



## **PRL Covid-19. Restauración.**

**Sku:** PM3368

**Horas:** 30

### **OBJETIVOS**

- Concienciación en el uso de medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Implantar en el trabajo medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Proteger a los trabajadores con respecto a los riesgos biológicos.

### **CONTENIDOS**

**Unidad 1: Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral del sector restauración.** 1.1. Marco normativo: Real decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo. 1.1.1 Ámbito de aplicación del real decreto. 1.1.2. Definiciones. 1.1.3. Clasificación de los agentes biológicos. 1.2. Obligaciones del empresario. 1.2.1. Reducción de los riesgos. 1.2.2. Medidas higiénicas. 1.2.3. Información y formación de los trabajadores. 1.3. Equipos de protección individual contra agentes biológicos. 1.4. Vacunación en el ámbito laboral. 1.4.1. Precauciones para el control de las infecciones: Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión. 1.4.2. Procedimientos de descontaminación y desinfección. 1.4.3. Descontaminación de priones. 1.4.4. Riesgo biológico en distintos sectores de actividad. 1.5. ¿Qué son los coronavirus? 1.5.1. Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus. 1.5.2. Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición. 1.5.3. Equipo de protección individual. 1.5.4. Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer. 1.6. Procedimiento de actuación en el sector hostelería. 1.6.1. Requisitos de servicio. 1.6.2. Prestación del servicio. 1.7. Plan de limpieza. 1.7.1. Métodos de limpieza y desinfección