

## ÍNDICE 23520 PROTOCOLOS COVID-19. ALBERGUES Y HOSTELS

---

### 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 DESESCALADA 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 PROTOCOLOS COVID-19 EN ALBERGUES Y HOSTELS

---

- Recomendaciones generales COVID-19
  - Recomendaciones de la OMS
  - Precauciones COVID-19
  - Medidas higiénico-sanitarias
- Protocolos de limpieza
  - Limpieza y desinfección
  - Plan de limpieza COVID-19 en albergues y hostels
  - Descontaminación
  - Limpieza en habitaciones
  - Textiles
  - Limpieza para el servicio de alimentos y bebidas
  - Plan de mantenimiento preventivo
- Equipo de Protección Individual (EPI)
  - Definición y normativa
  - Guantes
  - Ropa de protección
  - Mascarillas
- Gestión de servicios
  - Recepción, acogida y facturación
  - Alojamiento
  - Comedor y restauración
  - Cocina
  - Aseos y duchas de uso común
  - Zonas de uso común
- Personal de mantenimiento

### INFORMACIÓN ADICIONAL

---