



## HOTT01. Acciones básicas frente a la COVID-19 en 22.

**Sku:** PIT\_HOTT01

**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.
- Identificar los microorganismos más frecuentes y su relación con las enfermedades causadas.
- Describir las características generales de virus, bacterias, protozoos, algas y hongos.
- Enumerar las principales enfermedades causadas por los microorganismos.
- Determinar los diferentes tipos de tratamientos según el agente infeccioso.
- Caracterizar la enfermedad provocada por COVID-19: síntomas, personas asintomáticas, pruebas, medicinas efectivas.
- Caracterizar los principales tipos de virus y sus formas de transmisión.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1: Microorganismos causantes de enfermedades.**
  - Microorganismos más frecuentes.
  - Enfermedad provocada por COVID-19: síntomas, personas asintomáticas, pruebas, medicinas efectivas.
  - Principales tipos de virus y sus formas de transmisión.
  - Características y comportamiento del SARS-CoV-2.
  - Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección. Las inmunoglobulinas y su significado frente a una segunda infección
- **Unidad 2: Uso y mantenimiento de medios de protección individual y colectiva.**
  - 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
- **Unidad 3: Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo.**
  - Utilización de elementos de protección individual y colectiva.
  - Distancia de seguridad, su significado y aplicación.
  - Pautas de higiene en el puesto de trabajo.
  - Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.
  - Desinfección de superficies en el centro de trabajo.
- **Unidad 4: Confortabilidad y seguridad del usuario.**
  - Seguridad y confianza al usuario en hostelería.
  - Desarrollo de una 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.
- **Unidad 5: Impulso para la reactivación del sector turístico.**
  - Reconocimiento de la importancia de la cadena de valor del turismo.
  - Recuperación de la confianza en un destino 100% seguro.
  - Desarrollo de planes de mejora en alojamientos.
  - Desarrollo de planes de mejora en restauración.
- **Unidad 6: Situaciones nuevas. Nuevas respuestas.**
  - Digitalización en el sector.
  - Emprendimiento post-COVID-19.