



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso de Limpieza y Protocolo de Desinfección Anti COVID para Hostelería

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

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

OBJETIVOS

Mantener un estado correcto de la limpieza y la higiene son una de las principales barreras y medidas de protección que podemos tomar en la lucha contra el coronavirus covid-19, tanto a nivel personal como en centros de trabajo y edificios públicos. Esto cobra especial relevancia en el caso del ámbito de la restauración y la hostelería en general, en el que la higiene ya es fundamental de por sí, y en el caso particular de bares, restaurantes, cafeterías, etc., en el que se dan situaciones en las que la transmisión del virus puede ser mayor, como son la concentración de personas en espacios cerrados o insuficientemente ventiales. A través del presente curso online el alumnado aprenderá todo lo necesario para poner en marcha un protocolo anticovid para hostelería, centrándose en las tareas de limpieza y desinfección.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO

1. Introducción
2. Objetivos
3. Mapa Conceptual

4. Técnicas de limpieza de mobiliario y objetos
5. Limpieza e higienización de las superficies
6. Procedimientos importantes en la limpieza de hotel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ASEOS

1. Aparatos sanitarios y complementos de un aseo
2. Técnicas de desinfección de inodoros, baños, duchas y bidé
3. Limpieza de azulejos, espejos y otros materiales
4. Material consumible: identificación y reposición
5. Productos específicos en las tareas de limpieza de un aseo
6. Técnicas de verificación del trabajo realizado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA CON UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA

1. Limpieza con máquinas: Clasificación, componentes y mantenimiento
2. Utilización de productos de limpieza: Identificación, propiedades y almacenamiento
3. Procesos de limpieza con maquinaria
4. Selección, utilización y conservación de útiles, herramientas y accesorios
5. Medidas relacionadas con la seguridad y salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

1. Uso de productos químicos y riesgos
2. Descripción de los tipos de productos químicos
3. Productos químicos de limpieza y seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE DESINFECTANTES Y ANTISÉPTICOS

1. Diferencias entre antiséptico y desinfectante

2. - Antisépticos más frecuentes
3. Niveles de desinfección
4. - Desinfectantes de alto nivel
5. - Desinfectantes de nivel intermedio
6. - Desinfectantes de bajo nivel
7. Métodos de desinfección del material
8. Aspectos que deben tenerse en cuenta en desinfección y antisepsia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFORMACIÓN ACERCA DEL COVID-19

1. Los virus: infecciones
2. - Coronavirus
3. COVID-19: enfermedad provocada por el SARS-COV-2
4. - Antecedentes de la enfermedad
5. - Sintomatología
6. - Características del Síndrome Respiratorio Agudo Severo
7. Diagnóstico del Covid-19

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ¿CÓMO SE PROPAGA EL COVID-19?

1. Contagio del Covid-. 19
2. Manejo de casos
3. Patologías que agravan la enfermedad del Covid-19
4. - Inmunodeficiencia
5. - Patologías del sistema circulatorio: hipertensión
6. - Patologías del aparato respiratorio
7. - Diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE DEL COVID-19

1. El proceso de prevención en el cuidado de la salud. Vigilancia epidemiológica
2. Protección e higiene del Covid-19: protección a agentes biológicos
3. - Entorno laboral

4. - Entorno personal y social
5. Contaminantes biológicos
6. - Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
7. - Medidas de prevención y control básicas
8. Equipos de protección individual contra el Covid-19
9. - Definición de Equipo de Protección Individual
10. - Condiciones de los EPIs
11. - EPIs empleados para la protección del Coronavirus
12. Limpieza y desinfección de ambientes hospitalarios y equipos médicos
13. - Higiene de manos
14. - Asepsia y antisepsia
15. - Desinfección
16. - Esterilización
17. Medidas de aislamiento
18. La importancia del lavado de manos: principal medida de prevención contra el Covid-19
19. - Recomendaciones generales
20. - Técnicas de lavado de manos
21. - Uso de guantes en el medio sanitario
22. Precauciones para el control de infecciones durante la atención del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES EN LAS EMPRESAS ANTE LA COVID 19

1. Información general para las empresas
2. Condiciones de ventilación del lugar de trabajo
3. Limpieza y desinfección del lugar de trabajo
4. Utilización de biocidas
5. - Desinfectantes autorizados para la COVID-19
6. - Empresas de desinfección
7. Medidas higiénicas de los trabajadores
8. - El lavado de manos
9. Medidas en las residencias de mayores y medidas organizativas
10. - Pruebas diagnósticas para la detección del COVID-19 en el ámbito de las empresas
11. Procedimiento de actuación antes el coronavirus

12. - Trabajadores especialmente sensibles
13. - Estudio y manejo de contactos en la empresa
14. Protocolos limpieza residencias ante la COVID
15. - Pautas de higiene
16. - Limpieza y desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EL ESTRÉS LABORAL ANTE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN HOSTELERÍA

1. Aspectos relevantes sobre el impacto de la COVID
2. - Gravedad y letalidad de la enfermedad
3. Cómo afrontar la situación generada por la Covid
4. Efectos psicológicos de la pandemia sobre los trabajadores del sector de la hostelería y restauración
5. - Factores psicosociales
6. - Estrés laboral en situación de pandemia
7. - Herramientas para hacer frente a la situación de crisis sanitaria
8. Apertura de los hoteles frente al COVID-19
9. - Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en hoteles y apartamentos turísticos: medidas generales para el hotel
10. - Requisitos de servicio
11. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos: servicios de restauración del hotel
12. Plan de actuación de empresas del sector hotelero ante el Covid-19
13. - Formación e información de las medidas preventivas
14. - Recomendaciones respecto a las medidas preventivas personales y limitación de contactos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NORMATIVA EN MATERIA DE PREVENCIÓN ANTE LA COVID-19

1. Legislación en materia de COVID-19
2. Normas técnicas



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