

HOTT01

Acciones básicas frente a la COVID-19 en turismo y hostelería



Descripción:

En este curso el alumno adquirirá 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.

Horas: 55

Objetivos generales:

- 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.

Requisitos y Conocimientos previos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo, es aconsejable contar con facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido HOTT01

Unidad didáctica 1. Microorganismos causantes de enfermedades

- 1.1. Microorganismos más frecuentes.
- 1.2. Enfermedad provocada por CoVID-19: síntomas, personas asintomáticas, pruebas, medicinas efectivas.
- 1.3. Principales tipos de virus y sus formas de transmisión.
- 1.4. Características y comportamiento del SARS-CoV-2.
- 1.5. Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección. Las inmunoglobulinas y su significado frente a una segunda infección.

Unidad didáctica 2. Uso y mantenimiento de medios de protección individual y colectiva

- 2.1. Elementos de protección individual (EPI).
- 2.2. Principales tipos de mascarillas.
- 2.3. Principales tipos de guantes.
- 2.4. Hidrogeles y desinfectantes.
- 2.5. Termómetros sin contacto.
- 2.6. Pautas de higiene habituales en el día a día.

Unidad didáctica 3. Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo

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

Unidad didáctica 4. Confortabilidad y seguridad del usuario

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

Contenido HOTT01

Unidad didáctica 5. Impulso para la reactivación del sector turístico

- 5.1. Importancia de la cadena de valor del turismo.
- 5.2. Recuperación de la confianza en un destino 100% seguro.
- 5.3. Desarrollo de planes de mejora en alojamientos.
- 5.4. Desarrollo de planes de mejora en restauración.

Unidad didáctica 6. Situaciones nuevas. Nuevas respuestas

- 6.1. Digitalización en el sector.
- 6.2. Emprendimiento post-COVID-19.