

Andalucía Segura. Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico. Servicios de restauración

Modalidad: eLearning || **Duración:** 2 hora || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el **Certificado del Curso “Andalucía Segura. Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico. Servicios de restauración”** Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

Destinatarios

El Curso Especializado **Andalucía Segura. Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico. Servicios de restauración** está dirigido a los **profesionales** de estos sectores turísticos y a todas las personas que trabajan diariamente en el turismo de Andalucía, para que conozcan los principales riesgos a los que se exponen y sepan cómo actuar frente a la situación producida por el coronavirus SARS-CoV-2.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer y poner en práctica una serie de recomendaciones y medidas de tipo higiénico-sanitarias que sirvan de marco de referencia en actuaciones de prevención y protección de la salud de diferentes empresas turísticas andaluzas, así como proporcionar un instrumento que estimule la concienciación ante esta nueva situación de emergencia sanitaria.

Programa

- Recomendaciones generales frente al COVID-19.
 - Introducción al COVID-19.
 - Evaluación del riesgo de exposición en función de la actividad laboral.
 - Reanudación de la actividad laboral.
 - Medidas de prevención en el entorno laboral.
 - Medidas en caso de contagio o sospecha.
 - Procedimiento de limpieza de un establecimiento con un caso confirmado.
 - Comunicación e información ante la crisis COVID-19.



FORMACIÓN

- Recomendaciones y medidas higiénico-sanitarias frente al SARS-CoV-2 en servicios de restauración.
 - Medidas y recomendaciones dirigidas al sector turístico.
 - Medidas generales para los servicios de restauración.
 - Requisitos de servicio.
 - Requisitos de limpieza y desinfección.
 - Requisitos de mantenimiento.

Contacto

Tel.: 900 12 92 12

mail: formacion@bvbs.es