

Prevención de la COVID-19 en las Empresas (Sector Restauración)



Área: General

Modalidad: Teleformación

Duración: 5 h **Precio:** Consultar

Curso Bonificable Contactar Recomendar Matricularme

OBJETIVOS

Identificar las características principales de la COVID-19: qué es, qué síntomas son los más habituales, cómo puede prevenirse el contagio...

Trabajar con las fuentes oficiales de información para obtener información fiable y actualizada.

Manejar con soltura la normativa desarrollada para actuar frente a la pandemia y sus efectos en el mundo laboral.

Adquirir los conocimientos necesarios para poder trabajar en condiciones de seguridad y salud en relación a los riesgos derivados de la pandemia de la COVID-19.

Aplicar las recomendaciones y medidas preventivas en el desarrollo de los trabajos de cada sector productivo.

CONTENIDOS

- UD1. Información básica y medidas generales sobre la COVID-19.
- 1.1. Información científico-técnica.
- 1.1.1. ¿Qué es la COVID-19?.
- 1.1.2. Principales síntomas.
- 1.1.3. Vías de transmisión.
- 1.1.4. Métodos de diagnóstico.
- 1.1.5. Medidas de protección generales frente al contagio.
- 1.2. Normativa específica COVID-19.
- 1.2.1. Organismos responsables.
- 1.3. Relación de Información sobre COVID-19 por áreas temáticas.
- 1.4. Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición a la COVID-19.

UD2. Medidas de actuación y prevención de riesgos laborales en el sector de la restauración.

- 2.1. Medidas generales para los servicios de restauración.
- 2.2. Medidas de protección para el personal.
- 2.3. Medidas informativas.
- 2.4. Requisitos del servicio.
- 2.5. Requisitos de limpieza y desinfección.
- 2.6. Requisitos de mantenimiento.