

# PREVENCIÓN DE LA COVID-19 EN LAS EMPRESAS (SECTOR RESTAURACIÓN)

SKU: EVOL-8068-VNO-B | Categorías: [COVID](#), [Restauración](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [5](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

## CURSO TEMÁTICO

### 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.

### Contenidos

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

1.1. Información científico-técnica.

1.1.1. ¿Qué es la COVID-19?.

1.1.2. Principales síntomas.

1.1.3. Vías de transmisión.

1.1.4. Métodos de diagnóstico.

1.1.5. Medidas de protección generales frente al contagio.

1.2. Normativa específica COVID-19.

1.2.1. Organismos responsables.

1.3. Relación de Información sobre COVID-19 por áreas temáticas.

1.4. 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.

2.1. Medidas generales para los servicios de restauración.

2.2. Medidas de protección para el personal.



- 2.3. Medidas informativas.
- 2.4. Requisitos del servicio.
- 2.5. Requisitos de limpieza y desinfección.
- 2.6. Requisitos de mantenimiento.

