



Consorci gestor del pacte territorial per l'ocupació dels municipis ceràmics i la seua àrea d'influència de la província de Castelló

# *GUÍA*

## **DESCONFINAMIENTO**

### **FASES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE**

---

### **HOSTELERÍA, COMERCIO Y SERVICIOS, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

---



# ÍNDICE

---

## 1. FASES

### 2. ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

2.1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS TRABAJADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

2.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

### 3. ACTIVIDADES DE COMERCIO Y SERVICIOS

3.1. MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIOS

3.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS TRABAJADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIOS

3.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIO

### 4. ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

4.1. MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EXIGIBLES A LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

4.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



## 1. FASES

	HOSTELERÍA	COMERCIO Y SERVICIOS	ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS
<b>FASE 0 4 DE MAYO</b>	<p>Apertura de restaurantes y cafeterías con entrega para llevar.</p> <p>Se podrán realizar pedidos telefónicos o por internet a los restaurantes y acudir al local a recogerlo en el horario que nos hayan indicado.</p> <p>No se permitirá el consumo en el propio local.</p> <p>No permitido el uso de los aseos.</p>	<p>Apertura de establecimientos de menos de 400 m2 con cita previa para la atención individual de los clientes.</p> <p>Se podrá atender a un cliente por cada trabajador.</p> <p>Se establecerá además un horario preferente para mayores de 65 años, que coincidirá con el del paseo.</p> <p>No permitido el uso de los aseos</p>	
<b>FASE 1 18 DE MAYO</b>	<p>Apertura de terrazas en bares, cafeterías y restaurantes con el 50% de las mesas habituales establecidas en su licencia municipal con una distancia entre mesas de 2 metros.</p>	<p>Apertura del pequeño comercio con aforos limitados y distancias de seguridad.</p>	<p>Deberán comunicar su reapertura en los servicios territoriales de turismo.</p> <p>Podrán abrir con menos plazas de las que tuvieran permitidas en ese caso deberán comunicarlo a los servicios territoriales de turismo.</p> <p>Deberán informar a sus clientes de las actividades y servicios que se pueden realizar en los establecimientos y las condiciones de utilización.</p>



<p><b>FASE 2</b> <b>1 DE JUNIO</b></p>	<p>Consumo en el local con servicio en mesa con separación entre clientes en mesa y entre mesa.</p> <p>Terrazas máximo 50%, interior abierto con limitación de aforo al 40% en todos los municipios, prohibido el consumo en barra.</p> <p>Discotecas y bares nocturnos cerrados. Hoteles abrirán sus zonas comunes con limitación de aforo al 30%.</p>	<p>Apertura al público de centros comerciales, prohibiendo la permanencia en las zonas comunes o áreas recreativas.</p> <p>Apertura de Centros Comerciales. (Establecimientos de más de 400 m2) Aforo del 40% en tiendas y 30% en zonas comunes.</p>	<p>Pueden abrir las zonas comunes de los hoteles y establecimientos turísticos hasta cubrir un tercio del aforo del establecimiento.</p>
<p><b>FASE 3</b> <b>15 DE JUNIO</b></p>	<p>Se ampliarán los aforos al 50% de la capacidad.</p> <p>Podrán abrir los bares nocturnos y discotecas con un tercio del aforo.</p> <p>Permitido el consumo en barra con distancia de seguridad (1,5 metros).</p> <p>Terrazas de hostelería al 75% de aforo.</p> <p>Apertura de discotecas y bares nocturnos (no se permite el uso de la zona dedicada al baile para su fin, sí se puede utilizar para poner mesas) al 33% de su aforo.</p>	<p>Utilización de las zonas comunes y zonas recreativas de los centros comerciales AL 40%</p> <p>Aforo al 50%. Permitida apertura de locales salones de juego y de azar al 50%.</p>	<p>Zonas comunes de hoteles al 50% de aforo.</p> <p>Actividades turísticas en grupos de hasta 30 personas.</p>



Consorci gestor del pacte territorial per l'ocupació dels municipis ceràmics i la seua àrea d'influència de la província de Castelló

## **Orden SND/422/2020, de 19 de mayo, por la que se regulan las condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.**

Obligatorio cualquier tipo de mascarilla, preferentemente higiénicas y quirúrgicas que cubra nariz y boca.

### **Sujetos obligados:**

Las personas de seis años en adelante.

### **Excepciones:**

- Personas con algún tipo de dificultad respiratoria que pueda verse agravada por la mascarilla.
- Personas en las que el uso de mascarilla resulte contraindicado por motivos de salud o porque por su situación de discapacidad haga inviable su utilización.
- Desarrollo de actividades que por su naturaleza resulte incompatible con el uso de mascarilla.
- Causa de fuerza mayor o necesidad.

### **Espacios de uso obligado:**

En la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros.

## **2.- ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos correspondientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.

- En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.



- En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.  
Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.
- No obstante lo previsto en el apartado anterior, en aquellos establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.
- Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.
- Se puede acudir a cualquier establecimiento sin disponer de cita previa.
- En poblaciones de menos de 10.000 habitantes y con una densidad de población máxima de 100 habitantes por kilómetro cuadrado, podrán reabrir al público el interior de los locales de hostelería con un 40% del aforo habitual. Salvo discotecas y bares de ocio. El consumo será en mesa y entre ellas habrá una distancia obligatoria de dos metros. (Los municipios consorciados que sí pueden adaptarse a esta medida son Costur, Vilafamés y La Pobla Tornesa, el resto (L'Alcora, Burriana, Onda, Sant Joan de Moró, Almassora y Betxí), por el momento siguen sin modificaciones.
- Terrazas máximo 50%, interior abierto con limitación de aforo al 40% en todos los municipios que forman el Pacto, prohibido el consumo en barra. Discotecas y bares nocturnos cerrados. Hoteles abrirán sus zonas comunes con limitación de aforo al 30%.
- Se podrán realizar ACTIVIDADES DE TURISMO ACTIVO y de NATURALEZA para grupos de hasta veinte personas. Las actividades de turismo activo no se podrán realizar en establecimientos o locales destinados a esta actividad, cuyas zonas comunes deberán permanecer cerradas al público, salvo las correspondientes a la zona de recepción y, en su caso, aseos y vestuarios, que deberán disponer de jabón desinfectante para el lavado de manos y/o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En las actividades se



garantizará la distancia de seguridad interpersonal de dos metros. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

- Permitido el consumo en barra con distancia de seguridad (1,5 metros).
- Terrazas de hostelería al 75% de aforo.
- Apertura de discotecas y bares nocturnos (no se permite el uso de la zona dedicada al baile para su fin, sí se puede utilizar para poner mesas) al 33% de su aforo.
- **Actuaciones coordinadas para controlar la transmisión de la COVID-19 (DOGV-14 Agosto de 2020). "Plan de Respuesta Temprana en un escenario de control de la pandemia por COVID-19".**
  - En establecimientos y servicios de hostelería y restauración, se asegurará la distancia física de 1,5 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Esta distancia de 1,5 metros deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas. La ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas.
  - Se permite el acceso al interior y el servicio en barra, con distancia física de 1,5 metros entre clientes o grupos de clientes. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes o grupos de clientes, tanto en mesas como en barra del interior del establecimiento, así como en el exterior de dichos establecimientos.
  - Los establecimientos y servicios de hostelería y restauración deberán cerrar no más tarde de la 01.30 horas, sin que pueda permitirse el acceso de clientes ni expedir consumición alguna desde esa hora. A partir de las 00.00 horas, el consumo en el exterior de los locales se realizará exclusivamente en el espacio delimitado y autorizado para las terrazas, sentados en mesas y cumpliendo los aforos previstos, no resultando por tanto posible la consumición de los productos o bebidas del establecimiento fuera del área limitativa de la terraza.



Estas medidas son de aplicación todos los días de la semana, incluidos los festivos.

- En zonas comunes de hoteles y alojamiento turísticos, el aforo máximo de cada una de las zonas comunes será del 60 %. Las actividades de animación o clases grupales deberán diseñarse y planificarse con un aforo máximo de 25 personas.
- En actividades y espectáculos culturales al aire libre, el aforo máximo será del 60 % de su capacidad autorizada, Deberán establecerse las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad interpersonal o, en su defecto, la utilización de medidas alternativas de protección física. El uso de mascarilla será obligatorio, aunque se mantenga la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros (salvo en el caso de unidades de convivencia, que podrán sentarse en localidades contiguas); el público deberá permanecer sentado y se requerirá asiento preasignado.
- Las actividades de los locales de discotecas y establecimientos de ocio nocturno se llevarán a cabo con un 60 % de su aforo, sin pistas de baile y con mesas en su lugar. Este tipo de establecimientos deberán cerrar no más tarde de las 01.30 horas, sin que pueda permitirse el acceso de clientes ni expedir consumición alguna desde esa hora. A partir de las 00.00 horas, el consumo en el exterior de los locales se realizará exclusivamente en el espacio delimitado y autorizado para las terrazas, sentados en mesas y cumpliendo los aforos previstos, no resultando por tanto posible la consumición de los productos o bebidas del establecimiento fuera del área limitativa de la terraza. Estas medidas son de aplicación todos los días de la semana, incluidos los festivos.
- En los centros o parques comerciales a partir de las 00.00 horas se transitará por las áreas comunes exclusivamente para acceder o salir de los locales de hostelería o de ocio que hubiera, no pudiendo permanecer ni consumir en dichas áreas.
- No se permitirá el consumo colectivo o en grupo, de bebidas en la calle o en espacios públicos.





## **2.1.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS TRABAJADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

1. El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter general y de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.
2. En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

## **2.2.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

1. El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:
  - A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
  - A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
2. El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.
3. En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.



4. En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

### 3.- ACTIVIDADES DE COMERCIO Y SERVICIOS

- Sistema de cita previa que garantice la permanencia en el interior del local y en un mismo momento de un cliente por cada trabajador.
- No pueden habilitarse zonas de espera en el interior del local.
- Garantizada la atención individualizada al cliente con la debida separación física y si esta no es posible con la instalación de mostradores o mamparas.
- Establecimiento de un horario de atención a mayores de 65 años coincidente con las franjas horarias de paseos de este colectivo.
- Los establecimientos con sistema de recogida en el local deben garantizar la recogida escalonada de los productos que evite aglomeraciones en el interior o su acceso.
- Los desplazamientos a estos locales solo podrán efectuarse dentro del municipio de residencia salvo que el servicio o producto no se encuentre disponible en el mismo.
- Los gimnasios deberán continuar teniendo cita previa, una única persona por entrenador y no podrán utilizar vestuarios o duchas.
- Pueden abrir cines, teatros y museos con limitación de aforo (30%) y sin entregar folletos o guías.
- Podrán abrir los locales de más de 400 m2 siempre que limiten su espacio a esos 400m2.
- Construcción y reformas: se levanta la suspensión de las actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes



establecida en la orden SND/340/2020. Esta orden suponía la suspensión de toda clase de obra que suponga una intervención en edificios existentes, en los supuestos en los que en el inmueble en el que deban ejecutarse se hallen personas no relacionadas con la actividad de ejecución de la obra, y que, debido a su ubicación permanente o temporal, o a necesidades de circulación, y por causa de residencia, trabajo u otras, puedan tener interferencia con la actividad.

- Los CENTROS EDUCATIVOS Y DE FORMACIÓN tales como autoescuelas o academias, podrán disponer la reanudación de su actividad presencial, siempre que no se supere un tercio de su aforo. Asimismo, deberán priorizar, siempre que sea posible, las modalidades de formación a distancia y “on line”.
- Utilización de las zonas comunes y zonas recreativas de los centros comerciales AL 40%.
- Permitida apertura de locales salones de juego y de azar al 50%.

### **3.1.-MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIOS**

1. Se deberá limpiar y desinfectar al menos dos veces al día una necesariamente al final de la jornada.
2. Se deberá utilizar desinfectantes como diluciones de lejía o cualquier otro desinfectante autorizado por el Ministerio de Sanidad.
3. Los materiales de limpieza y equipos de protección individual se desecharán de forma segura.
4. Se limpiará y desinfectará cada puesto de trabajo en cada cambio de turno.
5. Si hay más de un trabajador las medidas de limpieza no solo afectarán a la zona comercial sino también a las zonas privadas de los trabajadores.
6. Limpieza y desinfección diaria de uniformes y ropa de trabajo.



7. Se garantizará una ventilación adecuada de los establecimientos y locales.
8. No se permitirá el uso de los aseos por parte de los clientes.
9. Se deberá disponer de papeleras con tapa y pedal.

### **3.2.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS TRABAJADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIOS Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

1. El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema que garantice las medidas higiénicas o bien se deberá desinfectar el dispositivo antes y después de cada uso.
2. Se mantendrá una distancia mínima entre trabajadores de 1,5 metros.
3. La distancia entre vendedor y cliente durante todo el proceso de atención será de al menos metro y medio si se cuenta con elementos de protección o de 1,5 metros si no existen.
4. Si los servicios no permiten el mantenimiento de una distancia de seguridad se utilizarán equipos de protección individual tanto para el trabajador como para el cliente.

### **3.3.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIO**

1. El tiempo de permanencia en los locales será el estrictamente necesario.
2. En los establecimientos que pueda atenderse al mismo tiempo a más de un cliente se mantendrá la distancia de seguridad de 1,5 metros.
3. Deberán disponer para el público geles hidroalcohólicos.
4. En los establecimientos con autoservicio deberá haber un trabajador prestando servicio con el fin de que los clientes eviten la manipulación directa de los productos.



5. Los probadores deberán utilizarse por una única persona y después de cada uso se limpiarán y desinfectarán.

#### 4.- ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

- Podrá procederse a la reapertura al público de los hoteles y alojamientos turísticos que hubieran suspendido su apertura.
- A los servicios de restauración y cafeterías de los hoteles y alojamientos turísticos se les aplicará con carácter general las limitaciones establecidas para hostelería. No obstante, exclusivamente para los clientes hospedados, se prestará servicio de restauración y cualquier otro servicio que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento. Estos servicios no se prestarán en las zonas comunes del hotel o alojamiento turístico, que permanecerán cerradas. La prestación de estos servicios tendrá que observar las medidas e instrucciones sanitarias de protección y de distancia de seguridad interpersonal.
- No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico.
- En el uso de los aseos por los clientes su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- Aquellas zonas que no estén en uso deberá contar con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.
- Pueden abrir las zonas comunes de los hoteles y establecimientos turísticos hasta cubrir un tercio del aforo del establecimiento.
- Zonas comunes de hoteles al 50% de aforo.
- Actividades turísticas en grupos de hasta 30 personas.



#### 4.1.-MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EXIGIBLES A LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1. Deberán existir carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.
2. En las zonas de recepción o conserjería deberá garantizarse la debida separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.
3. En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de dos metros entre personas.
4. Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.
5. Para las unidades de alojamiento se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas tras la salida del cliente y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.
6. Previa apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas. Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.



Consorci gestor del pacte territorial per l'ocupació dels municipis ceràmics i la seua àrea d'influència de la província de Castelló

## 4.2.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA LOS CLIENTES DE LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1. Deberá garantizarse en todo momento que el cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas que le aplicarán en el uso de las instalaciones. Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.
2. El hotel o alojamiento turístico deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del hotel o alojamiento turístico, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

Esta es la información hasta la fecha de hoy, seguiremos actualizándola a medida que vayan concretándose medidas nuevas.

## INFORMACIÓN

---

### Asesoramiento a emprendedores y empresas

❖ Olga Agut Garí  
Tfno.: 647 948 588  
[creacionempresas@pacteceramic.es](mailto:creacionempresas@pacteceramic.es)

❖ José Vicente Blázquez López  
Tfno.: 647 948 591  
[proyectos@pacteceramic.es](mailto:proyectos@pacteceramic.es)