



## AP5127 - Prevención de la COVID-19 en las empresas (Sector Restauración)

SKU: 0666\_R

Horas: 5

### OBJETIVOS

- Identificar las características principales de la COVID-19: qué es, qué síntomas son los más habituales, cómo puede prevenirse el contagio...
- Trabajar con las fuentes oficiales de información para obtener información fiable y actualizada.
- Manejar con soltura la normativa desarrollada para actuar frente a la pandemia y sus efectos en el mundo laboral.
- Adquirir los conocimientos necesarios para poder trabajar en condiciones de seguridad y salud en relación a los riesgos derivados de la pandemia de la COVID-19.
- Aplicar las recomendaciones y medidas preventivas en el desarrollo de los trabajos de cada sector productivo.

### OBSERVACIONES

SKU: 0666\_R

### CONTENIDOS

UD1. Información básica y medidas generales sobre la COVID-19.

- Información científico-técnica.1.1.1. ¿Qué es la COVID-19?.
- Principales síntomas.
- Vías de transmisión.
- Métodos de diagnóstico.
- Medidas de protección generales frente al contagio.
- Normativa específica COVID-19.
- Organismos responsables.

- Relación de Información sobre COVID-19 por áreas temáticas.
- Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición a la COVID-19.

UD2. Medidas de actuación y prevención de riesgos laborales en el sector de la restauración.

- Medidas generales para los servicios de restauración.
- Medidas de protección para el personal.
- Medidas informativas.
- Requisitos del servicio.
- Requisitos de limpieza y desinfección.
- Requisitos de mantenimiento.