

HOSTELERÍA Y TURISMO: MEDIDAS PREVENTIVAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (COVID-19)



SKU: 1113ID

Horas: 40

OBJETIVOS

- Conocer los aspectos básicos de comportamiento del CORONAVIRUS SARS-COV-2 para poder llevar a cabo medidas de prevención efectivas.
- Analizar diferentes tipos de sistemas de limpieza.
- Describir las normas generales sobre la utilización de productos, medidas preventivas generales y específicas
- Adquirir conocimientos sobre pautas a seguir para la desinfección de superficies y espacios habitados y conocer la aplicación de las técnicas de desinfección de forma adecuada.
- Conocer los diferentes tipos de productos químicos que existen en el mercado y medidas de prevención en su utilización.
- Seleccionar el tipo de desinfectante efectivo y la dosis adecuada para combatir el CORONAVIRUS SARS-COV-2.
- Adquirir los conocimientos sobre las medidas preventivas y cómo actuar ante el CORONAVIRUS SARS-COV-2, en el sector de hostelería y turismo.

CONTENIDO

1. Qué es el coronavirus sars-cov-2 y la covid-19

1.1 Introducción.

1.2 Qué es la covid-19

2. Permanencia de coronavirus en superficies.

- 2.1. Influencia de las condiciones atmosféricas en el virus.
- 2.2. Permanencia del virus en los diferentes tipos de superficie
- 2.3. Medios de limpieza y desinfección de superficies

3. La limpieza e higienización

- 3.1 Elección de materiales y productos
- 3.2 Elección de utensilios y máquinas
- 3.3 Elección de productos
- 3.4 Identificación de suciedades
- 3.5 Identificación de superficies

4. Sistemas de limpieza

- 4.1 Limpieza de mobiliario
- 4.2 Limpieza de servicios
- 4.3 Limpieza de paredes
- 4.4 Limpieza de habitaciones
- 4.5 Limpieza de cristales

5. Principales grupos químicos de acción desinfectante y medidas seguridad.

- 5.1 Etiquetado de los productos
- 5.2 Ficha de datos de seguridad
- 5.3 Clasificación de los productos químicos
- 5.4. Características y propiedades de los productos químicos
- 5.5. Seguridad e higiene en la manipulación de productos químicos de limpieza

6. Biocidas (Desinfectantes) frente al coronavirus SARS-COV-2

- 6.1. Definición y características de biocidas
- 6.2. Tipos de biocidas
- 6.3. Listado de virucidas
- 6.4. Métodos de aplicación de los biocidas
- 6.5. Ejemplos de aplicación
- 6.6. Recomendaciones acerca de los biocidas

7. Ozono frente al coronavirus SARS-COV-2

- 7. 1. Descripción de ozono y sus características
- 7. 2. Procedimiento de aplicación de ozono
- 7. 3. Aplicaciones del ozono
- 7. 4. Recomendaciones y advertencias

8. Prevención de riesgos laborales en labores de desinfección frente al coronavirus SARS-COV-2

- 8.1. Descripción de la actividad de limpieza y desinfección.
- 8.2. Riesgos en las labores de desinfección
- 8.3. Medidas de prevención

9. Generación de residuos y su tratamiento

- 9.1. Concepto de residuos
- 9.2. Tipos de residuos
- 9.3. Gestión de residuos
- 9.4. Tipos de tratamiento de residuos
- 9.5. Almacenamiento de residuos
- 9.6. Gestores autorizados

10. Como actuar frente al Covid en Hostelería y Turismo.

10.1. Hoteles y apartamentos turísticos

10.2. Camping

10.3. Piscinas.

10.4. Centros turísticos

10.5. Terrazas.