



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

SKU: 28706IN

Horas [55](#)

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.

CONTENIDO

UD1: 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.

UD2: 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.

UD3: 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.

UD4: 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.

UD5: 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.

UD6: Situaciones nuevas. Nuevas respuestas.

- Introducción.
- Digitalización en el sector.
- Emprendimiento pos-COVID-19.
- Resumen.