

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Riesgos Personales y en el Trabajo en Restauración - Covid-19

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

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

OBJETIVOS

Obtener las pautas básicas para prevenir el contagio frente al COVID-19 y al mismo tiempo, conocer los protocolos básicos publicados por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo en el ámbito laboral de la actividad referenciada en el curso.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. QUÉ ES EL CORONAVIRUS

1. Qué es el coronavirus
2. Síntomas
3. Cómo se contagia
4. Tasa de contagio y mortalidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. El Trabajo y la Salud - Conceptos a tener en cuenta y el efecto del COVID-19 en el ámbito laboral
2. Riesgo Laboral
3. El empresario
4. Equipo de protección individual

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIDAS QUE PUEDEN TOMAR LAS EMPRESAS

1. Paralización de la actividad por decisión de la empresa
2. Medidas preventivas en el caso de poder continuar con la actividad
3. El teletrabajo como medida organizativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE PARA EVITAR CONTAGIOS

1. Medidas genéricas
2. Lavarse las manos
3. Desinfectar móviles o celulares, tabletas y otros dispositivos o periféricos tecnológicos
4. Si esta confinado en casa
5. Recomendaciones si esta confinado en casa con una persona con síntomas leves por COVID-19
6. Si esta asistiendo al puesto de trabajo
7. Cómo actuar en espacios públicos
8. Uso de mascarillas
9. Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla
10. Uso de guantes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PELIGRO DE LA INFORMACIÓN LAS REDES SOCIALES Y SUS BULOS

1. Situación emocional ante un confinamiento
2. Las Redes Sociales
3. Páginas en internet donde poder comprobar noticias falsas o bulos respecto al COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE PRIMEROS AUXILIOS

1. Procedimientos generales
2. Activación del sistema de emergencia
3. Eslabones de la cadena de socorro
4. Normas generales ante una situación de urgencia
5. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
6. Fracturas
7. Traumatismos craneoencefálicos y lesiones en columna
8. Quemaduras
9. Lesiones oculares
10. Intoxicaciones, mordeduras y picaduras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. RESUMEN DE MEDIDAS FRENTE AL COVID-19

1. Teléfonos de información sobre COVID-19
2. Cuáles son los síntomas del COVID-19
3. Qué hacer si presentas estos síntomas
4. Cuando es correcto usar guantes
5. Cómo sobrellevar mejor el confinamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RIESGOS ESPECÍFICOS EN CAFETERÍAS, BARES Y RESTAURANTES

1. Instalaciones y receptores eléctricos

2. Incendios y otras situaciones de emergencia
3. Condiciones ambientales
4. Manipulación manual de cargas
5. Inseguridad ciudadana
6. Mobiliario de hostelería
7. Almacenamiento y utilización de botellas de gas a presión
8. Instalaciones de gas
9. Pasillos y zonas de trabajo
10. Puertas y mamparas
11. Condiciones organizativas y relaciones personales
12. Trabajos en posturas incómodas
13. Trabajos que comportan movimientos repetitivos
14. Trato con clientes
15. Trabajos con agua o en humedo
16. Utilización de instrumentos punzantes y cortantes
17. Preparación de comidas y bebidas calientes
18. Máquina de café
19. Servir comidas o bebidas calientes
20. Hornos y fogones
21. Trabajos de limpieza
22. Apertura de locales permitida
23. Recursos materiales
24. Especial cocina
25. Uniformes y mantelería
26. Limpieza del establecimiento
27. Vajilla, cubertería y elementos auxiliares para el servicio
28. Servicio en terraza
29. Curiosidades como mamparas o burbujas
30. Camareros
31. Atención a elementos de autoservicio
32. Carta de productos y precios
33. Sistemas de pago
34. Dispone de servicio de comida para llevar

35. Detalles a tener en cuenta respecto al reparto a domicilio



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