

# Hostelería y Turismo: Medidas Preventivas, Limpieza y Desinfección (Covid-19)

Horas

40

## Acerca de este curso

Cod: 1113ID

### 1. Qué es el coronavirus sars-cov-2 y la covid-19

1.1 Introducción.

1.2 Qué es la covid-19

### 2. Permanencia de coronavirus en superficies.

2.1. Influencia de las condiciones atmosféricas en el virus.

2.2. Permanencia del virus en los diferentes tipos de superficie

2.3. Medios de limpieza y desinfección de superficies

### 3. La limpieza e higienización

3.1 Elección de materiales y productos

3.2 Elección de utensilios y máquinas

3.3 Elección de productos

3.4 Identificación de suciedades

3.5 Identificación de superficies

### 4. Sistemas de limpieza

4.1 Limpieza de mobiliario

4.2 Limpieza de servicios

4.3 Limpieza de paredes

4.4 Limpieza de habitaciones

4.5 Limpieza de cristales

## **5. Principales grupos químicos de acción desinfectante y medidas seguridad.**

5.1 Etiquetado de los productos

5.2 Ficha de datos de seguridad

5.3 Clasificación de los productos químicos

5.4. Características y propiedades de los productos químicos

5.5. Seguridad e higiene en la manipulación de productos químicos de limpieza

## **6. Biocidas (Desinfectantes) frente al coronavirus SARS-COV-2**

6.1. Definición y características de biocidas

6.2. Tipos de biocidas

6.3. Listado de virucidas

6.4. Métodos de aplicación de los biocidas

6.5. Ejemplos de aplicación

6.6. Recomendaciones acerca de los biocidas

## **7. Ozono frente al coronavirus SARS-COV-2**

7. 1. Descripción de ozono y sus características

7. 2. Procedimiento de aplicación de ozono

7. 3. Aplicaciones del ozono

## 7. 4. Recomendaciones y advertencias

## **8. Prevención de riesgos laborales en labores de desinfección frente al coronavirus SARS-COV-2**

8.1. Descripción de la actividad de limpieza y desinfección.

8.2. Riesgos en las labores de desinfección

8.3. Medidas de prevención

## **9. Generación de residuos y su tratamiento**

9.1. Concepto de residuos

9.2. Tipos de residuos

9.3. Gestión de residuos

9.4. Tipos de tratamiento de residuos

9.5. Almacenamiento de residuos

9.6. Gestores autorizados

## **10. Como actuar frente al Covid en Hostelería y Turismo.**

10.1. Hoteles y apartamentos turísticos

10.2. Camping

10.3. Piscinas.

10.4. Centros turísticos

10.5. Terrazas.

## **¿Qué aprenderás?**

- Conocer los aspectos básicos de comportamiento del CORONAVIRUS SARS-COV-2 para poder llevar a cabo medidas de prevención efectivas.
- Analizar diferentes tipos de sistemas de limpieza.
- Describir las normas generales sobre la utilización de productos, medidas preventivas generales

y específicas

- Adquirir conocimientos sobre pautas a seguir para la desinfección de superficies y espacios habitados y conocer la aplicación de las técnicas de desinfección de forma adecuada.
- Conocer los diferentes tipos de productos químicos que existen en el mercado y medidas de prevención y su utilización.
- Seleccionar el tipo de desinfectante efectivo y la dosis adecuada para combatir el CORONAVIRUS SARS-COV-2.
- Adquirir los conocimientos sobre las medidas preventivas y cómo actuar ante el CORONAVIRUS SARS-COV-2, en el sector de hostelería y turismo.