

PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 25 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Establecer procedimientos e instrucciones complementarias y compatibles con la actividad profesional, considerando en dicho tratamiento la necesidad de modificar funciones que se tengan que abordar en condiciones externas y ajenas a la organización y encaminadas a cumplir con los estándares de seguridad e higiene como consecuencia de la alerta sanitaria COVID-19.

CONTENIDOS

• Conocimiento y aplicación del protocolo para garantizar la seguridad en alojamientos. - ¿Qué podremos hacer en los alojamientos? - Organización del personal - Áreas de piso y limpieza - Instalaciones de uso del personal - Medidas informativas - Servicios de recepción y recogida - Cafetería y restaurantes - Instalaciones de uso común - Habitaciones - Plan de limpieza • Conocimiento y descripción de los requisitos para la gestión del riesgo: - Requisitos generales - Comité de gestión - Recursos materiales - Medidas generales - Medidas de protección para el personal - Medidas informativas - Conocimiento de los requisitos de mantenimiento • Conocimiento y descripción de los requisitos para la gestión del riesgo en hostelería - Requisitos generales - Grupo de trabajo del riesgo y emergencias - Recursos materiales - Medidas generales para los servicios de restauración - Medidas de protección para el personal - Medidas informativas

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.