descarga de los documentos imprimibles.	En este apartado estará disponible toda la documentación imprimible, no obvides enviarnos la declaración responsable situado justo aquí abajo.
	i Póngase en contacto con su Asociación provincial en: <u>www.hosteleriaunida.es</u>	
Mis datos	Para definutar de una suscripción de 3 mises gratis a sua servicios y recoger la acreditación de local en formatio de alta calidad.	Declaración responsable
U saw		V remains on blace Charge on blace Cha

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

DATOS DEL TITULAR		
NIF: NOMBRE:	1 <sup>te</sup> APELLIDO	2º APELLIDO
ACTUANDO COMO: Propietario	Arrendatario Otra T	Titularidad
TELÉFONO:	EMAIL:	
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI	IAL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI	IAL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI LICENCIA DE ACTIVIDAD:	IAL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI LICENCIA DE ACTIVIDAD: EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON Barra Sala Cocina	AL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI LICENCIA DE ACTIVIDAD: EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON Barra Sala Cocina Vestuarios Almacén	IAL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF
DENOMINACIÓN/NOMBRE COMERCI LICENCIA DE ACTIVIDAD: EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON Barra Sala Cocina Vestuarios Almacén TIPO DE VIA: NOME	AL/MARCA COMERCIAL	CIF/NIF

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









۵
Enviar

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.

Restaurante Alameda	
Pago realizado correctamente	
🖨 Formación	+
🖻 Declaración responsable	+
Descargas	•

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









# 🕭 Descargas

Hemos enviado su documentación a ASOCIACION DE HOSTELERIA BIZKAIA, llame al teléfono 944356660, para consultar cuando puede pasar a recogerla.

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
  - o Cartel de distanciamiento
  - Lavado de manos con gel
  - Lavado de manos con jabón
  - o Medidas higiénicas generales
  - o Medidas higiene terrazas
  - o Requisitos generales personal
  - Requisitos generales servicio
  - o Requisitos limpieza desinfección
  - $\circ$  Terraza
- Check List
  - o Check List empresa
  - o Check List trabajador

Ejemplos de cartelería











## Guía de usuario – HOSTELERIA SEGURA







