

## 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.