COVID-19 QUÉ ES Y CÓMO ACTUAR FRENTE A LA ENFERMEDAD - SECTOR RESTAURACIÓN



SKU: 0674_R

Horas: 5

OBJETIVOS

Conocer a fondo la enfermedad COVID-19: sus causas, manifestaciones clínicas, mecanismo de transmisión, tratamiento…
Conocer la situación actual de la enfermedad COVID-19 en España y en el resto del mundo.
Saber cómo actuar en caso de sospecha o estar infectado por SARS-CoV-2 (coronavirus).
Conocer los riesgos biológicos generales y específicos a los que está expuesto la ciudadanía.
Promover comportamientos seguros en trabajos con riesgos bilógicos por SARS-CoV-2, la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y la cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada con el Servicio de Prevención.
Promover, en particular, actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, así como llevar a cabo su seguimiento y control.
Conocer los medios auxiliares, equipos, máquinas, herramientas y equipos de protección de uso habituales.
Conocer y asumir las medidas organizativas, preventivas y de protección específicas a aplicar para diversos sectores.

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN A LA ENFERMEDAD COVID-19.
2. MANIFESTACIONES CLÍNICAS DE LA COVID-19.
3. MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DEL NUEVO CORONAVIRUS. MEDIDAS TERAPÉUTICAS.
4. SITUACIÓN ACTUAL DE LA ENFERMEDAD COVID-19.

5. MEDIDAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA/INFECCIÓN DE COVID-19.
6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ASOCIADOS A LA COVID-19.
7. MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LA COVID-19 A APLICAR EN EL PUESTO DE TRABAJO. NUEVAS RUTINAS.
8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA EL SARS-CoV-2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN RECOMENDADOS.
9. RESUMEN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE TRABAJO.
10. MEDIDAS ORGANIZATIVAS, PREVENTIVAS Y DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS A APLICAR PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN