

HOTT01. Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería.

Código del curso: 28706IN

Horas: 55

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 28706IN

UD1: Microorganismos causantes de enfermedades.

Introducción.
Microorganismos más frecuentes.
Principales tipos de virus.
Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección.
Tipos de tratamiento según el agente infeccioso.
Resumen.

UD2: Uso y mantenimiento de protección individual y colectiva.

Introducción.
Elementos de protección individual (EPI).
Principales tipos de mascarillas.
Principales tipos de guantes.
Hidrogeles y desinfectantes.
Termómetros sin contacto.
Pautas de higiene habituales en el día a día.
Resumen.

UD3: Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo.

Introducción.

Utilización de elementos de protección individual y colectiva.
Distancia de seguridad, su significado y aplicación.
Pautas de higiene en el puesto de trabajo.
Desinfección de superficies en el centro de trabajo.
Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
Resumen.

UD4: Confortabilidad y seguridad del usuario.

Introducción.
Seguridad y confianza al usuario en hostelería.
Atención personalizada.
Habilidades para armonizar y reconducir actitudes de clientes.
Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
Resumen.

UD5: Impulso para la reactivación del sector turístico.

Introducción.
Importancia de la cadena de valor del turismo.
Destino 100 % seguro.
Planes de mejora en alojamientos y en restauración.
Resumen.

UD6: Situaciones nuevas. Nuevas respuestas.

Introducción.
Digitalización en el sector.
Emprendimiento pos-COVID-19.
Resumen.

¿Qué aprenderás?

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. Adquirir los conocimientos básicos sobre los diferentes tipos de microorganismos, las afecciones que causan y la respuesta del organismo hospedador frente a la infección, identificando principalmente los referentes al SARS-CoV-2.

Aplicar adecuadamente los métodos de uso y mantenimiento de elementos de protección frente a la COVID-19, siguiendo la normativa vigente medioambiental y de seguridad e higiene.

Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para desempeñar un puesto de trabajo en condiciones de seguridad e higiene.

Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para asegurar una atención segura al usuario.

Reconocer la importancia en el sector turístico de los servicios de alojamiento y restauración como motor de la economía, aplicando las medidas del Plan de Impulso del Sector Turístico pos-COVID-19 para recuperar la confianza en el sector.

Identificar las situaciones nuevas generadas por el SARS-CoV-2, generando soluciones a través de las nuevas tecnologías y reconduciendo el negocio para generar puestos de trabajo estables y seguros.