

ÍNDICE 22820 PREVENCIÓN COVID-19. BARES, RESTAURANTES Y OCIO NOCTURNO

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

TEMA 6 GESTIÓN DE SERVICIOS

- Gestión de servicios en ocio nocturno
 - Taquillas, acceso y admisión
 - Servicio de terrazas
 - Servicio de bebida y barra
 - Servicio de guardarropa
 - Reservados y celebraciones
 - Servicio de aparcacoches
 - Aseos
 - Espectáculos y animación
- Gestión de servicios en bares y restaurantes
 - Requisitos generales
 - Recepción de materias primas
 - Almacenamiento de materias primas
 - Cocina
 - Reparto a domicilio
 - Comida para llevar
 - Servicio en barra
 - Servicio en sala
 - Servicio en terraza
 - Servicio buffet
 - Eventos
 - Aseos
- Personal de mantenimiento

INFORMACIÓN ADICIONAL
