

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso de Prevención de Riesgos Frente a la Exposición al Covid-19 en el Entorno Laboral del Sector Restauración

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

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

OBJETIVOS

Llevar a cabo una correcta planificación y gestión de la prevención de riesgos frente a la exposición al Covid-19 en el ámbito laboral resulta fundamental para asegurar la salud de los empleados así como para asegurar, en la medida de lo posible, la continuidad de la actividad empresarial y evitar posibles cierres derivados de contagios masivos en la plantilla, con las posibles consecuencias derivadas que podrían ir desde diferentes sanciones hasta pérdidas económicas o daños sobre la imagen de la organización. A través de este curso de prevención covid19 sector restauracion se ofrece al alumnado la formación necesaria para implementar las medidas y actuaciones necesarias para reducir los riesgos frente a la exposición al covid-19 en el ámbito laboral, y más concretamente en el sector restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFORMACIÓN ACERCA DEL COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONTRA EL COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIÓN ANTE TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES AL COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETECCIÓN, NOTIFICACIÓN Y MANEJO DE CASOS Y CONTACTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIOS DE CRIBADO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA INCAPACIDAD TEMPORAL POR COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL SECTOR RESTAURACIÓN



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