[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Jadraque-Campillo de Ranas el 09/07/2020

# [Autónomos y empresarios recibieron formación en materia de seguridad frente al COVID-19 promovida por ADEL](http://www.notasdeprensa.es)

## Todos los alumnos del curso 'Código de buenas prácticas y medidas de prevención para la gestión de comercios COVIDFree', obtuvieron su diploma correspondiente y el sello acreditativo para colocar en sus negocios

Más de 70 emprendedores de la comarca de la Sierra Norte de Guadalajara, asistieron al curso and #39;Código de buenas prácticas y medidas de prevención para la gestión de comercios COVIDFree and #39; que se impartió en Jadraque y en Campillo de Ranas. La formación fue convocada por el grupo de acción local ADEL Sierra Norte. Para impartirla, ADEL contó con la Asociación Euro-toques. El fin fue ayudar a autónomos y PYMES de la comarca de la Sierra Norte, que trabajan en la modalidad de atención al público, a abundar en la seguridad de sus establecimientos frente al COVID-19. A la salida del curso, cada empresario recibió su diploma para acreditar la amplia formación recibida en materia de buenas prácticas antiCOVID19, que viene a complementar las medidas particulares que cada uno adopta en sus negocios. Para ofrecer la máxima flexibilidad y que pudieran beneficiarse el mayor número de profesionales, el curso se convocó en dos turnos y dos emplazamientos distintos. El primero de 11:00 h a 13:00 h en la Casa de la Cultura de Jadraque, y el segundo de 18:00 h a 20:00 h en el Centro AN Arquitectura Negra de Campillo de Ranas. Al término de ambos, todos los asistentes recibieron una carpeta con un resumen de los contenidos, un diploma, y un sello en formato de pegatina que pueden colocar en sus establecimientos para visibilizar ante sus clientes que han seguido esta completa formación de prevención ante el coronavirus. Asimismo, ADEL ha habilitado además un sitio en su web para que los cursantes puedan descargarse, en formato pdf y de forma ampliada, todo lo aprendido. VER ENLACE El curso fue impartido por tres ponentes, Quique Cerro, Enrique Pérez, y Ana María Moncayo. Quique Cerro, delegado provincial de Euro-Toques Albacete, cocinero, profesor de hostelería y vicepresidente de la Selección Española de Cocina Profesional, agradeció al grupo ADEL Sierra Norte su afán por querer transmitir, en una zona en la que el turismo es una importante fuente de recursos económicos, medidas en cuanto a protocolos de seguridad y buenas prácticas, fundamentales para cumplir las nuevas normativas surgidas ante la situación de pandemia vivida en estos meses, y que tanto visitantes y clientes como los propios trabajadores, se encuentren protegidos sin dejar de disfrutar del ocio y las oportunidades que brinda la Sierra Norte de Guadalajara. Por otro lado, Ana María Moncayo, enfermera del Hospital Ramón y Cajal de Madrid y docente en la Universidad de Comillas, que hizo hincapié en los protocolos sanitarios comunes impuestos por las delegaciones de Turismo de las comunidades autónomas con el fin de evitar el riesgo de contagio comunitario, protegiendo principalmente la salud de los trabajadores del sector e implementando medidas de seguridad e higiene también para los clientes, para que la reapertura del sector turístico ofrezca las mayores garantías posibles. A la cita también se unió el cocinero, con una Estrella Michelín, Enrique Pérez. El chef de Restaurante “El Doncel” de Sigüenza quiso mostrar su apoyo a los compañeros de profesión de la comarca, compartiendo con ellos su experiencia en la reapertura de sus establecimientos tras la pandemia, para lo que ha implementado nuevas medidas en materia de higiene, además de las que ya venía aplicando de manera habitual, y adquiriendo nuevos hábitos para garantizar la salud en primer lugar de sus propios equipos de trabajo y, por supuesto, también de los clientes.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/autonomos-y-empresarios-recibieron-formacion](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Castilla La Mancha Emprendedores Restauración Consumo Cursos

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)