



## **HOTT01. Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería.**

**Sku:** 28706IN

**Horas:** 55

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades para responder a las necesidades generadas por la COVID-19, en el sector del turismo y hostelería, cumpliendo las directrices y recomendaciones establecidas, con objeto de recuperar la confianza de trabajadores y usuarios de los servicios turísticos. - Adquirir los conocimientos básicos sobre los diferentes tipos de microorganismos, las afecciones que causan y la respuesta del organismo hospedador frente a la infección, identificando principalmente los referentes al SARS-CoV-2. - Aplicar adecuadamente los métodos de uso y mantenimiento de elementos de protección frente a la COVID-19, siguiendo la normativa vigente medioambiental y de seguridad e higiene. - Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para desempeñar un puesto de trabajo en condiciones de seguridad e higiene. - Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para asegurar una atención segura al usuario. - Reconocer la importancia en el sector turístico de los servicios de alojamiento y restauración como motor de la economía, aplicando las medidas del Plan de Impulso del Sector Turístico pos-COVID-19 para recuperar la confianza en el sector. - Identificar las situaciones nuevas generadas por el SARS-CoV-2, generando soluciones a través de las nuevas tecnologías y reconduciendo el negocio para generar puestos de trabajo estables y seguros.

### **CONTENIDOS**

#### **UD1: Microorganismos causantes de enfermedades.**

- Introducción.
- Microorganismos más frecuentes.
- Principales tipos de virus.
- Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección.
- Tipos de tratamiento según el agente infeccioso.
- Resumen.

#### **UD2: Uso y mantenimiento de protección individual y colectiva.**

- Introducción.
- Elementos de protección individual (EPI).
- Principales tipos de mascarillas.
- Principales tipos de guantes.
- Hidrogeles y desinfectantes.
- Termómetros sin contacto.
- Pautas de higiene habituales en el día a día.
- Resumen.

### **UD3: Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo.**

- Introducción.
- Utilización de elementos de protección individual y colectiva.
- Distancia de seguridad, su significado y aplicación.
- Pautas de higiene en el puesto de trabajo.
- Desinfección de superficies en el centro de trabajo.
- Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
- Resumen.

### **UD4: Confortabilidad y seguridad del usuario.**

- Introducción.
- Seguridad y confianza al usuario en hostelería.
- Atención personalizada.
- Habilidades para armonizar y reconducir actitudes de clientes.
- Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
- Resumen.

### **UD5: Impulso para la reactivación del sector turístico.**

- Introducción.
- Importancia de la cadena de valor del turismo.
- Destino 100 % seguro.
- Planes de mejora en alojamientos y en restauración.
- Resumen.

### **UD6: Situaciones nuevas. Nuevas respuestas.**

- Introducción.
- Digitalización en el sector.
- Emprendimiento pos-COVID-19.
- Resumen.