

ÍNDICE 23720 PREVENCIÓN COVID-19. CONVENCIONES, CATERING Y EVENTOS

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 el personal
- 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 actividades MICE
 - Plan de mantenimiento preventivo
 - Gestión de residuos
- Equipo de Protección Individual (EPI)
 - Definición y normativa
 - Guantes
 - Ropa de protección
 - Mascarillas

TEMA 6 GESTIÓN DE SERVICIOS MICE

- Gestión de servicios en convenciones y eventos
 - Montaje y desmontaje
 - Gestión de accesos y aforos
 - Servicios audiovisuales
 - Comunicaciones, ponencias y presentaciones
 - Equipos de traducción simultánea
 - Salas, networking y guardarropa
 - Aseos, aparcamiento y transporte
- Gestión de servicios en catering

INFORMACIÓN ADICIONAL
