

COVID-19 QUÉ ES Y CÓMO ACTUAR FRENTE A LA ENFERMEDAD - SECTOR RESTAURACIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

Conocer a fondo la enfermedad COVID-19: sus causas, manifestaciones clínicas, mecanismo de transmisión, tratamiento... Conocer la situación actual de la enfermedad COVID-19 en España y en el resto del mundo. Saber cómo actuar en caso de sospecha o estar infectado por SARS-CoV-2 (coronavirus). Conocer los riesgos biológicos generales y específicos a los que está expuesto la ciudadanía. Promover comportamientos seguros en trabajos con riesgos biológicos por SARS-CoV-2, la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y la cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada con el Servicio de Prevención. Promover, en particular, actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, así como llevar a cabo su seguimiento y control. Conocer los medios auxiliares, equipos, máquinas, herramientas y equipos de protección de uso habituales. Conocer y asumir las medidas organizativas, preventivas y de protección específicas a aplicar para diversos sectores.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA ENFERMEDAD COVID-19. 2. MANIFESTACIONES CLÍNICAS DE LA COVID-19. 3. MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DEL NUEVO CORONAVIRUS. MEDIDAS TERAPÉUTICAS. 4. SITUACIÓN ACTUAL DE LA ENFERMEDAD COVID-19. 5. MEDIDAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA/INFECCIÓN DE COVID-19. 6. PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE ASOCIADOS A LA COVID-19. 7. MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LA COVID-19 A APLICAR EN EL PUESTO DE TRABAJO. NUEVAS RUTINAS. 8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA EL SARS-CoV-2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN RECOMENDADOS. 9. RESUMEN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE TRABAJO. 10. MEDIDAS ORGANIZATIVAS, PREVENTIVAS Y DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS A APLICAR PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

