

# PROGRAMA FORMATIVO

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

Código: 28705

Modalidad: ON LINE

Duración: 55 horas

### 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:

#### **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.