



Prevención COVID-19. Bares, restaurantes y ocio nocturno

Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

Objetivos:

El objetivo principal es dar a conocer cuáles son las medidas de prevención COVID-19 para los bares, restaurantes y ocio nocturno siguiendo las normativas vigentes y guías oficiales con el fin de garantizar la seguridad y salud a los trabajadores y clientes.

- Se ofrece información esclarecedora sobre lo que es el coronavirus, la enfermedad COVID-19, cómo se contagia y cómo evitar su propagación, los conceptos elementales que tienen que ver con los riesgos laborales, los riesgos biológicos, la prevención y la salud en el trabajo.
- Se explican las medidas que se han tomado a lo largo de la desescalada, la normativa que se ha aplicado en cada fase, y cuáles son los organismos oficiales que coordinan la prevención.
- Se detallan los protocolos COVID-19 para los servicios de restauración y ocio nocturno como la cocina, restauración y limpieza, pormenorizando las medidas para prevenir los riesgos biológicos, entre los que destaca la preparación de planes de incorporación al trabajo, planes de limpieza, organización del personal por turnos, acciones de entrada y salida al trabajo, la correcta actuación en caso de un trabajador infectado de COVID-19.
- Se indican las medidas de higiene personal para prevenir COVID-19, el correcto lavado de manos y cómo ponerse y quitarse los EPIs.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.

Contenidos:

TEMA 1 COVID 19

- Definición y origen



- Enfermedad, pandemia y propagación
- Contagio y población de riesgo
- Índice RO y carga viral
- Incubación y cuarentena
- Tratamiento y cuidados
- Alimentación preventiva
- Preguntas frecuentes y bulos

TEMA 2 NORMATIVA APLICABLE

- Prevención laboral
- Legislación y ámbito de aplicación
- Organismos y fuentes de información

TEMA 3 DESESCALADA Y NUEVA NORMALIDAD

- Plan de Transición a una Nueva Normalidad
- Protocolos Fase 1, 2 y 3
- La Nueva Normalidad

TEMA 4 GESTIÓN DE RIESGOS

- Riesgos biológicos SARS-CoV-2



- Evaluación y gestión de riesgos
- Gestión y medidas de prevención
- Normas para empleados y clientes
- Reconocimiento médico
- Trabajador con posible infección
- Infracciones y sanciones

TEMA 5 LIMPIEZA Y PREVENCIÓN COVID-19

- Recomendaciones generales COVID-19
 - o Recomendaciones de la OMS
 - o Precauciones COVID-19
 - o Medidas higiénico-sanitarias
- Protocolos de limpieza
 - o Limpieza, desinfección y descontaminación
 - o Plan de limpieza COVID-19 ocio nocturno
 - o Plan de limpieza COVID-19 restauración
 - o Plan de mantenimiento preventivo
- Equipo de Protección Individual (EPI)
 - o Definición y normativa
 - o Guantes



o Ropa de protección

o Mascarillas

TEMA 6 GESTIÓN DE SERVICIOS

- Gestión de servicios en ocio nocturno

o Taquillas, acceso y admisión

o Servicio de terrazas

o Servicio de bebida y barra

o Servicio de guardarropa

o Reservados y celebraciones

o Servicio de aparcacoches

o Aseos

o Espectáculos y animación

- Gestión de servicios en bares y restaurantes

o Requisitos generales

o Recepción de materias primas

o Almacenamiento de materias primas

o Cocina

o Reparto a domicilio

o Comida para llevar



- o Servicio en barra
- o Servicio en sala
- o Servicio en terraza
- o Servicio buffet
- o Eventos
- o Aseos
- Personal de mantenimiento

INFORMACIÓN ADICIONAL