

REVISTA THADERCONSUMO. NÚMERO 6

D I C I E M B R E

- Regala artesanía
- ¿Y si nos toca la lotería?
- Productos artesanales: Torta de paparajote y licores de miel
- Dentix
- Todo lo que tienes que saber sobre las alertas sanitarias
- Comisiones a plazo de los bancos
- Acciones Colectivas vs. Asociaciones
- Los animales NO son un regalo
- Estrella Carrillo: Mesa de la felicidad y cesta de la felicidad
- Asociación Amas de Casa Consumidores y Usuarios de Monteagudo
- Comienza el plazo para solicitar las ayudas para el cuidado de niños, personas mayores o con discapacidad

**ESTA NAVIDAD REGALA
ARTESANÍA DE LA REGIÓN DE
MURCIA**

La Dirección General de Consumo y Artesanía ha preparado un catálogo de productos para estas fiestas que contiene tanto nacimientos realizados por belenistas de la Región de Murcia como lotes de productos realizados artesanalmente. Desde el Centro Regional de Artesanía de Murcia han querido mostrar la variedad y calidad de todos los productos artesanos regionales, ofreciendo la posibilidad de encargar los regalos con anticipación para tenerlos preparados para cuando llegue el momento. Se trata de productores locales y productos de cercanía que intentan satisfacer a todo tipo de público, con las máximas garantías de calidad. El objetivo principal de esta campaña es llegar a toda la ciudadanía, comercializando cualquier producto artesano regional de manera conjunta y así poner en valor la etiqueta “Artesanía de la Región de Murcia”. ¡Un regalo perfecto, de nuestra tierra y solidario!

Pinche en la imagen de la portada para ver los Centros de Artesanía de la Región de Murcia



Pinche en el video para ver la presentación

Carolina Espinosa Gallego, la Directora Directora General Consumo y Artesanía presenta la revista número 6 THADERCONSUMO.

El producto artesano no genera un consumo banal porque crea un vínculo emocional con las personas que les une por mucho tiempo. Los valores que encarna la artesanía –la producción lenta, la baja tecnología, la base natural de sus materiales– son conceptos clave para el replanteamiento de un diseño y una sociedad más sostenibles.

¿Y SI NOS TOCA LA LOTERÍA?

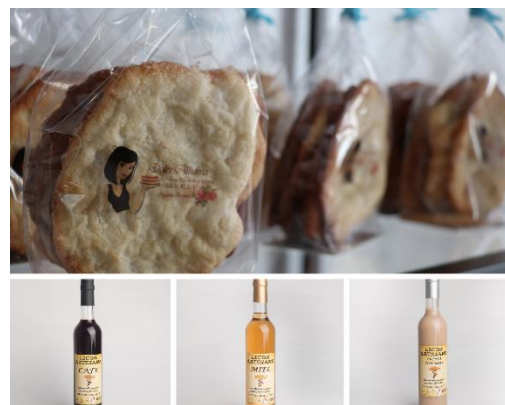
Una vez celebrado el Sorteo Extraordinario de Navidad es hora de comprobar si hemos sido agraciados con un pellizco de los 2.408 millones de euros que se reparten este año. Si hemos sido premiados con menos de 2.000 € por cada décimo, lo cobraremos exclusivamente en uno de los 11.000 puntos de venta de la red comercial de Loterías. Si el premio es de más de 2.000€ se cobrará en las entidades financieras autorizadas cuya lista se encuentra disponible en los puntos de venta de Loterías. En este caso el pago se hará mediante cheque o transferencia bancaria, no pudiendo obligar al jugador agraciado a abrir cuenta alguna en dicha entidad financiera. Tampoco podrán cobrar ningún tipo de gasto ni comisión por realizar el pago. **Si el décimo se comparte**, hay que identificar a todos los participantes a la hora de cobrar los premios iguales o superiores a 2.000€ en las entidades financieras para evitar que el Estado lo interprete como una donación, por eso es recomendable que todos los participantes estén presentes en el momento del cobro. De lo contrario, el poseedor deberá pagar impuestos. Imaginemos que hemos sido premiados con los 400.000€ del Gordo.

¿Qué se queda Hacienda? Este año, los premios de hasta 40.000 euros estarán exentos de tributar en el IRPF en 2020, y del resto, es decir, 360.000€, Hacienda se quedará el 20%. Por lo que finalmente seremos agraciados con 328.000€. En el caso de que ese décimo premiado haya sido comprado por varias personas, una vez personados todos en la entidad bancaria para cobrarlo.

PRODUCTOS ARTESANOS: TORTA DE PAPA RAJOTE Y LICORES DE MIEL

El paparajote es un postre típico de la huerta de Murcia, pero **Dolce Alhama**, una pastelería regentada por Ana Belén García en Alhama de Murcia, ha reinventado el tradicional paparajote creando una **torta de paparajote**. No hace falta consumirla inmediatamente, se puede guardar y comerla o regalarla más tarde. Los ingredientes principales son: harina de trigo, azúcar, aceite de oliva virgen, ralladura de limón, levadura, esencia de limón, sal y canela. El resultado es espectacular: unas tortas artesanas con un sabor muy murciano, horneadas sin hoja, elaboradas con aceite y limones de Alhama de Murcia, que guardan el mismo sabor y olor que el paparajote, pudiéndose consumir durante todo el año.

Por otro lado, encontramos los **licores de miel** realizados artesanalmente por **Gimiele Apicultores**, formado por Ginés y Elena, jóvenes promesas en la Artesanía Murciana, con una constante formación y adaptación de los productos artesanales de la Región. La miel es recién recolectada, sin tratamientos adicionales y 100% ecológica. Tanto el licor de café, el licor de crema con miel o licor de miel están hechos con aguardiente de orujo combinado con miel, café o leche, producidos en Murcia.



LOS AFECTADOS POR DENTIX DISPONEN HASTA EL 3 DE ENERO PARA RECLAMAR A LA ADMINISTRACIÓN CONCURSAL LOS IMPORTES ABONADOS

Los afectados por el cierre de las clínicas DENTIX que hubieran abonado en todo o en parte el tratamiento mediante pago en efectivo, con tarjeta de crédito o débito o mediante un crédito personal, deberán comunicar su reclamación a la administración concursal para recuperar el dinero abonado de más por un servicio no prestado. **El plazo finaliza el 3 de enero.**

En el edicto, publicado el pasado 3 de diciembre en el BOE, comunica que el administrador concursal es "Account Controlius & Aequitas Administradores Concursales SLP" y que "los acreedores del concursado comunicarán sus créditos en la forma prevista en los artículos 28.1.5º y 552 del Texto Refundido de la Ley Concursal (TRLR), y en los términos previstos en los artículos 256 y 257 TRLR, en el plazo de un mes desde la publicación de este edicto".

Se podrá presentar la reclamación por vía electrónica en: dentix.concursal@iusaequitas.net

O bien, presentando la documentación ante el administrador concursal:

Account Controlius & Aequitas Administradores Concursales SLP

Avda. Alberto Alcocer, N° 24, 4ª Planta

28.036 Madrid

Telf. 91 5914291

Fax 914465321

Los datos que deben aportar en la reclamación ante el acreedor concursal son:

- Datos personales: nombre, apellidos, DNI, domicilio, teléfono y correo electrónico.
- Adjuntar cuanta documentación dispongan en relación con los tratamientos, los pagos efectuados, historial clínico, facturas...
- Concurso ordinario: 1305/2020
Nº identificación general de procedimiento: 28.079.00.2-2020/00133464
Auto de fecha 20 de noviembre de 2020

Para aquellos afectados que hubieran pagado o estuvieran pagando el tratamiento mediante un crédito al consumo, podrán dirigirse en primer lugar a DENTIX, y ante la negativa de continuar el tratamiento, en el plazo de un mes, podrán reclamar a la entidad financiera que concedió el crédito vinculado al consumo.



FALSA ALRMA: LA EMPRESA MURCIANA PRADY CUMPLE CON LOS REQUISITOS MARCADOS POR LA UE

El ministerio de economía, finanzas y recuperación francés solicita la modificación de la alerta RAPEX sobre los productos Prady.

El pasado martes 1 de diciembre de 2020, una serie de medios de comunicación, se hacen eco de una noticia vertida por RAPEX. El informe solicita la retirada del mercado del gel hidroalcohólico fabricado por la empresa murciana Laboratorios Prady. El comunicado se basa en un test realizado por un laboratorio francés, el estudio concluye que los lotes de gel Prady F-2629 y F 2604-1 presentan problemas de etiquetado y tienen una menor concentración de etanol del declarado con lo que son ineficaces e inseguros.

“Al conocer la noticia intentamos ponernos en contacto con la organización para informarles que nuestros productos cumplen perfectamente con la normativa y que en el estudio que habían realizado había una confusión entre peso y volumen.” Afirma el Departamento de Comunicación Prady.



María José León Responsable de Administración y Alejandra Martínez Responsable de Comunicación.

La concentración de etanol puede medirse en peso o en volumen y la OMS recomienda una concentración mínima de un 60% en volumen lo que equivale a un 47,4% en peso. *“Nuestros productos, como ellos bien indican, tienen una concentración de 56,6% en peso lo que equivale a más de un 70% en volumen que es lo que indicamos en nuestros envases.”*

En cuanto al problema de etiquetado, el gel hidroalcohólico Prady es un cosmético y cumple los requisitos del Reglamento 1223/2009. *“Nuestros productos no son biocidas, son productos cosméticos. Al ser producto cosmético no debemos etiquetarlo con el pictograma de inflamable pues no nos aplica el Reglamento (CE) n.º 1272/2008, si no que nos aplica el de cosmética 1223/2009”.* El pictograma se incluyó en las producciones de lotes posteriores al considerar que toda información adicional que se da al consumidor puede ser de utilidad.

¿CÓMO SE ACTÚA CUANDO SE DETECTA UN PRODUCTO INSEGURO?



ESTÁ EN TU MANO. Si encuentras algún producto que pueda ser inseguro, denúncialo ante Consumo. Facilita la **información del producto** (denominación, marca, lote, referencia, empresa responsable...), identifica el **lugar donde lo compraste** (si puedes aporta factura), describe los **hechos** y aporta **pruebas** que puedan servir para demostrar lo que denuncias (como fotografías o vídeos).



Si tienes alguna duda o necesitas más información, puedes contactar con el servicio **Consumo Responde** a través del **teléfono gratuito 900 21 50 80** o en la web www.consumoresponde.es

TODO LO QUE TIENES QUE SABER SOBRE LAS ALERTAS SANITARIAS

Este sistema tiene dos ámbitos:

1º-) Uno nacional, denominado Sistema de Intercambio Rápido de Información (SIRI), en el cual a través del órgano competente en materia de Consumo a nivel estatal se intercambia la información entre los puntos de contacto de las Comunidades Autónomas;

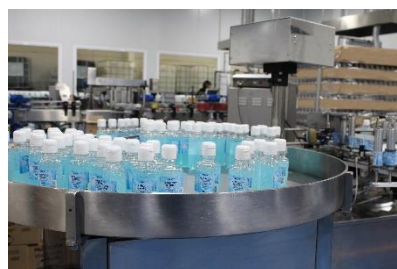
2º-) Otro europeo, denominado RAPEX, que se encarga del contacto entre un país y la Comisión Europea.

También corresponde a la Dirección General de Consumo transmitir a todos los puntos de contacto integrados en la Red de Alerta, la información remitida por el órgano competente en materia de Consumo a nivel estatal a través del SIRI.

Según la normativa actual, se considera que un producto es inseguro cuando se presente la posibilidad de que los consumidores sufran un daño para su salud o seguridad, derivado de la utilización, consumo o presencia de un producto. Se considerará riesgo grave aquel que exija una intervención rápida de las Administraciones Públicas, aunque los posibles daños no se materialicen inmediatamente.

Se excluyen de estas alertas los alimentos, medicamentos y productos sanitarios, así como otros productos que tienen una normativa específica.

Pero, ¿cómo se pone en marcha esta Red? Esto sucede cuando, en el ámbito autonómico, una autoridad encargada del control de mercado de una Entidad Local o Delegación Territorial competente en materia de consumo adopta una medida para limitar la comercialización de un producto debido al riesgo que presenta para la seguridad de las personas consumidoras y usuarias. A continuación, esta información se transmite a la Dirección General de Consumo, que es el órgano encargado de evaluar dicha información y, en su caso, comunicar al órgano competente en materia de Consumo a nivel estatal



LOS ANIMALES NO SON UN REGALO PARA NAVIDAD

Se acerca la navidad, y las Asociaciones Protectoras y de Defensa Animal (FAPAM) alertan de que el 33% de los abandonos que se producen durante los primeros meses del año tienen relación con los animales que se regalan durante las Navidades. El número de mascotas que llega a un centro de acogida, es solo una parte de los que son abandonados. Debemos saber que muchos de los animales que se abandonan en la calle acaban muriendo de hambre, atropellados o por una enfermedad.



Otros acaban asilvestrados o son recogidas directamente por familias que se hacen cargo de ellas. Se estima que el número de abandonos al año es superior a los 300.000, esta cifra supone una media de tres animales abandonados cada cinco minutos en España.

Cabe destacar que, a las mascotas más comunes en España, cada año se le suma un número muy elevado de especies exóticas, como por ejemplo tortugas, mapaches, hurones o cotorras. Esto conlleva un gran problema porque se están creando poblaciones de estas especies en el medio natural, lo que hace que se dañe al ecosistema y se desplacen las especies autóctonas. Es un problema que se está convirtiendo en una de las mayores amenazas para la biodiversidad en nuestro país.

Desde THADERCONSUMO recordamos que la decisión de tener una mascota debe de estar muy meditada ya que un animal conlleva mucha responsabilidad, atención y cuidado en casa y no son un juguete. También se recomienda adoptar a los animales en vez de comprarlos. Además, gracias a la adopción podemos ayudar a un animal necesitado. Otra forma de ayudar a las protectoras es a través de donaciones, difundir por redes sociales o trabajar de manera voluntaria para ayudar a los animales que lo necesitan.

ACCIONES COLECTIVAS, UNA NUEVA FRONTERA

El pleno del Parlamento europeo ha aprobado este martes las nuevas reglas negociadas con los Veintisiete para ampliar las posibilidades de defensa colectiva de los europeos al crear un modelo armonizado de representación en todos los Estados miembro para reforzar la protección del consumidor frente a fraudes masivos u otros problemas como las acciones legales abusivas.

Las nuevas normas se publicarán en el Diario Oficial de la Unión Europea momento a partir del cual entrarán en vigor, aunque los Estados miembro tendrán un plazo de 24 meses para transponerla a sus legislaciones nacionales y de otros seis meses para aplicarla. De este modo, las reglas solo afectarán a las demandas interpuestas a partir de la fecha de la aplicación de la norma. Estas reglas obligan a los Estados miembros a establecer un sistema de acciones de representación para la protección de los intereses colectivos de los consumidores frente a las infracciones del Derecho de la Unión y abarca acciones tanto de cesación como de reparación.

Con el modelo europeo de acción colectiva, sólo las entidades habilitadas (como las organizaciones de consumidores), y no los bufetes de abogados, podrán representar a grupos de consumidores y presentar demandas ante los tribunales en áreas como los servicios financieros, los viajes y el turismo, la energía, la salud, las telecomunicaciones y la protección de datos. La normativa también introduce medidas de protección contra las acciones legales abusivas mediante el principio de 'quien pierde, paga', por el que las costas procesales de la parte vencedora recaen en la parte perdedora.



[Pinche aquí para leer: La Directiva \(UE\) 2020/1828 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2020 relativa a las acciones de representación para la protección de los intereses colectivos de los consumidores, y por la que se deroga la Directiva 2009/22/CE](#)



ESTRELLA CARRILLO, CHEF Y PROPIETARIA DEL RESTAURANTE SANTA ANA

Hace unos años, Estrella Carrillo, Chef y propietaria del Restaurante Santa Ana, se puso en contacto con dos asociaciones, Columbares y Jesús Abandonado, para hacerles una propuesta: ofrecer formación a su gente e integrarla en la empresa. Empezaron a salir programas de formación con esas asociaciones para personas en riesgo de exclusión social. Y así es como hace cuatro años nació **La Mesa de la Felicidad**, un evento solidario donde se propone que personas que nunca ha tenido la oportunidad de acudir a un restaurante puedan hacerlo.

A este proyecto se le sumó la colaboración de otras asociaciones como, Cáritas, Cruz Roja, Jesús Abandonado. Colaboran más de cien voluntarios, la materia prima la consiguen de diferentes empresas murcianas.

El evento siempre coincide con la navidad y al finalizar la cena los invitados se llevan su propia cesta con productos no perecederos y productos higiénicos. Para la llegada al banquete una media de siete u ocho autobuses recogen a todas las personas que pertenecen a la formación e incluso a algunos de ellos los acompaña su familia. **Se realiza un** cóctel de bienvenida, y tanto el menú como el coctel lleva pescado marisco y verduras, respetando las diferentes regiones. Para los niños hay una zona con monitores, colchonetas, chuches...

Este año con motivo del COVID-19 han creado la **Cesta de la Felicidad** junto a más de 150 empresas de la Región, 3 cestas diferentes con aproximadamente 20 lotes. Esta idea ha sido apoyada por personas del mundo de la cultura, el deporte, gastronomía, pequeño comercio, estética... En las cestas hay bonos para una noche en un hotel de Murcia, ir a un restaurante, belleza... Todo lo que se recaude irá destinado a **la Asociación Pupa Clown**, payasos de Hospital.

RECETA: LA TAPA ROJA, DE LA NAVIDAD

Ingredientes y elaboración para el crujiente de arroz 10 pax:

- 100 gr de arroz Bomba de Calasparra
- 3 litros de agua
- Sal

Elaboración:

1. Cocer el arroz durante 50 minutos aproximadamente, una vez pasado ese tiempo, escurrir el agua sobrante.
2. Poner papel de horno en una llanda totalmente plana, con papel de horno y extender el arroz rápidamente, debe quedar una cápsula muy fina, se puede secar de dos maneras.
3. En el horno: 100° a calor seco durante 1:30 o bien temperatura ambiente, sobre una estufa o en algún sitio fresco, pero el tiempo de secado serían al menos 3 días.
4. Una vez esté seco, ya tenemos una galleta, que si mantenemos envuelta nos puede aguantar días.

Ingredientes y elaboración para Humus de Pimiento:

- 250 gr. Pimiento de piquillo.
- 350 gr. Garbanzo cocido.
- 100 gr. Anacardos naturales.
- ½ limón exprimido
- 1 cucharada de Tahini (crema de sésamo).
- 40 ml. de aceite de oliva extra virgen
- diente de ajo sin su interior
- Sal
- 2 cucharadas pequeñas de pimentón ahumado.

Elaboración:

1. Se lavan bien los garbanzos bajo el agua, ponemos en un vaso de batidora, añadimos los anacardos, el pimiento de piquillo sin binzas y el resto de los ingredientes, con ayuda de un brazo de batidora trituramos todo, hasta dejar una crema lo más homogénea y triturada posible.

Terminación:

2. Ponemos en un cazo 500 ml. de aceite de semilla cuando esté caliente, aproximadamente unos 150°, no demasiado caliente. Partimos el crujiente de arroz a trocitos y simulamos pequeñas porciones de sándwich. Freímos para que suflé, dejamos secar sobre papel de cocina, terminamos pasando por polvo de tomate natural.
3. Una vez frito todo, pasamos el humus en una manga de un solo uso, ponemos un poco de crema en el centro del crujiente y tapamos con otro trozo. Terminamos poniendo sobre el plato unos pompocitos de humus para sujetar el sándwich.
4. Una vez acabado, terminamos poniendo unas perlas de pimentón ahumado.





LA ASOCIACIÓN DE AMAS DE CASA, CONSUMIDORES Y USUARIOS DE MONTEAGUDO MANTIENE VIVAS TODAS LAS FIESTAS Y TRADICIONES LOCALES

La Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Monteagudo realiza infinidad de actividades sociales y culturales durante todo el año, con el objetivo de conservar las tradiciones locales.

Así, celebra San Antón el domingo siguiente al 17 de enero, donde tras la tradicional misa el sacerdote bendice a los animales y los rollicos que realizan las asociadas. Estos rollos de San Antón son muy populares e incluso conocidos fuera de Monteagudo. Además, se reúnen frente al Centro de Mayores para procesionar la imagen de San Antón. Otra de las tradiciones celebradas en San Antón la realizan en el Parque de los Polvorines, donde los jóvenes se untan con azulete como símbolo de buena suerte.

El 7 de agosto celebran en Monteagudo el día de San Cayetano. A lo largo del día comen y venden enormes sandías de cultivo propio. La Asociación, con su propia carroza adornada y llena de sandías, participa en la concurrida procesión con San Cayetano y la Virgen de la Antigua por las calles del pueblo.



La Asociación forma parte de la Coral Nuestra Señora de La Antigua de Monteagudo, fundada hace más de veinticinco años. Actualmente la forman quince mujeres. Todos los años participan en el certamen regional de corales organizado por la Federación THADERCONSUMO. Asimismo, realizan dos actuaciones al año, una a principio de curso y otra al final, en el Centro Cultural de Monteagudo.



RECETA ROLICOS DE SAN ANTÓN

- 200 gr. de azúcar
- Raspadura de un limón
- 3 huevos
- 140 gr. de aceite de girasol
- 15 gr. de anís
- 1 cucharadita de bicarbonato
- Canela en polvo
- 600 gr. de harina
- 5. Glasear el azúcar y el limón.
- 6. Añadir los huevos, el aceite y el anís y mezclar durante 15 segundos.
- 7. Echar en el vaso el resto de ingredientes y amasar.
- 8. Formar los rollos sobre papel vegetal y hornearlos durante 10 ó 15 minutos con el horno precalentado a 180°.

“NOS APUNTAMOS A TODO, HAY QUE HACER ACTIVIDADES DE TODO TIPO”

Al inicio de la Asociación no tenían suficientes recursos, por lo que la coordinadora del Centro Cultural de Monteagudo les propuso trasladarse a dicha sede. Para su programa de actividades, todas las semanas las Amas de Casa de la Asociación se reúnen para hacer bolillo, bordados de refajos e incluso hacen vainicas, una labor de costura de adorno que consiste en pequeños calados cortando la trama del tejido y agrupando con puntadas los hilos de la urdimbre. Por las tardes, hacen diferentes actividades que han propuesto ellas mismas, como, por ejemplo: gimnasia, yoga, pilates... “Nos apuntamos a todo, hay que hacer actividades de todo tipo”. Este año ha sido complicado para la Asociación ya que el COVID-19 no les ha dejado realizar sus actividades habituales. Cabe destacar que cada año organizan una misa en recuerdo a las mujeres que pertenecieron a la Asociación y que ya no están.



“ENTRE TODAS COOPERAMOS Y CONSEGUIMOS LO QUE NOS PROPONEMOS”



Ángela Rosón es la actual presidenta de la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Monteagudo. Sus raíces son de Barcelona, pero lleva treinta y siete años viviendo en Monteagudo. En la asociación comenzó como secretaria, aunque es presidenta desde hace quince años. Asegura estar dispuesta a todo para ayudar a las mujeres de la asociación. “Soy presidenta, pero entre todas cooperamos y entre todas conseguimos lo que nos proponemos. Estoy muy contenta con los resultados, aunque a veces tengamos contratiempos. Intentamos ayudar a quien tenga problemas.” Ángela es ama de casa, tiene tres hijos y dos nietos, hace todo lo que puede y más por la asociación.





Fuente: CARM

COMIENZA EL PLAZO PARA SOLICITAR LAS AYUDAS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS, PERSONAS MAYORES O CON DISCAPACIDAD

La Consejería de Mujer, Igualdad, LGTBI, Familias y Política Social destina 2 millones de euros adicionales a ayudar a personas trabajadoras en situación de excedencia laboral, reducción de jornada de trabajo o permiso sin sueldo que cuidan de menores, personas mayores o con discapacidad para facilitar la conciliación laboral y familiar.

El Boletín Oficial de la Región de Murcia publicó el pasado 15 de diciembre la Orden de ayudas para personas que han asumido, de forma personal y directa, el cuidado y la atención de hijos, familiares dependientes o de personas discapacitadas a su cargo, como medida preventiva frente a la Covid-19; o bien porque éstas hayan sido contagiadas o se encuentren aisladas por coronavirus, con el fin último de garantizar la cobertura de las necesidades básicas del grupo familiar. **Las ayudas se podrán solicitar hasta el próximo 15 de enero.** La vicepresidenta y consejera Isabel Franco, junto con los secretarios generales de CCOO y UGT, Santiago Navarro y Antonio Jiménez, presentó hoy estas ayudas, que han sido consensuadas, para que los empleados que tienen familiares a su cargo reciban estas prestaciones con el fin de facilitar su vida laboral y familiar. Los beneficiarios de estas ayudas, junto a la persona cuyo cuidado se haya solicitado, deberán residir y figurar empadronadas en cualquier municipio de la Región de Murcia en el momento de presentar la solicitud y mientras dure la actuación, o **desde el 14 de marzo de 2020.** Cuando se trate de cuidados de un familiar no será necesario que la persona solicitante y el familiar se encuentren empadronados en el mismo domicilio, aunque sí deben residir y estar empadronados en algún municipio de la Región. Como excepción podrán ser beneficiarias de estas ayudas las personas que trabajen para empresas con domicilio social en la Región, aunque se encuentren empadronadas en otra comunidad autónoma y siempre que en esa comunidad no obtengan ayudas de idéntica finalidad. El importe de esta ayuda consistirá en una aportación de carácter proporcional, que podrá alcanzar el cien por cien de la remuneración bruta de la persona trabajadora o del importe de la reducción de las retribuciones, con un límite máximo global de 600 euros al mes o 20 euros día por unidad familiar beneficiaria. Las solicitudes y la documentación requerida se podrán presentar en el Registro General de la Comunidad Autónoma.

LA CONSEJERÍA DE FOMENTO E INFRAESTRUCTURAS ABRE UNA NUEVA CONVOCATORIA PARA AYUDAS PARA EL ALQUILER POR EL COVID19

El pasado 14 de noviembre arrancó el plazo para solicitar las ayudas extraordinarias de alquiler COVID-19, que tienen como objetivo contribuir a minimizar el impacto económico y social de la pandemia en los alquileres de vivienda habitual y permanente en la Región de Murcia.

La ayuda ascenderá hasta los 500 euros al mes por solicitante, por un plazo máximo de seis meses. Esta ayuda está destinada a aquellas personas que padezcan una situación de vulnerabilidad económica y social sobrevenida a consecuencia del coronavirus, provocada por una pérdida de empleo, que estén incluidas en un ERTE, o que hayan reducido su jornada laboral o actividad como autónomo y suponga una reducción de sus ingresos. También pueden solicitarla aquellos que ya lo hicieron en la anterior convocatoria si su situación de vulnerabilidad persiste. La presentación de solicitudes deberá realizarse exclusivamente por vía telemática a través del Registro Electrónico Único, accesible en la dirección, y recibos de los suministros básicos de la vivienda (luz, agua, teléfono.) Para facilitar la cumplimentación de la solicitud de ayuda se ha diseñado un tutorial disponible en la página web de la Comunidad, que describe paso a paso el procedimiento.

Las solicitudes se pueden presentar hasta el 30 de septiembre de 2021.

Si quieres ver el tutorial pincha en el vídeo:

