


(HOTT01) Acciones básicas frente a la COVID-19 en hostelería y turismo



Área: Packs Hostelería y turismo
Modalidad: Teleformación
Duración: 55 h
Precio: 413.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
 [Tienda online](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

1. Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades para responder a las necesidades generadas por la COVID-19, en el sector del turismo y hostelería, cumpliendo las directrices y recomendaciones establecidas, con objeto de recuperar la confianza de trabajadores y usuarios de los servicios turísticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar los microorganismos más frecuentes y su relación con las enfermedades causadas.
2. Describir las características generales de virus, bacterias, protozoos, algas y hongos.
3. Enumerar las principales enfermedades causadas por los microorganismos.
4. Determinar los diferentes tipos de tratamientos según el agente infeccioso. o Agentes infecciosos más frecuentes. o Características y tipología de los principales tratamientos: antivirales, antibióticos, fungicidas, otros. o Características, tipos y formas de aplicación de viricidas.
5. Caracterizar la enfermedad provocada por COVID-19: síntomas, personas asintomáticas, pruebas, medicinas efectivas.
6. Caracterizar los principales tipos de virus y sus formas de transmisión.
7. Explicar las características y comportamiento del SARS-CoV-2
8. Identificar la respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección. Las inmunoglobulinas y su significado frente a una segunda infección.
9. Identificar los Equipos de Protección Individual (EPI) como medios de protección individual y colectiva.
10. Usar adecuadamente los principales tipos de mascarillas, guantes y geles hidroalcohólicos y desinfectantes en el día a día.
11. Caracterizar los hidrogeles y los desinfectantes.
12. Manejar adecuadamente los termómetros sin contacto.
13. Desarrollar pautas de higiene habituales en el día a día.
14. Usar adecuadamente los elementos de protección individual y colectiva en el sector de la hostelería y el turismo.
15. Aplicar la distancia de seguridad adecuada para la prevención de la COVID19 en los puestos de trabajo y la distribución de los espacios comunes.
16. Comprender la importancia de establecer turnos en los puestos de trabajo.
17. Desinfectar superficies en el centro de trabajo aplicando los protocolos establecidos.
18. Identificar los productos de limpieza y desinfección adecuados para cada superficie.
19. Interpretar el significado de los símbolos más comunes de las etiquetas de los productos de limpieza y desinfección.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

20. Eliminar los residuos generados mediante un reciclaje adecuado.
21. Identificar los viricidas autorizados por el Ministerio de Sanidad.
22. Aplicar el protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
23. Conocer las directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias.
24. Protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes.
25. Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para asegurar una atención segura al usuario.
26. Conocer el servicio y la orientación al cliente en las nuevas normas de higiene individuales y colectivas vigentes.
27. Explicar el uso de la mascarilla y la distancia de seguridad como agente protector individual y colectivo.
28. Transmitir la información sobre las normas para grupo natural.
29. Describir la atención a personas con discapacidad o con problemas de movilidad como parte de la confortabilidad del usuario.
30. Exponer la información sobre la señalización de zonas de paso y comunes.
31. Conocer la actitud personal frente a quejas y reclamaciones.
32. Explicar la transmisión de información sobre los usos de zonas de paso e instalaciones comunes.
33. Describir la transmisión de información sobre formas de pago.
34. Conocer el servicio y la orientación al cliente en las nuevas normas de higiene individuales y colectivas vigentes.
35. Explicar el uso de la mascarilla y la distancia de seguridad como agente protector individual y colectivo.
36. Saber la información sobre las normas para grupo natural.
37. Describir la atención a personas discapacitadas o con problemas de movilidad como parte de la confortabilidad del usuario.
38. Exponer la información sobre la señalización de zonas de paso y comunes.
39. Conocer las directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias.
40. Explicar los protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes.
41. Explicar la reactivación del sector duradera.
42. Describir la importancia del turismo seguro y sostenible.
43. Exponer la mejora de la competitividad del destino turístico.
44. Explicar el Plan de Impulso al Sector Turístico.
45. Conocer las guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARSCoV-2 en el sector turístico del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
46. Describir la búsqueda de información en la red: Re-open EU.
47. Identificar las medidas económicas, laborales y fiscales establecidas por el gobierno para paliar los efectos de la pandemia sobre el sector de la hostelería y la restauración.
48. Identificar las fases de desarrollo de un plan de mejora para los sectores de la hostelería y de la restauración.
49. Reconocer la importancia de la digitalización en el sector: marketing y promoción, nuevas formas de venta y nuevas tecnologías en el entorno posCOVID-19.
50. Definir el concepto de startup.
51. Identificar técnicas para el crecimiento de un negocio: brainstorming, método SCAMER, Moonshot Thinking y otras

CONTENIDOS

- Unidad 1: Microorganismos causantes de enfermedades.
Unidad 2: Uso y mantenimiento de medios de protección individual y colectiva.
Unidad 3: Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo.
Unidad 4: Confortabilidad y seguridad del usuario.
Unidad 5: Impulso para la reactivación del sector turístico.
Unidad 6: Situaciones nuevas. Nuevas respuestas.

MATERIALES

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>