

Prevención de la covid-19 en las empresas (sector restauración)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE frente a la exposición a la COVID-19.

UD2. Medidas de actuación y PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE 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.