



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 biológicos 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.

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