

ÍNDICE 27420 PREVENCIÓN COVID-19. BARES Y RESTAURANTES

TEMA 1 COVID 19

- Coronavirus y COVID 19
 - Definición y pandemia
 - Contagio, síntomas, y tratamiento
- Alimentación preventiva y vacunación
- Preguntas frecuentes

TEMA 2 RIESGOS. EVALUACIÓN Y GESTIÓN

- Evaluación de riesgos
- Riesgos biológicos SARS-CoV-2
- Gestión de riesgos
 - Medidas de carácter organizativo
 - Medidas de protección colectiva
 - Medidas de protección personal
- Gestión de Incapacidad Temporal
- Inspección de trabajo
- Infracciones y sanciones

TEMA 3 MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID

- Normas para empleados y clientes
- Equipo de Protección Individual EPI
 - Definición y normativa
 - Guantes
 - Ropa de protección
 - Mascarillas
- Trabajador con posible infección
 - Trabajador especialmente sensible
 - Personas vacunadas
 - Clasificación de los casos
 - Gestión de casos sospechosos
 - Manejo de contactos
- Reconocimiento médico

TEMA 4 NUEVAS MEDIDAS POR COMUNIDADES

- Nuevas medidas en bares y restaurantes
- Pasaporte COVID y CDD
- Buscador por comunidades

TEMA 5 GESTIÓN DE SERVICIOS

- Requisitos generales
- Gestión de servicios
 - Materias primas. Recepción y almacenamiento
 - Cocina
 - Tipos de servicios:
 - Reparto a domicilio y comida para llevar
 - Servicio en barra
 - Servicio en sala
 - Servicio en terraza
 - Servicio buffet
 - Eventos
 - Aseos
- Personal de mantenimiento
- Protocolos de limpieza

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Bibliografía
- Legislación en prevención laboral
- Organismos y fuentes de información