

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



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

Duración: 55 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- 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.

Contenidos

1. Microorganismos causantes de enfermedades

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Microorganismos más frecuentes.
- 1.3. Principales tipos de virus.
- 1.4. Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección.
- 1.5. Tipos de tratamiento según el agente infeccioso.
- 1.6. Resumen.

2. Uso y mantenimiento de protección individual y colectiva

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Elementos de protección individual (EPI).
- 2.3. Principales tipos de mascarillas.
- 2.4. Principales tipos de guantes.

- 2.5. Hidrogeles y desinfectantes.
- 2.6. Termómetros sin contacto.
- 2.7. Pautas de higiene habituales en el día a día.
- 2.8. Resumen.

3. Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo

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

4. Confortabilidad y seguridad del usuario

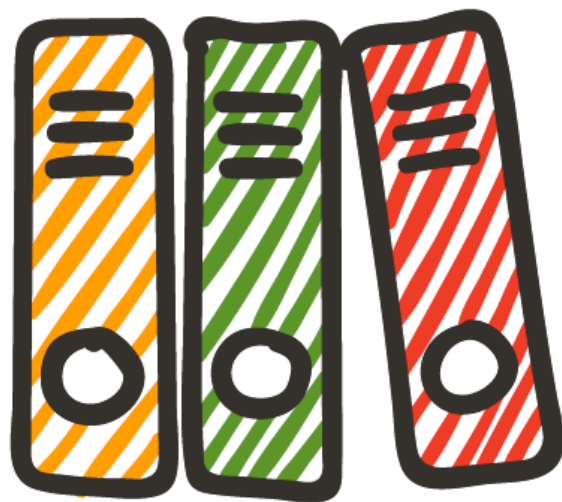
- 4.1. Introducción.
- 4.2. Seguridad y confianza al usuario en hostelería.
- 4.3. Atención personalizada.
- 4.4. Habilidades para armonizar y reconducir actitudes de clientes.
- 4.5. Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
- 4.6. Resumen.

5. Impulso para la reactivación del sector turístico

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Importancia de la cadena de valor del turismo.
- 5.3. Destino 100 % seguro.
- 5.4. Planes de mejora en alojamientos y en restauración.
- 5.5. Resumen.

6. Situaciones nuevas. Nuevas respuestas

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Digitalización en el sector.
- 6.3. Emprendimiento pos-COVID-19.
- 6.4. Resumen.



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com