



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTA13 PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DEL
PROTOCOLO PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN ALOJAMIENTOS

1. ¿Qué podremos hacer en los alojamientos?
2. Organización del personal
3. Áreas de piso y limpieza
4. Instalaciones de uso del personal
5. Medidas informativas
6. Servicios de recepción y recogida
7. Cafetería y restaurantes
8. Instalaciones de uso común
9. Habitaciones
10. Plan de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO:

1. Requisitos generales
2. Comité de gestión
3. Recursos materiales
4. Medidas generales
5. Medidas de protección para el personal
6. Medidas informativas
7. Conocimiento de los requisitos de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTO Y DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO EN HOSTELERÍA

1. Requisitos generales
2. Grupo de trabajo del riesgo y emergencias
3. Recursos materiales
4. Medidas generales para los servicios de restauración
5. Medidas de protección para el personal
6. Medidas informativas



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es