

Covid-19 qué es y cómo actuar frente a la enfermedad - sector restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

- Conocer a fondo la enfermedad COVID-19: sus causas, manifestaciones clínicas, mecanismo de transmisión, tratamiento...
- Conocer la situación actual de la enfermedad COVID-19 en España y en el resto del mundo
- Saber cómo actuar en caso de sospecha o estar infectado por SARS-CoV-2 (coronavirus)
- Conocer los riesgos biológicos generales y específicos a los que está expuesto la ciudadanía
- Promover comportamientos seguros en trabajos con riesgos biológicos por SARS-CoV-2, la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y la cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada con el Servicio de Prevención
- Promover, en particular, actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, así como llevar a cabo su seguimiento y control
- Conocer los medios auxiliares, equipos, máquinas, herramientas y equipos de protección de uso habituales
- Conocer y asumir las medidas organizativas, preventivas y de protección específicas a aplicar para diversos sectores.

CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN A LA ENFERMEDAD COVID-19.**
2. MANIFESTACIONES CLÍNICAS DE LA COVID-19.
- 3. MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DEL NUEVO CORONAVIRUS. MEDIDAS TERAPÉUTICAS.**
4. SITUACIÓN ACTUAL DE LA ENFERMEDAD COVID-19.
- 5. MEDIDAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA/INFECCIÓN DE COVID-19.**
6. PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE ASOCIADOS A LA COVID-19.
- 7. MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LA COVID-19 A APLICAR EN EL PUESTO DE TRABAJO. NUEVAS RUTINAS.**

8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA EL SARS-CoV-2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN RECOMENDADOS.

9. RESUMEN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE TRABAJO.

10. MEDIDAS ORGANIZATIVAS, PREVENTIVAS Y DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS A APLICAR PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN