ED. 83 · MAYO - JUNIO 2020

ashotur

LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ESPECIAL HOSTELERÍA COVID-19

ASHOTUR

www.ashotur.org
ashotur@ashotur.org

LEROY MERLIN
Empresas

soluciones de prevención

Desde Leroy Merlin queremos **ayudarte a retomar la actividad de tu negocio** con la mayor seguridad

MAMPARA VIDRIO TEMPLADO PRO-V02

MAMPARA VIDRIO TEMPLADO PRO-V04

Soluciones de protección **mamparas de vidrio templado**

MAMPARA DE METACRILATO MODELO ESTÁNDAR CON HUECO

MAMPARA DE METACRILATO MODELO SEPARADOR

Soluciones de protección **mamparas de metacrilato**

ENROLLABLE PROTEC SOLAR IGNUFUGO MODELO 1

ENROLLABLE PROTEC SOLAR IGNUFUGO MODELO 2

Soluciones de protección **mamparas enrollables**

DOSIFICADOR PARED ABS 1.1L BLANCO CON SENSOR

DISPENSADOR JABÓN CON SENSOR FEEL BLANCO CON FOTOCÉLULA

Soluciones de higiene **dispensadores de jabón**

DOSIFICADOR 266 ML RECARGABLE CROMO MATE

DISPENSADOR DE JABÓN 500ML SOBREPONER / PARED 2X1

Soluciones de higiene **dispensadores de jabón**

SOPORTE PARA GEL HIDROALCOHÓLICO

SOPORTE PARA GEL HIDROALCOHÓLICO

Soluciones de higiene **soportes para gel hidroalcohólico**

CUBO DE PEDAL NEWICON CON CAPACIDAD 5L ANTIHUELLAS

CUBO DE PEDAL ACERO INOX MATE CON CAPACIDAD 5L

Soluciones de higiene **papeleras**

GRIFO LAVABO INFRARROJO ELECTRONICO MODELO GET

GRIFO SENSOR GROHE MODELO BAU EN ACABADO CROMO

Soluciones de higiene **grifos de lavabo con sensor**

GEL DE MANOS HIDROALCOHOLICO 100ML TRANSPARENTE

GEL HIDRO-ALCOHÓLICO HIGIENIZANTE 400ML

Soluciones de higiene **geles hidroalcohólicos**

MASCARILLA KN95 (FFP2)

PANTALLA FACIAL FRENTE LIGERA

Soluciones de protección individual **EPIS**

GUANTES DE NITRILO EN VARIAS TALLAS

GUANTES DE VINILO EN VARIAS TALLAS

Soluciones de protección individual **EPIS**

GAFA PROTECCION ENVOLVENTE CONFORT 3M

GAFA INTEGRAL PANORAMIC X8

Soluciones de protección individual **EPIS**

CINTA BALIZAMIENTO AMBAR Y NEGRA 200 m

CINTA ADHESIVA ALTA RESISTENCIA CON MENSAJE

Soluciones de protección **señalética**

PULVERIZADOR DE PRESIÓN TIPO MOCHILA 16L

PULVERIZADOR DE PRESIÓN TIPO MOCHILA 3710 10 10L

Soluciones de protección **pulverizadores**

ESTERILIZADOR MÓVIL, LLAVES, TARJETAS - INALÁMBRICO

ESTERILIZADOR MÓVIL/LLAVES/TARJETA

Soluciones de protección **esterilizadores**

para más información, contacta con nosotros
servicios.empresas@leroymerlin.es
Teléfono: 682 876 643

ashotur

LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASHOTUR

ED. 83 · MAYO - JUNIO 2020

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, nace en el año 1977 con el objetivo de aunar esfuerzos de representación y defensa de los intereses socio-económicos colectivos de los empresarios del sector en la provincia de Castellón.

Los cinco sectores que integran nuestra Asociación son: hospedaje, restauración, campings, ocio nocturno y turismo rural.

Actualmente representamos a la mayor parte del sector hostelero castellonense, siendo nuestro deseo contar con la participación de todos los empresarios del sector de nuestra provincia.

EDITA:
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón
DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
GRUPOZONA
(Zona Límite Castellón S.L.)
REDACCIÓN:
ASHOTUR
Tel. 964 218 055
PUBLICIDAD:
ASHOTUR
IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
(Zona Límite Castellón S.L.)
DEPÓSITO LEGAL:
V-2548-2000
FOTOGRAFÍA:
ASHOTUR
Avda. Doctor Clará, nº 36 entlo. b
12002 Castellón
T. 964 218 055 · M. 601 433 627
ashotur@ashotur.org
www.ashotur.org
@ashotur
www.facebook.com:
asociacionprovincialdehosteleriadecastellon
HORARIO:
Mañanas: lunes-viernes 8/15 h.

Ashotur no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos publicados por nuestros colaboradores. La información descrita en la publicidad es responsabilidad de la entidad anunciante.
Para insertar su publicidad en esta publicación, póngase en contacto con ASHOTUR Dpto. Comercial: Tel. 964 218 055 e-mail: comercial@ashotur.org

Intervención del presidente
4 *Carlos Escorihuela Artola*

Cuando volvamos
5 *Francesc Colomer*

Indicaciones que desde el Centro de Salud Pública de Castellón nos trasladaron para la interrupción del servicio y la puesta a punto de los sistemas de agua de consumo humano
6 *Salud Pública de Castellón*

El reglamento de protección de datos en el sector de la hostelería y el turismo
10 *Miguel Ángel Llorens*

Gestión de residuos en empresas y negocios
12 *Reciclamás*

Prevención de la covid-19 en los centros de trabajo
13 *Alberto Genovés Gascó*

Formación frente al coronavirus
14 *Carmen Pastor Saporta*

Analizando la situación del sector del turismo en Castellón, desde el punto de vista juridico y también economico- social
15 *Emilio Pin Arboledas*

La Comunicación en tiempos de crisis
16 *Sofía Riego Fandos*

"En 2020 debemos apostar por un turismo responsable"
18 *Luis Martí Bordera*

Nota prensa terrazas bares y restaurantes
20 *ASHOTUR*

Comunicado CET-CV confederación de empresas turísticas de la comunidad valenciana
21 *CET-CV*

Sobre el coronavirus
22 *Agencia Española de protección de datos*

¿Cómo limpiar y desinfectar correctamente?
24 *Aula Makro*

SOLICITUD DE ALTA ASHOTUR
27-28 *ASHOTUR*

COVID19 y prevención de riesgos laborales
30 *Marisa Broch Forés (UNIMAT)*

CONVENIOS FIRMADOS POR ASHOTUR
33 *ASHOTUR*

SERVICIOS Y ASESORIAS ASHOTUR, TARIFAS Y CUOTAS ASHOTUR
34-35 *ASHOTUR*

Intervención del Presidente

Carlos Escorihuela Artola
Presidente de ASHOTUR

"UN PESIMISTA VE LA DIFICULTAD EN CADA OPORTUNIDAD. UN OPTIMISTA VE LA OPORTUNIDAD EN CADA DIFICULTAD"

Esta cita de Winston Churchill define mi carácter, un optimista sin remedio, incluso hoy, en momentos de dificultad máxima. Este optimismo quiero trasladaros, a pesar de todas las dificultades que estamos encontrando.

Este confinamiento nos da la oportunidad de pensar en todo lo que hemos hecho bien, y también en todo lo que hemos hecho mal, y de reflexionar qué hemos de hacer al salir del parón empresarial. Porque, ineludiblemente debemos hacerle frente desde el primer día. Siguiendo con Churchill, que decía: "Uno nunca debe dar la espalda a un peligro amenazante y tratar de escapar de él. Si haces eso, duplicarás el miedo. Pero si lo enfrentas de inmediato y sin titubeos, reducirás el miedo a la mitad", hemos de afrontar el problema desde ya, encarando el miedo y venciéndolo.

Es cierto que este parón ya está causando daños graves en nuestras empresas; es cierto también que la incertidumbre con las que se nos presenta el futuro hace difícil establecer una estrategia cierta. El sector turístico se ha enfrentado a golpes duros, a frenazos, a cambios, y siempre ha demostrado una gran capacidad para adecuarse a las circunstancias. Ahora también tenemos que demostrar nuestra capacidad de adaptación a las condiciones socio-económicas que se avecinan.

Los empresarios hemos demostrado un compromiso absoluto con el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria impuesta para combatir la pandemia del Covid-19. Y lo hemos hecho con absoluta lealtad y sin mediar crítica en este aspecto. Y vamos a seguir en esa línea.

Pero nos hemos encontrado con una soledad incomprensible. El Gobierno ha decidido hacernos pagar la crisis sanitaria, eso sí, a plazos y con un bajo interés, pero al final, nos harán pagar la totalidad de la factura. Las medidas adoptadas hasta ahora son decepcionantes y demuestran qué esperan de nosotros: que paguemos, y a ser posibles calladitos porque la gravedad del momento requiere unidad. Abusando de Churchill, que decía: "Muchos miran al empresario como el lobo que hay que abatir; otros lo miran como la vaca que hay que ordeñar; pero muy pocos lo miran como el caballo que tira del carro", me atrevo a decir que nos ven como vacas a las que se puede ordeñar sin límites.

Las medidas causan una especie de efecto placebo, pero no curan ninguna de las heridas causadas por la crisis. Las administraciones no han estado a la altura. Desde la misma Unión Europea, que una vez más ha decidido "ausentarse", hasta el Gobierno que está gestionando la crisis económica desde una perspectiva equivocada, tratando de confrontar la salud con la economía para así evitar la crítica. El paquete de medidas aprobadas hasta el momento son insuficientes e improvisadas. La forma en la que las están implementando es impropia de un país moderno. Nos encontramos con un parón empresarial aprobado por Decreto publicado en el BOE veinte minutos antes de entrar en vigor, algo más propio de una república bananera que de un Estado moderno.

No hay una sola medida de adelgazamiento de la administración, de austeridad en toda la función pública, ni tan siquiera un gesto que nos haga ver que sufren como nosotros. Empresarios y trabajadores deberemos salir de esta solos, y saldremos, y seguiremos creando riqueza, creando puestos de trabajo y pagando impuestos que esperamos sean gastados de forma más eficaz, que nos permita afrontar otra crisis con un sistema más fuerte en sus elementos más básicos, como el maltrecho sistema de salud.

Pero estos son los mimbres con los que tememos que salir a trabajar y competir el primer día de esta nueva etapa, y lamentarnos mucho más no nos va a aliviar el esfuerzo. Nuestro sector turístico de Castellón es lo suficientemente robusto y atractivo para confiar en una pronta recuperación. Hemos de salir a dar servicio a nuestra gente más próxima, hemos de apostar por el turismo cercano, como primera línea de combate. Ya habrá tiempo para seguir apostando por la internacionalización, pero hoy por hoy, nuestra recuperación se encuentra cerca de nosotros y no en mercados lejanos.

Debemos ser solidarios e intentar salir todos de la crisis: pequeños y grandes, bares, restaurantes, campings, hoteles, ocio, etc. No podemos dejar tirado a nadie por el camino, y por eso no pararemos de exigir a las administraciones medidas eficaces para lograr ese fin.

Sin otro particular, recibid un abrazo y mucho ánimo.

Cuando volvamos

Nunca fue tan complicado dirigirse a la familia que forma el sector turístico de esta comunidad. Un sector que se define en la alegría de los demás y que funda su razón de ser en la felicidad de los otros. Un sector que necesita, como aire para respirar, el viaje, la libertad de viajar.

La pandemia del coronavirus es una enorme lección de vida y de muerte. Pero, sobre todo, de vida. Todos nos necesitamos. La humanidad es profundamente interdependiente. La humanidad es una sola humanidad.

Saldremos de esta con la unidad. Solo con la antiquísima cultura de la unidad. Unidad en la prudencia, unidad en la espera y en la esperanza.

Superaremos el miedo, el peor disolvente social conocido. Por eso ahora toca resistir con los dientes apretados y la moral de combate que siempre tuvimos.

Este sector ha soportado toda clase de dificultades y, aunque no se le reconoció nunca, siempre salvó la cara de nuestra economía y de la cohesión social. Sí, con todas nuestras imperfecciones y contradicciones, ha sido así. Incluso en estos días trágicos hemos comprobado cómo la desesperada prioridad ha sido que los turistas regresaran sanos y salvos a sus casas. Entonces, y solo entonces, el sector sintió haber cumplido un deber moral. ¡GRACIAS!.

Tal vez nunca volvamos a ser los mismos. Es más, no deberíamos ser los mismos. Deberíamos tratar de ser mejores. Quizá la vida nos haya puesto a prueba y toca responder con altura de miras.

Sí, remontaremos el ánimo y seremos parte de la solución. Como siempre hizo este sector experto en cuidar a las personas.

Y deberán movilizarse todos los recursos necesarios para que nuestras empresas, ideas, proyectos e ilusiones resistan lo necesario en esta hora sombría. En este mientras tanto cargado a medias de angustia y de esperanza.

Sabemos que los destinos deprimidos y melancólicos ni vencen ni convencen. Por eso, cuando volvamos, competiremos con el mayor de los entusiasmos. Y lo haremos juntos, más unidos y más sabios.

Sí, no lo dudéis, la gente necesitará viajar. Dicen que la vida da muchas vueltas y las vueltas (viajar) dan mucha vida. La gente buscará de nuevo la felicidad para, tal vez, saborearla de otra manera, con más intensidad, sorbiendo la existencia de otra forma.

Será entonces cuando nuestra autenticidad, nuestros atributos y valores, nuestra hospitalidad mediterránea, cobre todo su significado. Volveremos a celebrar la vida. La humanidad se vacunará contra

este virus y nuestros destinos lo harán contra la tristeza.

Acabará la reclusión y volverán a fluir la vida y los sentidos. Y este fármaco llamado esperanza lo dispensaremos aquí, en la Comunidad Valenciana. Nuestro Mediterráneo en Vivo será un homenaje a la vida, al arte de vivir. Volveremos a fabricar emociones. Volveremos a emocionar.

Superaremos juntos el duelo y, cuando volvamos, prometemos ser mejores. Y seguir juntos.

Francesc Colomer
Secretario Autonómico de Turismo

Indicaciones que desde el Centro de Salud Pública de Castellón nos trasladaron para la interrupción del servicio y la puesta a punto de los sistemas de agua de consumo humano

Agua Fría de Consumo Humano (AFCH)

Interrupción del servicio:

- Se debe mantener el sistema operativo durante el cierre temporal. No debe realizarse el cierre de la llave de acometida ni del grupo de presión.

- En caso de disponer de depósito intermedio (aljibe o similar), el sistema de recirculación y cloración automática debe conectarse diariamente el tiempo suficiente para realizar la recirculación completa de todo el volumen del agua almacenada (para un dimensionado típico de caudal de bomba del 20% del aljibe, supondría 5 horas de funcionamiento).

- Conviene elevar los niveles de cloro a 1,5-2 ppm en caso de disponer de depósito intermedio.

- En caso de disponer de descalcificador general, y debido a que el consumo, y especialmente el de agua caliente se va a reducir al mínimo, se recomienda vaciarlo, pararlo y bypasear el sistema.

- Semanalmente se purgarán los puntos extremos de cada ramal (montantes o descendentes...) de manera que se asegure la renovación de la red principal de distribución.

- En caso de disponer de llaves de corte de la red a cada punto terminal (habitaciones...), se procederá al cierre de las mismas y vaciado (apertura de todos los grifos). Esta medida no se aplicará al grifo más extremo de cada ramal utilizado para renovar el agua del respectivo ramal. En caso de habitación sin llave de corte o deteriorada, se deberá purgar semanalmente.

- Debe realizarse un control semanal de cloro en agua de aljibe y de uno de los puntos terminales representativos purgados cuando termine el proceso de purga.

- Salvo interrupciones superiores a seis meses, no es necesario realizar vaciado de la instalación, siempre que se realice el mantenimiento descrito en los puntos anteriores.

Nueva puesta en servicio:

- En instalaciones de descalcificación, habrá que iniciar una regeneración por arranque manual.

- La bomba de recirculación del depósito intermedio volverá a operar de manera ordinaria y se ajustarán los niveles de cloro a la normalidad (0,8 -1 ppm).

- Las llaves de las derivaciones a puntos terminales (habitaciones...) y grifos de las mismas se abrirán secuencialmente.

- Deberá realizarse una calibración/ajuste del clorador automático si se dispone, así como una limpieza y desinfección del filtro de entrada principal.

- Ante cierres superiores a un mes, se recomienda solicitar la realización de un análisis de control de agua potable en el depósito intermedio, cuyos resultados deben estar disponibles previa a su apertura al público.

- Si el tiempo trascurrido desde la última limpieza y desinfección general de la instalación hasta la fecha prevista de reapertura es igual o superior a un año, deberán solicitar la realización de esta tarea previa a la apertura. Antes de la apertura, realizar limpieza y desinfección con análisis en puntos representativos de la instalación transcurrido al menos 15 días.

- También será obligatorio realizar limpieza y desinfección general de la instalación (según Anexo 3 del Real Decreto 865/2003) en aquellos establecimientos que hayan interrumpido el servicio durante más de un mes y no hayan seguido el protocolo de interrupción de servicio anteriormente mencionado (hayan vaciado o no la instalación). Además, deberán hacerse análisis en puntos representativos de la instalación transcurridos al menos 15 días.

Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)

Interrupción del servicio:

- Se deben interrumpir los sistemas de generación primaria de calor (calderas, placas solares,

cogeneración, termos eléctricos...) de manera que se deje enfriar el sistema de agua caliente sanitaria.

- En sistemas de agua centralizada sin acumulación (o mínima recirculación), se recomienda purgar todo el sistema a las 24 horas de su interrupción de manera que se sustituya el agua del circuito por agua fría de consumo humano. Se realizará el mantenimiento descrito para el AFCH.

- En sistemas de agua caliente centralizada con acumuladores o con termos, no será necesaria la sustitución del agua de su interior.
  o Existen dos opciones:

    - Mantener cloración sobre 1,0 mg/l, o

    - Mantener las condiciones de temperatura habituales (60ºC en acumulador final y 50ºC en red).

- En cualquier sistema de agua centralizada con recirculación, las bombas de recirculación del ACS se conectarán al menos un par de horas al día. En el resto de bombas (primarios, calentamiento...) se conectarán al menos una vez a la semana. En caso de optar por cloración, el circuito primario puede permanecer apagado. En caso de mantener los 60ºC en el acumulador final, el circuito primario deberá garantizar dicha temperatura en continuo. Por ello, el periodo de funcionamiento dependerá del diseño de cada instalación.

- Semanalmente se purgarán los acumuladores y circuito de recirculación durante al menos 2 minutos cada uno.

- En caso de disponer de llaves de corte de la red a cada punto terminal (habitaciones...) en sistemas ACS centralizados, se procederá al cierre de las mismas y vaciado (apertura de todos los grifos). En caso de habitación sin llave de corte o deteriorada, se debe purgar semanalmente.

- Salvo interrupciones superiores a seis meses, no es necesario realizar vaciado total de la instalación, siempre que se mantengan las condiciones anteriores de mantenimiento.

Nueva puesta en servicio:

- Conectar todo el sistema al menos 72 horas antes de la apertura del establecimiento al público.

- Asegurarse de que todos los acumuladores finales (incluidos termos eléctricos) alcanzan 70ºC durante al menos 2 horas, y el circuito de retorno alcanza al menos 60ºC durante este tiempo.

- A continuación, las llaves de las derivaciones a puntos terminales (habitaciones...) se volverán

a abrir de manera secuencial, y se mantendrán los grifos de cada habitación abiertos durante 5 minutos, comprobando que se alcanzan los 60ºC.

- Reajustar los sistemas de producción para temperaturas ordinarias de ACS (último acumulador a 60ºC, circuito/puntos terminales a 55ºC).

- Aquellos establecimientos con sistemas de ACS centralizada que sigan este procedimiento de parada y puesta en marcha, y que ya hubiesen hecho limpieza y desinfección general de la instalación en el último año, en caso de paradas superiores a un mes deberán realizar, antes de la apertura, toma de muestras con análisis de Legionella spp en los puntos representativos de la instalación, tanto en ACS como en AFCH, incluidos la purga del último acumulador final y del circuito de retorno.

- Aquellos establecimientos que no sigan los protocolos propuestos, o aquellos en los que el tiempo trascurrido desde la última limpieza y desinfección general de la instalación hasta la fecha prevista de reapertura es igual o superior a un año, deberán solicitar la realización de esta tarea previa apertura. Antes de la apertura, deben realizar una limpieza y desinfección según anexo 3 Real Decreto 865/03 y análisis en puntos representativos de la instalación.

Piscinas y similares (climatizadas y no climatizadas)

Interrupción del servicio:

- Se deben interrumpir todos los sistemas de climatización de agua.

- Los sistemas de dosificación automática y depuración seguirán en funcionamiento al menos dos horas al día.

- Se puede optar por la dosificación de productos de hibernaje del vaso. En estos casos, se recomienda desconectar las sondas de los sistemas de dosificación automática y conectar el sistema de depuración al menos una vez a la semana.

- Si no se realizan autocontroles diarios ni analíticas mensuales de la instalación, a todos los efectos la piscina se considerará cerrada.

Nueva puesta en servicio:

- Si la piscina no se ha dejado de mantener y controlar de manera ordinaria, no se requiere acción adicional y se pondrá en servicio siempre que los parámetros analíticos estén dentro de normalidad.

- Si la piscina se ha dejado de mantener/controlar durante un periodo superior a 15 días, se deberá solicitar analítica de los parámetros del anexo I del Real Decreto 742/2013 (laboratorio) previa a su apertura. En caso de utilizar aguas diferentes a la de red pública (pozos...), deberá realizarse solicitud expresa al Centro de Salud Pública de cada zona.

Vasos de hidromasaje de uso colectivo (climatizados y no climatizados)

Interrupción del servicio:

- Mismas instrucciones que en piscinas.

- Asegurar diariamente que los circuitos de inyección de aire o agua a presión se conectan. De lo contrario deberían mantenerse vacíos o en condiciones de hibernaje.

Nueva puesta en servicio:

- Si el vaso no se ha dejado de mantener y controlar de manera ordinaria, no se requiere acción adicional y se pondrá en servicio siempre que los parámetros analíticos estén dentro de normalidad.

- En el resto de las situaciones, se recomienda realizar un tratamiento de hipercloración previa a climatización y puesta en servicio a 5 ppm cloro durante 12 horas ajustado pH entre 7 y 8.

- Posteriormente se ajustarán parámetros a la normalidad, se solicitará analítica de los parámetros del anexo I del Real Decreto 742/2013 (laboratorio) y se pondrá en servicio.

Otros sistemas hídricos de bajo riesgo (riesgo por aspersión, fuentes ornamentales...)

- Se recomienda mantener en condiciones de cloración ordinarias y conectarse al menos una vez a la semana.

afín SGR

Encuentra la financiación que estás buscando y más se adapta a tus necesidades.

Financiación privada

Las mejores condiciones en operaciones de inversión, circulante e internacionalización.

Financiación pública

Líneas financiadas por la Administración con condiciones mucho más ventajosas.

Acuerdos especiales

Colaboración con colegios, asociaciones y fundaciones de la Comunitat Valenciana.

Financiación alternativa

Sistemas de financiación más innovadores basados en la economía colaborativa.

Empresa Estrella Línea IVF

Línea bonificada del **Instituto Valenciano de Finanzas** con aval de afín-SGR.

- **Desde el 0.8% de coste total anual.**
- **Hasta 10 años de plazo con posibilidad de 2 años de carencia.**

afín SGR

www.afinsgr.es
info@afinsgr.es
961 111 199

El reglamento de protección de datos en el sector de la hostelería y el turismo

Miguel Ángel Llorens

Miembro de la Asociación Profesional Española de Privacidad (APEP)

Responsable de Implantación de Protección de Datos en Doublethink empresa colaboradora de Ashotur

Desde el pasado 25 de Mayo del 2018, todas las empresas y autónomos tienen que cumplir una serie de obligaciones legales, técnicas y organizativas relacionadas con la protección de datos. Siempre que traten ficheros de datos personales, tanto públicos como privados, deberán garantizar la confidencialidad de los mismos y evitar así las posibles sanciones, que pueden llegar a ser de importes elevados.

Como respuesta a la evolución en la tecnología de la información, las redes sociales, la banca móvil o los teléfonos inteligentes, los estados miembros de la Comunidad Europea consideraron necesario la adecuación de las normas sobre protección de datos y se creó el Reglamento UE 2016/679 de 27 de Abril de 2016 que otorga mayores garantías para los ciudadanos. Con la actual normativa se aplica un principio de responsabilidad proactiva que sustituye la inscripción de ficheros en la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) por el cumplimiento de una serie de obligaciones para informar adecuadamente de los usos que se van a realizar con los datos obtenidos, obtener el consentimiento explícito para su cesión y atender correctamente los derechos de los ciudadanos sobre su modificación.

En el sector de la Hostelería y el Turismo se manejan una serie de datos personales que necesitan ser tratados correctamente para garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad tanto de clientes, como de empleados y proveedores.

Es importante analizar cada empresa y ver qué datos maneja: si utiliza TPV, tiene trabajadores, comercializa con autónomos, recibe currículums, utiliza redes sociales o usa videocámaras en sus establecimientos.

La AEPD ha elaborado diversas guías y herramientas desde el inicio de la implantación de la normativa que están disponibles en su página web www.aepd.es para ayudar a los autónomos y a las empresas a que cumplan la actual normativa y evitar las sanciones por incumplimiento. Por ejemplo, tratar datos sin la debida legitimación se considera una infracción grave que supondría una sanción del 2% de la facturación del año anterior.

Ante el desconocimiento por parte de las empresas y la necesidad de cumplir la normativa han surgido prácticas denominadas "coste cero" o "formaciones bonificadas", en las que se ofrece a las empresas la puesta en marcha de la protección de datos sin coste alguno, mediante bonificaciones en la Seguridad Social. Estas prácticas están consideradas como acciones fraudulentas y son sancionables por Hacienda y la Seguridad Social.

El servicio de adecuación a la normativa requiere un estudio individualizado de cada empresa, en el que es necesario revisar el tratamiento de datos personales que se realiza y los sistemas informáticos y sistemas de gestión documental con los que cuenta. Cada empresa en función de su tamaño, tipo de negocio y conocimientos legales deberá elegir entre llevar a cabo ella misma la implantación del nuevo reglamento, con la designación de un responsable directo dentro de su organización, o contratar un servicio externo que le asesore y le ayude en su adecuación.

"La normativa de protección de datos permite que puedas ejercer tus derechos de acceso, rectificación, oposición, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y de no ser objeto de decisiones individualizadas"

"Principio de responsabilidad, según el cual los responsables aplicarán las medidas técnicas y organizativas apropiadas para garantizar y estar en condiciones de demostrar que el tratamiento de datos personales se lleva a cabo de conformidad con el Reglamento"

RECICLAMÁS

recogida de residuos inertes · envases ligeros · pilas
aparatos electrónicos · recogida de aceite usado de cocina
papel y cartón · economía circular · sostenibilidad
reciclaje · ecología · cuidado del medioambiente

TÚ Y YO
PODEMOS HACER
QUE NO SEAN SOLO
PALABRAS...

www.reciclamas.com

GRUPO RECICLAMÁS
Partida Lloma Llarga, s/n
P. Ind. Número 17, nave 9
46119 – Náquera (Valencia)
Teléfono: 96 186 42 71
www.reciclamas.es / info@reciclamas.es

Gestión de residuos en empresas y negocios

La gestión de residuos no solo ha variado en el ámbito doméstico, sino que negocios y empresas también deben adoptar nuevas medidas durante la crisis del coronavirus. Con el gradual desconfinamiento algunas empresas podrán continuar con su actividad y para garantizar la seguridad tanto del personal como de los clientes se deben aplicar ciertos protocolos en relación a la gestión de sus residuos.

1. La gestión de los residuos ordinarios se realizará como de manera habitual siguiendo los protocolos de separación de residuos.

2. Los pañuelos desechables que empleen los trabajadores se deberán depositar en papeleras o contenedores protegidos con tapa y si es posible, accionados por pedal.

3. El material de higiene personal, como guantes o mascarillas, se debe depositar en la fracción resto, rechazo o contenedor gris.

4. Si un trabajador presenta síntomas mientras se encuentra en el lugar de trabajo, se aislará el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esta bolsa de basura debe ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura con cierre para depositarla en la fracción resto.

Reciclamás está a disposición de todas las empresas interesadas en una correcta retirada de residuos durante el estado de alarma decretado en España. Contamos con las medidas de gestión de residuos más profesionales y efectivas. No dudes en ponerte en contacto con nosotros a través de nuestra web www.reciclamas.es. Juntos venceremos.

Correcto tratamiento de los residuos generados por el coronavirus

Para que estos residuos no acaben en la naturaleza es muy importante que la gente se informe sobre las formas adecuadas de eliminar la basura. También es necesario que los gobiernos proporcionen los medios para que lo hagan y traten de reducir la eliminación en la medida de lo posible.

Ante esta situación, la Asociación Española de Basuras Marinas insiste en seguir las recomendaciones relacionadas con la gestión de residuos y recuerda que tanto mascarillas, guantes y toallitas deben ser depositados en el contenedor genérico o de rechazo. Nunca en el inodoro ni tampoco en el contenedor amarillo, porque no están realizados con plástico reciclable. Por otro lado, los envases plásticos de geles deben ir al contenedor amarillo.

Pilar Zorzo, presidenta de la Asociación, reclama que debemos ser responsables a la hora de desecharlos para evitar que una vez resuelta la urgencia sanitaria, se origine un problema ambiental. Al no abandonar este tipo de residuos, también ayudamos a los servicios de gestión de residuos y la seguridad de todos.

La correcta gestión de los residuos es imprescindible para cuidar nuestro planeta. ¿Tienes dudas sobre reciclaje o quieres que en tu negocio se empiece a reciclar? Ponte en contacto con nosotros a través de nuestra web: www.reciclamas.es. *¡Cuidar del mundo es trabajo de todos!*

PREVENCIÓN DE LA COVID-19 EN LOS CENTROS DE TRABAJO

Alberto Genovés Gascó
Dpto. Higiene

En esta situación, el Coronavirus y sus consecuencias en nuestras vidas, directas e indirectas, se han convertido, en el ámbito privado, público y empresarial, en el centro de atención; pero quiero centrarme en el ámbito laboral y, en concreto, en las responsabilidades como empresarios dentro de esta situación excepcional.

A la evidente responsabilidad con la Salud Pública, se une aquella con vuestros trabajadores que, como he comentado en algún que otro artículo, esta remarcada por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales: "El empresario debe velar por la seguridad y la salud de sus trabajadores", es una responsabilidad que se adquiere, de facto, en el momento en el que se formaliza la relación laboral y siempre desde las competencias y atribuciones en el ámbito laboral.

Por supuesto, en esta situación excepcional de pandemia que vivimos y de progresiva salida de las restricciones a las actividades del sector, esta responsabilidad adquiere una dimensión mayor, tenemos una nueva amenaza con la que lidiar. La evaluación del riesgo, las medidas a adoptar y su implementación, todo ello, debe de quedar plasmado en el Plan de Prevención de Riesgos Laborales del establecimiento o centro de trabajo (plan obligatorio).

Pero esas medidas a implementar, tanto de recursos humanos, organizacionales, materiales, de protección personal, etc. para con los trabajadores frente al contagio de la Covid-19, no deben percibirse, únicamente, como una responsabilidad para con ellos, sino como una responsabilidad social, en este escenario.

Con todo ello, tampoco cabe olvidarse de las consecuencias para la rentabilidad, la productividad y la satisfacción del cliente, en la que se incurriría si, por falta de medidas adecuadas, se ocasionará el contagio del SARS-CoV-2 y el desarrollo de la enfermedad en algún trabajador. La consecuente baja laboral del trabajador afectado, así como la de aquellos posibles trabajadores para los cuales se determine, por las Autoridades Sanitarias, contactos estrechos con el mismo, para los cuales se establecerá un periodo de cuarentena domiciliaria; y, si esta situación no es suficientemente complicada de abordar, solo necesitamos pensar en la posibilidad de un brote de Covid-19 en el centro de trabajo.

Cabría esperar que el artículo del "Departamento de Higiene" versara sobre las medidas a abordar en las empresas del sector hostelero, pero teniendo en cuenta que, si fuera así, se quedaría más que corto, y, así mismo, es de suponer que las más importantes las tenéis más que claras, por toda la información que habéis tenido y tenéis disponible, Así que, simplemente, se ha centrado en el primer paso para la correcta toma de medidas: la concienciación sobre el riesgo y la responsabilidad sobre su control.

Formación frente al coronavirus

Carmen Pastor Saporta
Dpto. Formación

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, siempre apuesta por la formación para mejorar la calidad turística de las empresas asociadas, especializarse en una materia concreta puede marcar la diferencia.

En estos momentos difíciles en los que la crisis sanitaria del COVID-19 ha llevado al cierre de los establecimientos turísticos, en Ashotur ya estamos trabajando para ayudaros a preparar la reapertura. Hay que ser conscientes que los negocios tendrán adaptarse a las nuevas realidades, las medidas sanitarias a adoptar que se establezcan para estos establecimientos.

Las especiales características de esta emergencia, el hecho de que tanto empresarios como trabajadores estén en sus casas, nos obliga a la necesidad de apoyarnos en medios digitales.

Ashotur estaba realizando 2 cursos en Benicarló de certificados de profesionalidad COCINA Y OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR y también en Castellon estábamos formando un grupo de CAMAREROS, de Escuela de Empleo Vives Aprende Castelló, organizado por Acción contra el Hambre. Estos cursos ya se han reanudado y continúan de forma telemática.

Es por todos estos motivos por los que Ashotur ha preparado para sus asociados cursos específicos que os pueden ayudar en el momento de la reapertura de vuestros locales:

Si estás interesado en algún curso, tanto de los ya programados gratuitos, como en alguno bonificado, o simplemente queréis ampliar esta información, contactar con nosotros.

PROPUESTAS DE CURSOS ESPECIFICOS PARA LA SITUACIÓN EXCEPCIONAL DE RIESGO ANTE LA PANDEMIA DE CORONAVIRUS COVID-19

- COVID-19. CONCEPTOS GENERALES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CONTAGIO A IMPLANTAR POR LAS EMPRESAS.
- CURSO ESPECÍFICO DE PREVENCION RIESGOS LABORALES EN LA SITUACIÓN EXCEPCIONAL DEL RIESGO POR CORONAVIRUS.
  (personal de sala, cocina, recepción y camareras de piso)
- CURSO PROTOCOLOS DE LIMPIEZA COVID-19.
  (módulos: camareras de piso, zonas comunes, cocinas, comedores, terrazas y aseos)

Estos cursos y otros más específicos que se pueden crear a medida de las empresas, pueden realizarse financiados en un 100% con las cuotas que se pagan a la Seguridad Social, Ashotur gestiona las bonificaciones gratuitamente a sus asociados.

El Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) ha publicado, una resolución por la que se establecen medidas extraordinarias para hacer frente al impacto del COVID-19 en materia de formación profesional para el empleo y a partir de ahora se pueden impartir, y bonificar Cursos “presenciales” en Aula Virtual. Se considera aula virtual al entorno de aprendizaje donde el tutor-formador y alumnado interactúan, de forma concurrente y en tiempo real, a través de un sistema de comunicación telemático de carácter síncrono que permita llevar a cabo un proceso de intercambio de conocimientos.

También se establece de manera explícita que podrán ser beneficiarios de la formación profesional para el empleo todos los trabajadores en situación temporal de regulación de empleo (ERTE).

Por este motivo el mes de MAYO vamos a comenzar a impartir los cursos mencionados via aula virtual y presencial en los establecimientos. También los cursos programamos todos los meses cursos de MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALÉRGENOS, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, FORMACIÓN EN REDES SOCIALES APPCC, ETC...

Si estás interesado en realizar alguno de estos cursos, puedes contactar con el Departamento de Formación de Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) dónde ampliaremos esta información.

La crisis nos pone a prueba, para supérala es importante la información, y la formación pretende hacer llegar esta información de manera directa a los implicados. Juntos saldremos de todo esto.

Carmen Pastor Saporta
Departamento Formación
formacion@ashotur.org
Tlf. 964 21 80 55 / 601 43 36 27

Analizando la situación del sector del turismo en Castellón, desde el punto de vista juridico y también economico- social

Emilio Pin Arboledas

Abogado y Asesor jurídico de Ashotur

PIN ARBOLEDAS ABOGADOS

C/ Gobernador 45 1º C.P. 12.003 Castellón
Tel. 964 22 29 16
Fax 964 23 86 48
emilio@pinarboledas.com

Debido a la citación tan sorprendente y adversa a los intereses socio- económico para nuestro sector de hostelería, tan importante en Castellón no tengo más remedio, que asomarme las páginas de esta Revista de Ashotur, que desde siempre ha servido, entre otras cosas, para reflejar las novedades tanto legislativas como de la jurisprudencia que afectaban directamente a este, nuestro querido sector, analizar, desde la "combinación" por el Estado de Alarma, la situación actual y su próximo futuro.

Nos hemos acogido, por imperativo legal, a las disposiciones legales del cierre de los establecimientos de Hostelería, es decir el sector que se ha limitado, no en parte si no totalmente, obligando, ante su falta de actividad, a tramitar los ERTES por FUERZA MAYOR, para que sus trabajadores, se pudieran acoger a las prestaciones de desempleo y conseguir, por lo menos en empresas de menos de 50 trabajadores la condenación de las cuotas de la Seguridad Social, debiendo señalar, en este momento la diferencia realizada por el Gobierno, con las empresas de más de 50 trabajadores, que son los que más puestos de trabajo dan, y se les penaliza, con el pago del 25% de esas cuotas de la Seguridad Social, sin entender, por mi parte porque esta decisión si la causa de los ERTES es la misma.

No voy a entrar en la burocratización de los tramites, no procediendo a la agilización de los mismos, que ha producido retrasos y todo en perjuicio de los trabajadores del sector que han tardado más de lo normal, en percibir las prestaciones de desempleo, lo que ha perjudicado a todos los integrantes del tejido social de hostelería.

Y ahora estamos esperando que estos ERTES DE FUERZA MAYOR, tengan vida más allá de la terminación del Estado de Alarma, ya que es una medida necesaria para que la actividad se realice de forma eficaz, sin agravar la situación de las empresas, por lo incorporación total y rápida de todos los trabajadores de la empresa, siendo lógico y tendente al mantenimiento de la estructura empresarial que se haga paulatinamente y de forma prudente desde el punto de vista de la responsabilidad empresarial, que siempre ha sido la forma de actuar del empresariado de Castellón en este sector.

También quiero aprovechar la ocasión, para insistir en la intensa actividad, en todos los ámbitos relacionados con la actividad de hostelería, realizada por esta, nuestra Asociación, a pesar de los intentos realizados, por otros actores de esa actividad, que pretenden la desunión de los empresarios de Castellón, que han demostrado que la unidad de todas las ramas del sector han dado lugar a unos buenos resultados, que han sido envidiados por otras entidades territoriales del sector de hostelería.

Esperemos que en la próxima ocasión que pueda aparecer en estas paginas, lo sea en una situación normalizada, no solo personalmente si no socio-económicamente para el sector de Hostelería de Castellón, tanto para sus empresarios como para sus trabajadores.

Castellón a 6 de Mayo del 2020.

La Comunicación en tiempos de crisis

La simple mención del coronavirus es capaz de generar inquietud, miedo, caos y lo que es peor: parálisis en la sociedad -y visto bajo el prisma del sector de la hostelería- en su consumo.

La hostelería, la restauración, y el sector turístico en general viven condicionados por tantos factores que en ocasiones parece un milagro que sobrevivan a los embates que llegan desde tantos frentes. Los problemas sanitarios, las huelgas indefinidas o los cambios políticos son solo algunos ejemplos.

El coronavirus es sólo el culmen más claro y exagerado de crisis que estamos viviendo en los últimos tiempos. Una crisis exponenciada al máximo por diferentes motivos y sobre la que -aparentemente- poco podemos hacer para salvar en la medida de lo posible nuestro volumen de negocio.

Es una crisis sanitaria ajena a nuestro control, pero existen otras pasadas y presentes: hablamos del Bréxit, de la alerta por la carne mechada, la gripe A... que también nos afectaron, y habrá más crisis que,por supuesto, lo harán.

Uno de nuestros peores enemigos es la incertidumbre. Y frente a las crisis, o cualquier otro problema que pueda causar incertidumbre en nuestra clientela real o potencial, es necesario generar confianza.

La comunicación, como en tantos otros momentos del desarrollo de nuestra actividad, se convierte en un factor clave que no puede ayudar a sobrevivir o condenarnos al ostracismo. Eso sí, debemos llevar a cabo una buena comunicación.

Las premisas en este sentido son pocas pero clave:

- **Respuesta rápida**, que clarifique y no de espacio a que germinen los bulos, miedos o la indefensión.
- **Honestidad**, ya que la comunicación ha de ser responsable con la situación y también con los clientes, y a la larga sale más caro comunicar a base de mentiras, opacidad o parches.
- **Posicionamiento** respecto a la crisis que estamos afrontando. Una vez analizada la informaciones de que disponemos, sabiendo cuál es la situación de nuestro negocio/servicio dentro del problema que afrontamos. ¿Podremos seguir prestando el servicio? ¿En qué condiciones? ¿Se verá afectado este servicio? ¿Hemos tomado o tomaremos medidas al respecto? ¿Cuáles son? ¿Ofrecemos algún incentivo, oferta, garantía...etc?
- Lanzar un **Mensaje Clave.**
- **Publicidad**. Ofrecer esta información por los canales adecuados es el último paso para que llegue al público como es debido. Las redes sociales son en este sentido una herramienta fácil de usar, rápida y al alcance de todos. Aun así no hay que perder de vista otros canales, dependiendo de la naturaleza de nuestro negocio, como son la prensa de todo tipo, a través del envío de notas de prensa, o incluso la utilización de carteles informativos en el local.

En todo caso, los profesionales de comunicación son siempre la mejor opción, y lo que queda claro es que en tiempo de crisis la peor solución es el silencio, que debemos acallar con una buena gestión de crisis a nivel comunicativo.

Sofía Riego Fandos

Unimlab
laboratorio a tu medida

Afrontando el futuro contigo. Perfiles analíticos a tu medida

Salud cardiovascular | Control deportistas | Control anemia
Renal hipertensión | Hormonas tiroideas | Preoperatorio
Lipídico | Hepático | Genética

Serología y determinaciones SARS-Cov-2 (Covid-19)*:
- Detección de anticuerpos IgG - IgM
- Identificación genoma viral PCR

Tel: 96 424 34 80 info@unimlab.es *Conforme a los criterios e instrucciones de la autoridad sanitaria

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio

Cuenta siempre con una alternativa energética eficiente gracias al alto **poder calorífico,** que te ofrece:

- **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación***.
- Con tu depósito de gas propano, **mantenimiento gratis****.
- **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

REPSOL

Inventemos el futuro

Llama ya al 901 100 125
o infórmate en *repsol.es*

*Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. (c/ Méndez Álvaro, 44. 28045 Madrid) válida hasta el 30 de abril de 2020 para contratos con depósito en comodato que se den de alta antes del 31 de diciembre de 2019. La cuota de instalación (obra mecánica del depósito y receptora exterior) se calculará en función del consumo anual y del precio de gas aplicado. Financiación pendiente de aprobación por la entidad bancaria. La financiación podrá ser solicitada únicamente por clientes de gas propano a granel de Repsol. Los clientes solo podrán solicitar esta financiación a través de un Colaborador de Repsol que se encuentre adscrito y haya firmado el acuerdo correspondiente con el Santander Consumer Finance, S.A. **La cuota de servicios correspondiente al mantenimiento reglamentario será 0€ para toda la duración del contrato independientemente del consumo.

"En 2020 debemos apostar por un turismo responsable"

Luis Martí

PRESIDENTE DEL GREMI D'HOTELS DE VALENCIA Y DE LA CONFEDERACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (CET-CV) Y VICEPRESIDENTE EJECUTIVO DE ASHOTUR

¿Qué valoración hace del año 2019?

Ha sido un buen año, lo analicemosdesde el punto de vista de la rentabilidad o de la ocupación. Seguimos con la tendencia de crecimiento de los últimos años, algo más ralentizada, pero con crecimiento y en positivo en todas las variables.

Sí es cierto también que el PIB turístico crecerá este año por debajo del PIB general, algo que rompe la tendencia de años anteriores, en los que elPIB turístico crecía con fuerza y por encima siempre del PIB general. Es un síntoma de una clara desaceleración próxima.

¿Qué nos espera este año 2020, cómo lo afront a el sector?

El sector debe apostar por un turismo responsable. Responsable en crecimiento de oferta, responsable en ma ntener precios y no hacerlos fluctuar excesivamente de la coyuntura (ya sufrimos mucho con la bajada de precios en la crisis, que nos ha llevado a recuperar el precio 10 años después), responsable el poner coto de una vez por todas a los pisos turísticos, responsable en inversión en promoción, responsable en una fiscalidad justa que permita el crecimiento y la generación de empleo.

En definitiva, responsables en no romper una dinámica que ha convertido a nuestro sector en el primer sector económico de nuestro país y de nuestra comunidad.

¿Cómo van a afectar factores como el Brexit, la quiebra de Thornas Cook, o la fusión de compañías aéreas?

El Brexit es una muy mala noticia, que no traerá nada bueno. Aun siendo un destino fuerte y consolidado, los efectos de la salida del Reino Unido de la Unión Europea no pueden conllevar nada positivo.

En cuanto a la quiebra de Thomas Cook, en unos pocos meses se recompondrá el mercado, y seguiremos contando con la mayoría de sus clientes. La fusión de compañías aéreas puede ser buena, pero hemos de ser cautelosos, porque a veces tanta concentración en unos pocos operadores puede conllevar efectos secundarios no deseados.

Me preocupa la evolución de los pisos turísticos y sus efectos sobre la carga turística que tan negativamente pueden influir en la percepción que se tenga sobre las bondades de un sector que genera riqueza.

¿Qué le pediría al nuevo gobierno?

Ante todo, seguridad jurídica, los volantazos legislativos siempre son perjudiciales para el desarrollo empresarial.

Pedimos una fiscalidad justa, proporcionada, no confiscatoria, que permita el crecimiento empresarial y la reinversión de beneficios.

En materia laboral, un marco estable, más simple y claro, que permita la mejora de las condiciones de nuestros trabajadores, que son una parte esencial de la empresa. Lo que es bueno para la empresa, lo es para los trabajadores, y viceversa.

¿Como va la negociación del convenio colectivo de hostelería de Valencia?

Está prácticamente ultimada, y durante las próximas semanas se podrá firmar un nuevo convenio. La negociación ha sido larga debido a su complejidad; nuestro sector es muy heterogéneo, y hemos intentado que todos los subsectores se sientan reflejados en el texto del convenio, lo que ha exigido esfuerzos por todas las partes implicadas.

¿Se zanjará con él el problema de las llamadas kellys?

Sí, en él se da solución al problema. Pero aquí me gustaría añadir que elcoste reputacional que ha pagado el sector por la situación generada con este colectivo es profundamente injusta.

Las empresas han hecho uso de una herramienta legal que propició la última gran reforma laboral. Más allá

de abusos puntuales, que deben ser perseguibles, el sector no ha hecho más que cumplir con la ley. Una ley aprobada por un gobierno liberal, que no ha sido derogada por un gobierno progresista (pudiendo hacerlo).

Por tanto, los empresarios turísticos no generamos el problema, aunque sí le pondremos fin, antes que lo haya hecho el gobierno de turno.

¿Cómo son las relaciones con las distintas administraciones?

Permanentemente hemos de buscar un equilibrio entre la cooperación leal y la independencia de criterio, lo cual es difícil porque, en ocasiones, tener un criterio propio y diferente del que manda en cada momento no suele encajarse bien. Nila crítica, por muy constructiva que ésta pretenda ser, ni la mera discrepancia, suelen ser bienvenidas.

No debemos caer en la tentación de hacer política desde las organizaciones empresariales, nuestro papel es otro. En las organizaciones empresariales hay muchos políticos frustrados que se refugian en ellas para tratar de hacer política con su amparo.

No somos una herramienta al servicio de las administraciones; tenemos objetivos propios, que se deben conseguir por nuestros propios medios, por más que en el fondo todos tengamos por misión el bien común.

¿Cómo ha evolucionado este año la Confederación de Empresas Turísticas de la C.V. (CET-CV) que usted preside?

Estamos satisfechos, hemos crecido en número de empresas y en implantación territorial. Ya somos más de 2.000 empresas, en más de 100 municipios de toda la Comunidad Valenciana. De hecho, somos la única confederación que está presente, directamente o a través de sus asociaciones miembro, en todas las mesas de negociación del convenio colectivo de hostelería. Hemos de mejorar, sobre todo en nuestra propia visibilidad. Nuestras asociaciones trabajan mucho, y lo hacen con gran profesionalidad, eficacia y eficiencia.

Estamos tan volcados en ese objetivo que no le dedicamos el tiempo suficiente a contarlo. Hemos de "vendernos" mejor, porqué parece que se valore más contar que hacer. Por ello, sin descuidar nuestro trabajo interno, vamos a darle más visibilidad externa.

¿Cree que la confederación ayuda a vertebrar la comunidad?

Creo que el concepto de vertebración, así utilizado, concierne a la política y no a las asociaciones. Nuestro objetivo no es vertebrar la comunidad. Nuestro objetivo es mejorar la competitividad de nuestras empresas y de nuestro sector. No queremos asumir objetivos políticos.

¿Qué balance hace del primer año depresencia en la CEV?

Estamos orgullosos de pertenecer a un proyecto tan solvente como la CEV: Nunca hemos dejado de estar apoyando. Nuestras organizaciones provinciales siempre han apoyado a sus organizaciones territoriales.

La CEV es la casa de todos, y nos sentimos muy cómodos en ella. La organización, con su presidente Salvador Navarro al frente, ha hecho en los últimos años un trabajo admirable. Ha sabido culminar una transición territorial (de ámbito provincial a ámbito autonómico), y una transición económica (de dependencia excesiva de recursos públicos, hacia la autofinanciación). Y todo ello sin perder un ápice de solvencia técnica en su día a día, gracias a una plantilla excelente.

¿Cómo vela evolución de la promoción turística?

Desde el Gremi tenemos muy claro que la promoción turística es una inversión pública que debe ser gestionada desde los entes de promoción creados a tal efecto. Algunos de ellos trabajan de forma muy profesional, con absoluta eficacia y eficiencia. Debemos potenciar a dichas organizaciones y no debilitarlas subcontratando cada vez más parcelas importantes de la promoción en asociaciones.

Las asociaciones debemos estar en la sala de máquinas que planifica la promoción, debemos colaborar en su ejecución, debemos optimizar sus efectos, pero deben ser profesionales que garanticen la máxima independencia quienes asuman el peso de la ejecución de la promoción. Nosotros no debemos suplantar a los órganos de promoción. No debernos presuponer que somos mejores que ellos, ni más eficientes, ni eficaces.

En Valencia, tenemos el ejemplo de la Fundación Visit Valencia, que funciona con profesionalidad, independencia, eficacia y eficiencia. Debemos apoyarla y no suplantarla.

¿Temen la implantación de la tasa turística?

Como ya hemos dicho en varias ocasiones, no huiremos de un debate que puede ser muy positivo. No hay una oposición "política" a la medida, lo que hay es una falta de concreción de la medida, que nos obliga a rechazarla, por genérica e inmotivada.

Lo que sí descartamos es una implantación genérica a toda la CV, pero en algunas ciudades el debate puede concluir con acuerdos que mejoren la competitividad del sector.

¿Cúales son sus principales preocupaciones?

La evolución de los pisos turísticos y sus efectos sobre la carga turística que tan negativamente puede influir enla percepción que se tenga sobre las bondades de un sector que genera riqueza.

Nota prensa terrazas bares y restaurantes

Estamos seguros de que la recuperación comenzará esta primavera y los espacios exteriores serán fundamentales para favorecer el consumo en los bares y restaurantes que, esperamos, comiencen a abrir a principios del mes de junio.

Algunos de estos establecimientos, cuentan con terrazas, pero todavía quedan muchísimos locales sin espacios exteriores donde poder atender a los clientes.

El cierre de casi tres meses, la bajada del consumo, la caída del turismo, las anulaciones de las fiestas patronales, ocasionara un descenso importante en los ingresos de bares y restaurantes.

Es más que previsible la reducción en los aforos de este tipo de establecimientos, como mínimo a la mitad, el distanciamiento físico, es una medida fundamental para superar esta crisis, y las terrazas contribuyen a este distanciamiento.

ASHOTUR ha solicitado formalmente, a los ayuntamientos de la provincia de Castellón, la adopción de las siguientes medidas:

1.- **Ampliación de la superficie de las terrazas** autorizadas por los ayuntamientos, para mantener su capacidad en un posible escenario de medidas de distanciamiento físico sanitario entre personas. El número de mesas y sillas se mantendría en el autorizado, pero excepcionalmente se podría ampliar la superficie en la que se instalarían para permitir el mantenimiento de la capacidad de la terraza. En cualquier caso, se debería garantizar el tránsito de personas.

2.- **Ampliación de la temporada de terrazas.** Con esta medida se permitiría instalación continuada fuera de temporada.

3.- **Autorización excepcional para la instalación de mesas y sillas anexas a los establecimientos públicos de hostelería**. Dicha autorización sería únicamente para aquellos establecimientos que no tengan autorizada actualmente terraza, y se podría permitir frente a la fachada del establecimiento y de los colindantes reduciendo el ancho de acera necesario para el paso de personas o, alternativamente, si no fuera posible en aceras de reducido tamaño, mediante su colocación a ambos lados de la entrada del establecimiento o aprovechando las plazas de aparcamiento cercanas.

4.- **Autorización excepcional para la ocupación de la vía pública**, en aquellos ayuntamientos donde no exista la ordenanza correspondiente, en consonancia con el apartado anterior.

5.- **Recuperación de los horarios de actividad de las terrazas**, especialmente en las zonas acústicamente saturada.

6.- **Renuncia temporal del Ayuntamiento al cobro de las tasas de terrazas u ocupación** por la ocupación del espacio público durante el año 2020.

En definitiva, por la salud pública y la economía de nuestros pueblos, se les pide a los Ayuntamientos que se adopten las medidas indicadas, que lo único que pretenden es continuar con la actividad, respetando el derecho a la salud. Aumentemos el distanciamiento físico y seguridad en la higiene, otorgando espacios en la vía pública para cumplir con las recomendaciones sanitarias y conservar el empleo.

COMUNICADO CET-CV CONFEDERACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

EL SECTOR TURISTICO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA NO SE RESIGNA A DAR POR PERDIDA LA TEMPORADA TURÍSTICA

- El presidente de CET-CV, Luis Martí, ha remarcado que, el sector turístico que representa esta confederación, no se conforma con hibernar hasta que exista una vacuna.

- Solicitamos al gobierno un plan de reactivación de la actividad, adecuado a las características de nuestro sector, al igual que lo tienen el resto de sectores económicos.

- La regla general debe ser la apertura de nuestros establecimientos; con pleno respeto a los empresarios que por su producto, destino o estructura decidan permanecer cerrados hasta que haya una recuperación plena de la actividad.

Valencia, 20 de abril de 2020.

Una vez pasado lo peor de esta pandemia y habiendo anunciado el Gobierno un plan para ir recuperando la normalidad progresivamente, el turismo no quiere ser una excepción y solicita un plan de recuperación de la normalidad, progresivo y controlado, que le permita sobrevivir a esta crisis.

Teniendo en cuenta como premisa el pleno respeto y la observancia de las normas que las autoridades sanitarias decidan establecer, el turismo no tiene el por qué ser una excepción en la recuperación anunciada. Nuestras empresas tienen los mismos derechos (abrir) y las mismas obligaciones (cumplir las normas) que el resto de las empresas de otros sectores.

Imponer el cierre de todo el sector hasta el momento incierto de una futura vacuna que erradique del todo la pandemia es condenar a la quiebra a muchas empresas, y abocar a todos nuestros trabajadores a la precariedad y el consiguiente abandono paulatino de nuestro sector.

Somos plenamente conscientes de la complejidad de nuestra travesía, de la incertidumbre de no saber qué demanda encontraremos, de lo difícil que será combatir el miedo, de la dificultad de convivir con el virus; pero reivindicamos el derecho a intentarlo en el marco de la libertad de empresa.

En ese marco de la libertad de empresa, se debe respetar también a las empresas que decidan no abrir, y mostramos nuestra solidaridad con ellas. Tanto las que abran, como las que no, deberán contar con la colaboración de las administraciones y poder acogerse a todas las ayudas que articule el Gobierno.

Este verano será un reto para nuestro sector, pero queremos seguir demostrando porqué somos la segunda potencia mundial de turismo, queremos seguir construyendo a marca España y la de la Comunitat Valenciana.

Nuestro sector es muy diverso y plural; dentro de él se encuentran restaurantes, hoteles, bares, campings, agencias de viajes, locales de ocio nocturno, campos de golf, balnearios, estaciones naúticas y un largo etcétera. Tienen distintos tamaños empresariales y están ubicados a lo largo y ancho de la Comunitat. Por ello, sus realidades pueden ser muy diferentes entre sí. Y por eso, una medida de cierre general e indiscriminado, no sería razonable.

Sobre CET-CV. La Confederación la forman las siguientes asociaciones: ASHOTUR, FEHV, APEHA, CONHOSTUR, Gremi d'Hotels de València y la Asociación de Balnearios de la CV. Tiene presencia en más de 150 municipios a lo largo de toda la Comunitat Valenciana y agrupa a miles de empresas de hostelería y alojamiento.

SOBRE EL CORONAVIRUS

La Agencia Española de Protección de Datos, en el contexto de la emergencia de salud pública derivada de la extensión del coronavirus, está recibiendo consultas, tanto de ciudadanos como de empresas y otros sujetos obligados al cumplimiento de la normativa de protección de datos sobre el tratamiento de datos personales relativos a la salud.

Estas FAQ tratan de dar respuesta a las preguntas más frecuentes que se han recibido.

¿Pueden los empresarios tratar la información de si las personas trabajadoras están infectadas del coronavirus?

En aplicación de lo establecido en la normativa sanitaria, laboral y, en particular, de prevención de riesgos laborales, los empleadores podrán tratar, de acuerdo con dicha normativa y con las garantías que establecen, los datos del personal necesarios para garantizar su salud y adoptar las medidas necesarias por las autoridades competentes, lo que incluye igualmente asegurar el derecho a la protección de la salud del resto del personal y evitar los contagios en el seno de la empresa y/o centros de trabajo que puedan propagar la enfermedad al conjunto de la población.

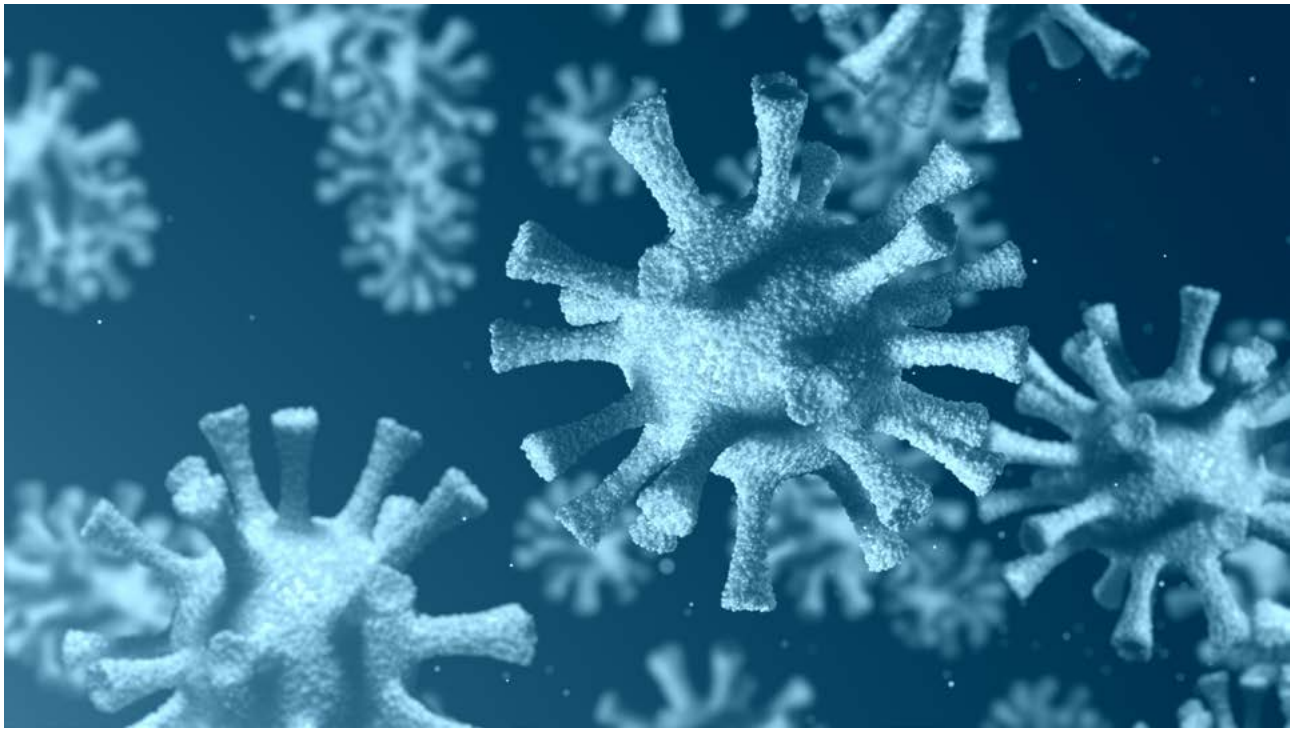
La empresa podrá conocer si la persona trabajadora está infectada o no, para diseñar a través de su servicio de prevención los planes de contingencia que sean necesarios, o que hayan sido previstos por las autoridades sanitarias.

Esa información también puede ser obtenida mediante preguntas al personal. Sin embargo, las preguntas deberían limitarse exclusivamente a indagar sobre la existencia de síntomas, o si la persona trabajadora ha sido diagnosticada como contagiada, o sujeta a cuarentena. Resultaría contrario al principio de minimización de datos la circulación de cuestionarios de salud extensos y detallados, o que incluyan preguntas no relacionadas con la enfermedad.

¿Pueden transmitir esa información al personal de la empresa?

Esta información debería proporcionarse sin identificar a la persona afectada a fin de mantener su privacidad, si bien, podría transmitirse a requerimiento de las autoridades competentes, en particular las sanitarias.

La información debe proporcionarse respetando los principios



de finalidad y proporcionalidad y siempre dentro de lo establecido en las recomendaciones o instrucciones emitidas por las autoridades competentes, en particular las sanitarias. Por ejemplo, si es posible alcanzar la finalidad de protección de la salud del personal divulgando la existencia de un contagio, pero sin especificar la identidad de la persona contagiada, debería procederse de ese modo. Si, por el contrario, ese objetivo no puede conseguirse con información parcial, o la práctica es desaconsejada por las autoridades competentes, en particular las sanitarias, podría proporcionarse la información identificativa.

¿Se puede pedir a las personas trabajadoras y visitantes ajenos a la empresa datos sobre países que hayan visitado anteriormente, o si presentan sintomatología relacionada con el coronavirus?

Con independencia de que las autoridades competentes, en particular las sanitarias, establezcan estas medidas por una cuestión de Salud Pública y que así lo comuniquen a los centros de trabajo, los empleadores tienen la obligación legal de proteger la salud de las personas trabajadoras y mantener el lugar de trabajo libre de riesgos sanitarios, por lo que estaría justificada la solicitud de información a los empleados y visitantes externos sobre síntomas o factores de riesgo sin necesidad de pedir su consentimiento explícito (RGPD y Ley de Prevención de Riesgos Laborales).

La información a solicitar debería responder al principio de proporcionalidad y limitarse exclusivamente a preguntar por visitas a países de alta prevalencia del virus y en el marco temporal de incubación de la enfermedad, las últimas 2 semanas, o si se tiene alguno de los síntomas de la enfermedad. Resultaría contrario al principio de minimización de datos la utilización de cuestionarios de salud extensos y detallados, o que incluyan preguntas no relacionadas con la enfermedad.

¿Se pueden tratar los datos de salud de las personas trabajadoras relacionados con el coronavirus?

Para cumplir las decisiones sobre la pandemia de coronavirus que adopten las autoridades competentes, en particular las sanitarias, la normativa de protección de datos no debería utilizarse para obstaculizar o limitar la efectividad de las medidas que adopten dichas autoridades en la lucha contra la pandemia.

La normativa de protección de datos permite adoptar las medidas que sean necesarias para salvaguardar los intereses vitales de las personas físicas, el interés público esencial en el ámbito de la salud, la realización de diagnósticos médicos, o el cumplimiento de obligaciones legales en el ámbito laboral, incluido el tratamiento de datos de salud sin necesidad de contar con el consentimiento explícito el afectado.

En todo caso, el tratamiento de estos datos debe observar los principios establecidos en el RGPD, en particular los de minimización, limitación de la finalidad y minimización de la conservación.

En caso de cuarentena preventiva o estar afectado por el coronavirus, ¿el trabajador tiene obligación de informar a su empleador de esta circunstancia?

Los trabajadores que, tras haber tenido contacto con un caso de coronavirus, pudieran estar afectados por dicha enfermedad y que, por aplicación de los protocolos establecidos por las Autoridades Sanitarias competentes, se ven sometidos al correspondiente aislamiento preventivo para evitar los riesgos de contagio derivados de dicha situación hasta tanto se disponga del correspondiente diagnóstico, deberán informar a su empleador y al servicio de prevención o, en su caso, a los delegados de prevención (Ley de Prevención de Riesgos Laborales)

La persona trabajadora en situación de baja por enfermedad no tiene obligación de informar sobre la razón de la baja a la empresa, sin embargo, este derecho individual puede ceder frente a la defensa de otros derechos como el derecho a la protección de la salud del colectivo de trabajadores en situaciones de pandemia y, más en general, la defensa de la salud de toda la población.

¿El personal de seguridad puede tomar la temperatura a los trabajadores con el fin de detectar casos coronavirus?

Verificar si el estado de salud de las personas trabajadoras puede constituir un peligro para ellas mismas, para el resto del personal, o para otras personas relacionadas con la empresa constituye una medida relacionada con la vigilancia de la salud de los trabajadores que, conforme a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, resulta obligatoria para el empleador y debería ser realizada por personal sanitario.

En todo caso, el tratamiento de los datos obtenidos a partir de las tomas de temperatura debe respetar la normativa de protección de datos y, por ello y entre otras obligaciones, debe obedecer a la finalidad específica de contener la propagación del coronavirus, limitarse a esa finalidad y no extenderse a otras distintas, y mantenidos no más del tiempo necesario para la finalidad para la que se recaban.

¿Cómo limpiar y desinfectar correctamente?

Se debe establecer frecuencias de limpieza de cada instalación, equipamiento y utensilios según el uso y el tipo de contacto que tenga con los alimentos. Los utensilios que permanezcan en contacto directo, debemos limpiarlos tras su uso.

Para estancias que no se encuentren en contacto directo con los alimentos podremos espaciar la frecuencia de limpieza.

LIMPIEZA

- Retirar todos los alimentos del área a limpiar.
- Eliminar restos de suciedad.
- Enjuagar los útiles en agua caliente.
- Lavar con agua caliente con una solución detergente.
- Seguir siempre las instrucciones del fabricante. Dejar actuar el producto según indicaciones.
- El recorrido de la limpieza será siempre desde el interior hacia el exterior y desde la zona más limpia a la más sucia.
- Aclarar con abundante agua para eliminar el detergente.

DESINFECCIÓN

- Sumergir en agua caliente (por encima de 80º) o bien aplicar una solución desinfectante, siguiendo instrucciones del fabricante.
- Aclarar con abundante agua para eliminar el desinfectante.
- No mezclar productos de limpieza que puedan dar lugar a reacciones químicas.
- Secar al aire después del aclarado o con papel desechable.

Los equipos y utensilios desinfectados se almacenarán en una zona donde se evite una posterior contaminación.

Cuando no se usan frecuentemente se debe higienizar los equipos antes de ser utilizados nuevamente.

METODOLOGÍA DE LOS 7 PASOS DE LIMPIEZA

PASO 1.
Elimina la mayor parte de la suciedad de las superficies.

PASO 2.
Rocía la superficie con un desengrasante.

La práctica correcta dicta que se debe eliminar la grasa de una superficie antes de desinfectarla. La superficie libre de grasa permite al desinfectante actuar eficazmente en ausencia de sustancias que interfieran.

Sin embargo, para facilitar la limpieza de superficies ligeramente sucias, ciertos fabricantes recomiendan ahora usar detergentes desinfectantes que realizan estas dos operaciones en un solo paso. El uso de estos productos no elimina la necesidad de retirar previamente la grasa de la superficie a limpiar.

PASO 3.
Enguaja.

Enguajar siguiendo las indicaciones del fabricante de los productos utilizados para la limpieza de materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

PASO 4.
Rocía desinfectante.
Véanse los puntos 1 y 2.

PASO 5.
Dejar actuar durante un mínimo de 5 minutos.

Es esencial un periodo mínimo de contacto de 5 min. Este es el tiempo necesario para que el desinfectante actúe sobre las bacterias.

Para ciertos productos fungicidas el periodo de tiempo requerido para actuar es mayor. Consulta siempre los parámetros indicados por la norma relativa al desinfectante.

La dilución del producto debe también ser conforme con los parámetros de la norma indicada en la referencia y con las instrucciones de uso. No olvides que la temperatura también tiene un papel: si diluyes un desinfectante con agua fría debes necesariamente ampliar el periodo de contacto.

PASO 6.
Enjuaga con agua potable.

Enjuagar es obligatorio según la legislación relativa a productos utilizados para el material de limpieza que pueda entrar en contacto con los alimentos.

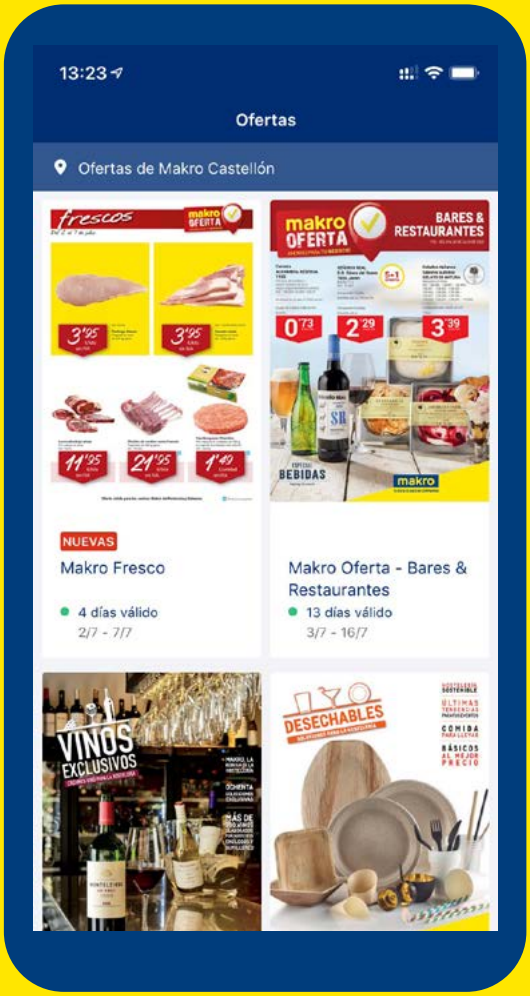
PASO 7.
Deja secar.

"Deja secar" es citado a menudo como precaución en las instrucciones de uso de los fabricantes. Si secas el producto con un tejido contaminado, el proceso de desinfección será en vano. Debes proteger también las piezas móviles de los equipos desinfectados con film transparente.

Aula Makro

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

DESCÁRGATE YA LA APP DE MAKRO



Tu **TARJETA MAKRO** en el móvil

Acceso a todas tus **FACTURAS**

Todas nuestras **OFERTAS Y PROMOCIONES**

Crea tu **LISTA** de la compra

Busca **"MAKRO COMPANION"** o captura este código con tu móvil

descarga para

descarga para

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Aeròdrom
Maestrat
EAS
Teléfono: 964 40 22 33 mail: aerodromaestrat@gmail.com
Plaza Huerto de los Escribanos, 2 Bajos - 12500- Vinaròs (Castellón)

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO DE CASTELLÓN	
BOLETIN DE AFILIACION (cumplimentar los espacios en blanco)	Nº asociado:
Nombre y apellidos o razón social	N.I.F./C.I.F.:
Representante legal/Persona de contacto:	N.I.F.:
Denominación comercial:	
Actividad (Tipo de establecimiento)	Categoría del establecimiento:
Dirección:	
Localidad:	C.P.:
Teléfono de contacto:	
E-mail:	
Fecha:	Firma:

Si lo desea puede domiciliar la cuota, cumplimentando los siguientes datos:

ORDEN DE DOMICILIACION DE ADEUDO DIRECTO SEPA

Mediante la firma de esta orden de domiciliación, el deudor (afiliado) autoriza al acreedor (Asociación) a enviar instrucciones a la entidad del deudor para adeudar su cuenta y a la entidad para efectuar los adeudos en su cuenta siguiendo las instrucciones del acreedor. Como parte de sus derechos, el deudor está legitimado al reembolso por su entidad en los términos y condiciones del contrato suscrito con la misma. La solicitud de reembolso deberá efectuarse dentro de las ocho semanas que siguen a la fecha de adeudo en cuenta:

_____, a_____de _____ de_____

Firma del titular o representante de la cuenta que se indica:

Fdo: _____ NIF: _____

ENTIDAD EMISORA (ACREEDOR):
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, Avenida Doctor Clara, 36 Ent.B de Castellón. NIF G12030862.

DETALLE DE LA DOMICILIACION:
Concepto: Cuota social, promociones, jornadas, gestiones PAGO RECURRENTE

Titular de la cuenta (DEUDOR): _____ NIF/ CIF: _____

ENTIDAD DE CRÉDITO:
Nombre Banco / Caja:

_____

CUENTA CARGO : (introducir Nº IBAN completo): _____

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo que dispone el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre (LOPDGDD) y demás normativa legal vigente en materia de protección de datos personales, le informamos que los datos personales aportados en este formulario serán tratados por la ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO DE CASTELLON, con la finalidad inscribirlo como socio de la asociación.

Estos datos se conservarán mientras dure la finalidad para la que se han obtenido y siempre que no ejerza ningún derecho de los que lo amparan. No se comunicarán a terceros, excepto por obligación legal, ni tampoco se realizará ninguna transferencia internacional de datos sin su consentimiento previo. Una vez sus datos ya no sean necesarios, se suprimirán con las medidas de seguridad adecuadas.

Así mismo, le informamos que tiene derecho a solicitar el acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y la limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a la ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO DE CASTELLON con domicilio en Avenida Doctor Clara, 36 Entresuelo B de Castellón o enviando un correo electrónico a ashotur@ashotur.org, junto con una fotocopia de su DNI o documento análogo en derecho, indicando el tipo de derecho que quiere ejercer. Tiene igualmente derecho a retirar el consentimiento prestado en cualquier momento. La retirada del consentimiento no afectará a la licitud del tratamiento efectuado antes de la retirada del mismo. También tiene derecho a presentar una reclamación, si considera que el tratamiento de datos personales no se ajusta a la normativa vigente, ante la Autoridad de control (www.aepd.es).

☐ Marcando esta casilla nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

☐ Marcando esta casilla no nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

Con la firma del presente documento, el firmante se considera informado y otorga su consentimiento para el tratamiento mencionado.

En prueba de conformidad lo firma el interesado en _____, a _____ de_____ de 20___

Fdo.:

DILLUNS
15:30 I 22:00
LA TRIBUNA
DIMARTS
22:00
VEÏNS
DIMECRES
22:00
EN OBERT
SOMprovíncia
DIMECRES
21:30
PARLEM-HO
Televisió de Castelló
TOTS
ELS DIES
20:30
SERVEIS
INFORMATIUS
DILLUNS
15:30
NEKANE
DIJOUS
22:00
EN CONNEXIÓ
DIVENDRE
23:00
TRECE

COVID19 y prevención de riesgos laborales

Unimat prevención

Recorriendo el camino, planificando el futuro. Situación actual relativa a los test para la población trabajadora.

En las últimas semanas, las empresas –y entre ellas las asociadas a ASHOTUR- se han venido planteando programas de incorporación y acceso progresivo a los puestos de trabajo por parte de su personal, así como de control periódico, y quieren facilitar los medios oportunos para permitir recuperar la actividad de la manera prevista en cada caso, dificultando un eventual rebrote del coronavirus citado.

Esto es lo que hemos venido facilitando en Unimat Prevención a nuestros clientes, en forma de planes de continuidad o contingencia, previo haber realizado evaluaciones de riesgo específicas en cuanto al riesgo de contagio del coronavirus SARS-CoV-2, formalizado protocolos de actuación durante la pandemia en el ámbito de la empresa o gestionado los casos de personas trabajadoras vulnerables y contactos estrechos, entre otras actividades.

En razón de la planificación de la continuidad de la actividad –o de retomarla, en muchos casos, como es la restauración y hostelería- se ha venido mostrando por las empresas un creciente interés en la posibilidad de realización de test de detección de Covid19, en sus diferentes posibilidades, encontrándose con la existencia de informaciones que inducen a la confusión y de operadores que se han amparado en ello para ofrecer servicio sin advertir de la situación normativa vigente. Por ello, consideramos importante destacar la situación normativa a cierre de esta edición:

Situación normativa actual:

Desde la publicación de la Orden SND/344/2020 de 13 de abril, con efectos desde el día 14, se produjo el sometimiento de la realización de pruebas diagnósticas para la detección del COVID-19 al cumplimiento de los requisitos siguientes:

"La indicación para la realización de pruebas diagnósticas para la detección del COVID-19 deberá ser prescrita por un facultativo de acuerdo con las directrices, instrucciones y criterios acordados al efecto por la autoridad sanitaria competente."

En este sentido, ha de hacerse referencia a las "Instrucciones sobre la realización de pruebas diagnósticas para la detección del Covid-19 en el ámbito de las empresas", actualizado a 19 de abril de 2020, que recuerda que "en el momento actual, los servicios de prevención de riesgos laborales que realizan actividades sanitarias deben limitar la realización de pruebas diagnósticas para la detección del COVID19 a los ámbitos de actuación descritos, establecidos por el Ministerio de Sanidad."

Estos ámbitos tienen como denominador común la existencia de un cuadro clínico de infección respiratoria aguda independientemente de su gravedad a efectos de prescripción de la prueba, conforme se desprende del "Procedimiento de actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)" del Ministerio de Sanidad, actualizado a 11 de abril de 2020, y en concreto su apartado 1, titulado "Indicaciones para la realización del test diagnóstico para la detección del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)".

Siendo así, mientras esté vigente la declaración del estado de alarma y éste sea el criterio establecido por la autoridad sanitaria, afectante tanto a la salud pública como a la privada (incluidos los laboratorios de análisis clínicos), solo cabrá realizar las pruebas conforme a los requisitos citados.

En cualquier caso, son muchas las voces que se han alzado ya en solicitud de un cambio de criterio, destacando que la rápida extensión del contagio por SARS-CoV-2 ha hecho patente la importancia de poder acceder a pruebas diagnósticas fiables y específicas que puedan identificar a los pacientes infectados por el virus, así como a aquellos que, indiciariamente, han generado protección frente al mismo.

Para el caso de que tales restricciones desaparezcan o se modifiquen por la normativa e instrucciones de la autoridad sanitaria, en el proceso de desescalada iniciado, y partiendo de que se pretende proceder a la reincorporación progresiva de personal que no desarrolla su actividad mediante teletrabajo, debe tenerse en cuenta que, conforme a los estudios y evidencias científicas actuales, solo la combinación de diversas técnicas permite dar una visión completa del estado de salud de una persona respecto al coronavirus SARS-CoV-2, teniendo la prueba PCR como referencia. Así, tenemos:

Detección de anticuerpos (IgM e IgG):

Se realiza mediante un test de rápida detección, por digito-punción con lanceta (toma de gotas de sangre por punción de la yema de un dedo), o a partir una muestra obtenida por vía venosa periférica (extracción de sangre) que se analiza en el laboratorio especializado.

Este tipo de tests serológicos, habitualmente, demuestran una especificidad muy alta, con una sensibilidad media cuando se aplica en pacientes asintomáticos o con pocos días de evolución de la enfermedad, y alta en pacientes con más de siete días de evolución.

La respuesta inmunitaria al virus se puede realizar mediante la determinación de Anticuerpos IgM (infección aguda) e IgG (infección pasada). Tras la infección se generan anticuerpos de tipo IgM (habitualmente no detectables hasta pasados siete días) y, pasados unos días más, aparecen los anticuerpos de tipo IgG (aproximadamente entre el día quince y veintiuno). Por tanto, esta prueba no permite una detección precoz de la enfermedad.

Conforme indica el protocolo revisado y aprobado por la Ponencia de Alertas y Planes de Preparación y Respuesta (Ministerio de Sanidad – Instituto de Salud Carlos III) de 7 de abril de 2020, los estudios de dinámica de generación de anticuerpos frente a SARS-CoV-19 han mostrado que éstos comienzan a producirse a partir del 6º día del inicio de síntomas a la vez que se observa un descenso de la carga viral. A los 7 días, casi la mitad de los casos tiene anticuerpos totales y a los 15 días casi el 100%, tanto en los casos leves como los graves. Basado en esto, las técnicas de anticuerpos buscan detectar la respuesta inmune de los pacientes la cual aumenta según avanza la infección y ofrecen por tanto la posibilidad de detectar enfermedad activa de varios días de evolución.

Sin embargo, indica, la presencia de anticuerpos por otro lado, no excluye la posibilidad de seguir siendo transmisor del virus. Por ello, la prueba de Identificación del genoma viral (PCR) resulta indicada.

Identificación del genoma viral (PCR):

Se realiza mediante un frotis orofaríngeo y/o nasofaríngeo (ambas fosas), obteniendo una muestra de la mucosa a través de una torunda (hisopo). Debe realizarse por personal especializado, para evitar una obtención insuficiente de material genético.

Este tipo de test presentan tanto una especificidad como una sensibilidad muy altas.

Esta técnica molecular permite la detección del material genético (ARN) del coronavirus SARS-CoV-2 por PCR. Por ello, habitualmente permite la detección de la enfermedad desde su estadio inicial, si la muestra obtenida tiene suficiente carga viral. Por esta razón, su fiabilidad hace que ésta sea la prueba de referencia (gold standard) para el diagnóstico del virus causante de la enfermedad del COVID-19 (el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades y la Organización Mundial de la Salud actualmente recomiendan el diagnóstico mediante este tipo de pruebas) y también se emplea para comprobar curación, aunque un resultado negativo no asegura totalmente la ausencia del virus. Por ello, ante cualquier posible sospecha de infección se deberá repetir la prueba. Por otra parte, las últimas recomendaciones de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC) señalan que no toda persona con un resultado de PCR positivo sigue siendo contagiosa cuando han pasado al menos 5 días sin

síntomas, y que el valor de la PCR puede expresarse de forma positiva en pacientes asintomáticos hasta un mes después del inicio de los síntomas, sin que esto represente necesariamente capacidad de contagio por parte de la persona.

De lo anterior se deduce la evidente conveniencia de combinar ambos tipos de técnicas, que resultan complementarias, ya que cuando los estudios de PCR son negativos en personas con clínica de COVID-19 debido a que ya no existe carga viral apreciable en las muestras de vías respiratorias superiores, las pruebas de detección de anticuerpos IgM e IgG son claramente útiles.

En cualquier caso, el estado de la ciencia sobre la respuesta inmunitaria exige indicar con claridad, conforme ha indicado la Sociedad Española de Inmunología en su propuesta de 2 de abril de 2020, que existe un gran desconocimiento de la cinética de la respuesta inmunitaria y del grado de protección que se genera en los pacientes. Y, asimismo, indica que actualmente no existen datos contrastados en un número significativo de pacientes en los que se haya hecho estudios longitudinales.

Por ello, la detección de anticuerpos, sea con técnica cualitativa o cuantitativa, arroja un dato similar desde el punto de vista de la utilidad actual, dado que, como ha indicado la OMS el 25 de abril de 2020, no existen pruebas suficientes de la eficacia de la inmunidad por anticuerpos, el nivel de protección, ni cuánto durará, y que ningún estudio ha respondido a estas importantes preguntas.

Cómo acceder a las pruebas relativas a Covid19.

Unimat Prevención, puede ayudar a las empresas facilitando pruebas que en el momento actual de la ciencia permiten tener un conocimiento del estado de salud de la persona trabajadora, con vistas a la incorporación al puesto de trabajo o de continuidad en el mismo.

Ofrecemos la posibilidad de realización de pruebas en todas las variantes referidas (PCR con toma de muestras orofarigea y/o nasofaringea, anticuerpos cuantitativos y anticuerpos cualitativos, bien con tests rápidos, bien con toma de muestras por extracción de sangre, etc) mediante sistemáticas adecuadas de obtención y tratamiento de la muestra, dado el riesgo de infección inherente al COVID-19, en función de las necesidades de las empresas y sus personas trabajadoras, tanto acudiendo a la empresa a realizar la toma de muestras con nuestro equipo humano especializado, como concertando cita con nuestro laboratorio para la toma de muestras, disponiendo incluso de una zona exclusiva de acceso directo mediante vehículo, reduciendo así al mínimo el tiempo de extracción y de presencia fuera de su centro de trabajo o residencia.

Es importante recordar que Unimat Prevención se encarga de remitir al Servicio de Vigilancia y Control Epidemiológico de la Subdirección General de Epidemiología, Vigilancia de la Salud y Sanidad Ambiental de la Generalitat Valenciana la declaración obligatoria, individualizada y urgente de los casos en que un enfermo cumpla criterios de caso confirmado por infección del virus SARS-CoV-2, sin necesidad de que la empresa o persona deba realizar ningún trámite adicional.

En resumen, estamos preparados y disponemos de toda la oferta de realización de test relacionados con el COVID-19 para los asociados de ASHOTUR y con las condiciones más ventajosas, si bien su realización, como no puede ser de otra manera, está sometida al cumplimiento de la normativa vigente, favoreciendo así la necesaria seguridad jurídica para nuestros clientes y la actuación responsable con la situación actual.

Para cualquier información adicional, estamos a su disposición en el teléfono *964 24 34 80* y en la dirección de correo: *info@unimlab.es*

Marisa Broch Forés
Directora de Comunicación
Unimat Prevención

4 de Mayo de 2020

Convenios firmados por Ashotur

Siguiendo con nuestra labor de ofrecer a nuestros asociados el mayor número posible de servicios en las condiciones más ventajosas, hemos firmado acuerdos de colaboración comercial con las siguientes empresas:

De todos estos acuerdos de colaboración comercial, puede solicitar cualquier información, presupuesto o trabajo, bien dirigiéndose a las oficinas de ASHOTUR (tel. 964 21 80 55) o bien poniendose en contacto directamente con las empresas colaboradoras e identificarse como socio de ASHOTUR. También colaboran: CdT, CONTROLA CLUB.

SERVICIOS

TURISMO

- Confección y sellado de Listas de Precios.
- Cartulinas de precios sector hospedaje y camping.
- Expedientes de Apertura y Cierre.
- Cambio de Categoría y de Actividad.
- Inspecciones y Recursos.
- Asesoramiento sobre Actividades.

SANIDAD

- Tramitación autorización sanitaria para comedores colectivos.
- Asesoramiento en normativa sanitaria aplicable al sector.
- Asesoramiento en sistemas de autocontrol.
- Servicios Gratuitos en inspecciones, autorizaciones, registros sanitarios y en materia de PRL.
- Posibilidad de participación en proyectos como Menús Cardiosaludables, Club de restauración para Celíacos, Saborea CV.

OTROS

- Negociación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la Provincia de Castellón.
- Carteles de obligada exposición pública.
- Envío de mails periódicos con información de actividades y del sector.
- Envío de la revista ASHOTUR con información del sector.
- Organización de visitas y viajes profesionales.
- Organización de jornadas divulgativas para el sector.
- Inclusión en guías turísticas.
- Presencia activa en ferias turísticas.

ASESORÍAS

JURÍDICA

- Contratos civiles y mercantiles.
- Recursos, pliegos de descargo.
- Arrendamientos, traspasos y compraventas.
- Creación y funcionamiento de sociedades.
- Asesoramiento Jurídico General del Negocio.

FISCAL

- Interpretación Normativa sobre impuestos.
- Consejos y Opciones Tributarias (Módulos, Directa..)
- Recursos e Inspecciones Tributarias.

COMERCIAL

- Convenio de colaboración con empresas afines al sector para que nuestros asociados tengas mejores precios en productos y servicios.
- Información sobre subvenciones y ayudas.
- Promoción y comercialización de las empresas y eventos de nuestros asociados a través de redes sociales y diferentes Webs.
- Organización de diferentes jornadas formativas e informativas de interés para el sector.
- Intermediación en venta alquiler o traspaso de negocios de Hosteleria.

AUTORES

- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la SGAE.
- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la AGEDI/AIE.

FORMACIÓN GRATUITA

- Cursos de Formación Gratuitos.
- Cursos de Idiomas.
- Cursos de Prevención Riesgos Laborales
- Cursos de Seguridad Alimentaria.
- Cursos de Cocina y Servicio.
- Carnet de manipulador de alimentos.
- Gestión de demanda y oferta laboral.

LABORAL

- Revisión normas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo.
- Asesoramiento en Legislación Laboral aplicable al Sector.• Recursos inspección.
- Asesoramientos en Conciliaciones, Despidos y Sanciones.
- Calendario Laboral.

TARIFAS 2020 desde

DPTO. CONTABLE - FISCAL

- Presentación impuestos para todo tipo de autónomos y sociedades. *Desde 15 € al mes.*
- Packs contabilidad + fiscal para todo tipo de autónomos y sociedades. *Desde 50 € al mes.*
- Elaboración declaraciones IRPF e Impuesto Sociedades. *Desde 55 €.*

DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Implantación, seguimiento, formación, vigilancia y auditorias. Planes de higiene y trazabilidad APPCC. *Desde 780 €.*
- Cartas Dietéticas. *Desde 60 €.*

DPTO. MARKETING Y REDES SOCIALES

- Pack Redes Sociales. *Desde 299€.*
  FACEBOOK + INSTAGRAM + GOOGLE MY BUSINESS + BLOG (12 publicaciones/mes. Diseño aplicado a RRSS (post, portada, stories, etc.). Gestión de mensajes privados y comentarios, menciones, etc. de cada perfil. Gestión de posible crisis en RRSS + Informe mensual de resultados.)
- Diseño Carta Digital. *Desde 129€.*
  Diseño y Maquetación de la carta.
  Creación de código QR que se encontrará en cada una de las mesas que les llevará a un pdf con la carta.
- Web + Gestor de Reservas. *Desde 499€.*
  Diseño + Contenido + TVP Virtual.

DPTO. LABORAL

- Elaboración Seguros Sociales más Nóminas. *Desde 25 € al mes.*
- Alta en SS más contrato de trabajo. *Desde 19 €.*
- Baja en SS más finiquito. *Desde 10 €.*
- Liquidación trimestral de retenciones de trabajadores y profesionales. *Desde 15 €.*

DPTO. PREVENCION RIESGOS LABORAL

- Plan de Prevención de Riesgos Laborales, evaluación de riesgos, formación, simulacros y planes de emergencia. *Desde 190 €.*

DPTO. LEGAL

- Implantación y cumplimiento de la Normativa en Protección de Datos. *Desde 250 €.*

DPTO. SUBVENCIONES

- Tramitaciones, seguimiento y justificaciones. *A consultar.*

CUOTAS 2020

RESTAURACIÓN

Bar sin comidas	*230 €*
Bar con comidas/Pub	*235 €*
Bar Restaurante	*317 €*
Restaurante grupo 3	*240 €*
Restaurante grupo 2	*274 €*
Restaurante grupo 1	*307 €*

DISCOTECAS/SALAS DE FIESTA

Discoteca	*263 €*

HOSPEDAJE

Cuota	*desde 310,5 €*

CAMPINGS

Camping 1.ª	*731 €*
Camping 2.ª	*694 €*
Hasta 400 plazas	*108 €*
De 401 a 800 plazas	*160 €*
Más de 800 plazas	*211 €*

TURISMO INTERIOR

Cuota base	*99 €*
Titular T. Rural	*135 €*
Euros/plaza	*3 €*
Aportación Promoción	*52,5 €*

** PRECIOS ESPECIALES EN FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.*

ASHOTUR

Las mejores soluciones para todo tipo de hoteles

En **Mediamarkt Business** nos encargamos que la experiencia de tus huéspedes sea más agradable y la gestión de los recursos más eficiente. Una gran variedad de soluciones tecnológicas pensadas para todo tipo de unidades hoteleras.

Kiosko de auto check-in

Check-in/out sin esperas

Sistemas de iluminación

Diseño y eficiencia energética

Televisores profesionales

Haz que el huésped se sienta como en casa

Señalética digital

Simplifica la gestión de los espacios disponibles

Y muchas más soluciones. Pregunta a nuestros asesores de negocio de MediaMarkt

CASTELLÓN mm.castellon.business@mediamarkt.es 964 739 611

MediaMarkt Business | Hospitality