

HOTT01 ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN TURISMO Y HOSTELERÍA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTT01 ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN TURISMO Y HOSTELERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTT01 ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN TURISMO Y HOSTELERÍA el alumno será capaz de 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	55 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS MÁS FRECUENTES Y SU RELACIÓN CON LAS ENFERMEDADES CAUSADAS

1. Características generales de algunos microorganismos: Virus, Bacterias, Protozoos, Algas, Hongos, entre otros
2. Principales enfermedades causadas por microorganismos
3. Enfermedad COVID-19
4. - Síntomas de la enfermedad
5. - Personas asintomáticas
6. - Pruebas diagnosticas
7. - Medicinas efectivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE LOS VIRUS

1. Formas de transmisión de los virus
2. Características y comportamiento del SARS-CoV-2

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DE LA RESPUESTA INMUNITARIA DEL ORGANISMO FRENTE A LA INFECCIÓN

1. Las inmunoglobulinas y su significado frente a una segunda infección

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE TRATAMIENTOS SEGÚN EL AGENTE INFECCIOSO

1. Agentes infecciosos más frecuentes
2. Características y tipología de los principales tratamientos: Antivirales, Antibióticos, Fungicidas, Otros
3. Características, tipos y formas de aplicación de viricidas
4. MÓDULO 2. USO Y MANTENIMIENTO DE MEDIOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI) COMO MEDIOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA

1. Características generales de los EPI
2. Situaciones más frecuentes en los que se utilizan
3. Principales elementos de protección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE MASCARILLAS

1. Características de los tipos de mascarillas: higiénicas, quirúrgicas. FP2 y FP3
2. Criterios de selección de los tipos de mascarillas
3. Mantenimiento de los distintos tipos mascarillas
4. Importancia de la correcta retirada y desecho de la mascarilla

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE GUANTES

1. Características de los diferentes tipos de guantes: látex, nitrilo y otros materiales
2. Criterios de selección de los distintos tipos de guantes
3. Importancia de la correcta retirada y desecho de los guantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CARACTERIZACIÓN DE LOS HIDROGELES Y LOS DESINFECTANTES

1. Ventajas de su utilidad como agente de protección
2. Aplicación de hidrogeles y desinfectantes en el día a día

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO DE LOS TERMÓMETROS SIN CONTACTO

1. Características de los termómetros sin contacto
2. Importancia de la medición de la temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESARROLLO DE PAUTAS DE HIGIENE HABITUALES EN EL DIA A DIA

1. Realización del lavado de manos
2. Características de la contaminación cruzada
3. MÓDULO 3. CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA

1. Ventajas de su uso
2. Principales riesgos de la incorrecta manipulación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE LA DISTANCIA DE SEGURIDAD, SU SIGNIFICADO Y APLICACIÓN

1. Distancia de seguridad en la disposición de los puestos de trabajo
2. Distancia de seguridad en la distribución de los espacios comunes
3. Importancia del establecimiento de turnos en los puestos de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE LAS PAUTAS DE HIGIENE EN EL PUESTO DE TRABAJO

1. Tratamiento de los objetos de uso personal
2. Tratamiento de los equipos electrónicos propios y comunes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES EN EL CENTRO DE TRABAJO

1. Productos de limpieza y desinfección
2. Criterios de utilización según el tipo de superficie a desinfectar
3. Interpretación de una etiqueta: significado de los símbolos mas comunes
4. Eliminación de los residuos generados mediante un reciclaje adecuado
5. Viricidas autorizados por el Ministerio de Sanidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONA INFECTADA O CON SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON LA COVID-19

1. Directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias
2. Protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes
3. MÓDULO 4. CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD DEL USUARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRANSMISIÓN DE SEGURIDAD Y CONFIANZA AL USUARIO EN EL USO DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA

1. La empatía y la asertividad frente a situaciones de incertidumbre generada por la COVID -19
2. - La expresión verbal: calidad, formas, claridad, entre otros
3. - La comunicación no verbal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE UNA ATENCIÓN PERSONALIZADA

1. Servicio y orientación al cliente en las nuevas normas de higiene individuales y colectivas vigentes
2. Uso de la mascarilla y la distancia de seguridad como agente protector individual y colectivo
3. Información sobre las normas para grupo natural (unidad familiar, convivientes)
4. La atención a personas discapacitadas o con problemas de movilidad como parte de la confortabilidad del usuario
5. Información sobre la señalización de zonas de paso y comunes
6. - Significado de los aforos establecidos
7. - Instalación de elementos físicos de separación, sentido del desplazamiento
8. - Contenedores de residuos habilitados en diferentes espacios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USO DE HABILIDADES PARA ARMONIZAR Y RECONducIR ACTITUDES PARA MANTENER LA SEGURIDAD DE LOS CLIENTES

1. La actitud personal frente a quejas y reclamaciones
2. Transmisión de información sobre los usos de zonas de paso e instalaciones comunes
3. Transmisión de información sobre formas de pago

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONA INFECTADA O CON SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON LA COVID-19

1. Directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias
2. Protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes

3. MÓDULO 5. IMPULSO PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECONOCIMIENTO DE LA IMPORTANCIA DE LA CADENA DE VALOR DEL TURISMO

1. Reactivación del sector duradera
2. La importancia del turismo seguro y sostenible
3. Mejora de la competitividad del destino turístico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECUPERACIÓN DE LA CONFIANZA EN UN DESTINO 100% SEGURO

1. Plan de Impulso al Sector Turístico
2. Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
3. Búsqueda de información en la red: Re-open EU

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PLANES DE MEJORA EN ALOJAMIENTOS

1. Tipos de alojamientos: hoteles, albergues, campings, balnearios y alojamientos rurales
2. Medidas económicas, laborales y fiscales
3. Estrategias para el desarrollo y aplicación práctica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE PLANES DE MEJORA EN RESTAURACIÓN

1. Tipos de servicios en restauración: servicio en sala, servicio en barra, servicio en terraza, servicio buffet, reparto a domicilio, comida para llevar y eventos
2. Medidas económicas, laborales y fiscales
3. Estrategias para el desarrollo y aplicación práctica
4. MÓDULO 6. SITUACIONES NUEVAS. NUEVAS RESPUESTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECONOCIMIENTO DE LA IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN EN EL SECTOR

1. Marketing y promoción
2. Identificación de las nuevas formas de venta y las nuevas tecnologías en el entorno pos COVID-19
3. - Estrategias on-line
4. - Las redes de contactos o Networking profesional
5. - Como compartir información: blogs, foros, wikis...

6. - Diferentes plataformas de difusión: LinkedIn, Facebook, Google+, Twitter, Youtube, About.me...

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO COMO NUEVO NICHOS DE MERCADO EN EL ENTORNO POS COVID -19

1. Concepto de startup
2. Técnicas para el crecimiento de un negocio:
 3. - Brainstorming
 4. - Método SCAMER
 5. - Moonshot thinking,
 6. - Desing
 7. - Otras

