Código: 22820
Curso: Acciones higiénicas y de seguridad frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

La realización de este curso tiene como objetivo conocer los aspectos más importantes sobre las acciones a aplicar en los establecimientos de hostelería y turismo para hacer frente a la COVID-19. Se conocerán las características del SARS-CoV-2 y otros microorganismos, las necesidades de adaptación de los establecimientos durante la pandemia y en la ?nueva realidad?, así como las medidas que han desarrollado las autoridades para hacer frente a la crisis asociada a esta pandemia, propiciando un relanzamiento eficaz del sector.
Dirigido al sector del turismo y en su marco, en los subsectores de restauración y hostelería, como directores y gerentes de restaurantes, empresas de servicios de alojamiento, restaurantes, bares, cafeterías y similares, así como gerentes de café, bar y establecimientos similares; directores y gerentes de empresas de catering y otras empresas de restauración, animadores turísticos, jefes de cocina y partida, empleados de agencias de viajes, recepcionistas de hoteles, camareros y cocineros, acompañantes turísticos y guías de turismo; conserjes de hotel, encargados de lencería y lavandería, gobernantes y mayordomos, propietarios de pequeños alojamientos, porteros de hotel, ayudantes de servicio, camareros de piso, valets, lenceros, lavanderos, planchadores, ayudantes de cocina y preparadores de comidas rápidas.

Contenidos

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.

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.

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.

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.

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.

Situaciones nuevas. Nuevas respuestas
Introducción.
Digitalización en el sector.
Emprendimiento pos-COVID-19.
Resumen.