

Medidas de Prevención en restauración para el COVID-19 y primeros auxilios relacionados

Con este curso, aprenderás las medidas preventivas generales y específicas en restauración para evitar contagios del COVID-19, tanto para los trabajadores como para clientes.

Cumplirás con la obligación de dar formación e información a tus trabajadores sobre los riesgos a los que están expuestos.

Además se facilitará el siguiente **material y documentación** que necesariamente deben tener las empresas para afrontar el riesgo de contagio:

- **Cartelería para colocar en tu centro de trabajo** (distancia de seguridad, uso de guantes, uso de mascarilla, riesgo biológico...)
- **Fichas informativas** (Preguntas y respuestas, Aislamiento domiciliario, Decálogo de cómo actuar, ¿Qué hago si conozco a alguien con síntomas?, Lavado de manos, Retirada de guantes, Colocación mascarilla)
- **Plantillas de la documentación** que necesariamente deben tener las empresas para afrontar el riesgo de contagio para que las empresas las adapten; circulares informativas, evaluación de riesgo.
- **Protocolo** para la vigilancia de la salud y control de acceso.

Temario

TEMA 1: Nuevo escenario de las empresas ante el COVID-19.

Conocerás las medidas preventivas establecidas tanto por la autoridad sanitaria como por los servicios de prevención de las empresas.

Obtendrás una visión general del nuevo escenario que se presenta para las empresas a raíz de la aparición del COVID-19.

Temario (2)

TEMA 2: Medidas para la prevención de contagios del COVID-19 en el ámbito laboral.

Conocerás las medidas preventivas que se deben adoptar antes y después de ir al centro de trabajo, así como en los desplazamientos al mismo.

Aprenderás las medidas generales para la prevención de contagios del COVID-19, así como las organizativas generales contra el COVID-19 en el centro de trabajo.

Sabrás establecer un protocolo básico para la gestión de residuos, así como las medidas generales de higiene en el centro de trabajo.

TEMA 3: Medidas específicas para la restauración

Conocerás las medidas preventivas específicas que deben adoptar las empresas de restauración, tanto para los trabajadores como para los clientes.

Te mostraremos las buenas prácticas que recomienda el Ministerio de Sanidad para el sector restauración así como un resumen de los otros sectores.

Tendrás una visión general de las medidas preventivas específicas en restauración.

TEMA 4: Vigilancia de la salud. Medidas de control de temperatura.

Verás los diferentes mecanismos de control de acceso al centro de trabajo como medidas preventivas ante el COVID-19.

Sabrás establecer un protocolo en el uso de las medidas de control de temperatura en el centro de trabajo.

Distinguirás los diferentes EPIS contra el COVID-19 y sabrás cuál es el más adecuado para cada caso, así como familiarizarse con su uso.

TEMA 5: El botiquín y cómo actuar ante diversas situaciones

Adquirirás conocimientos para la preparación de un botiquín completo y funcional.

Diferenciarás los distintos tipos de hemorragia y sabrás cómo proceder ante ellas.

Aprenderás las características de los diferentes grados de las quemaduras y conocerás qué actuaciones llevar a cabo.

Distinguirás entre lipotimia, síncope y golpe de calor y cómo actuar en cada caso.

TEMA 6: Reanimación cardiopulmonar. Obstrucción de la vía aérea

Identificarás una parada cardiorrespiratoria.

Conocerás la secuencia adecuada del desarrollo de una RCP básica en un adulto.

Sabrás cuándo y cómo realizar la maniobra de Heimlich.

TEMA 7: Actuación ante traumatismos y heridas. Los vendajes.

Identificarás cuáles son los principales traumatismos y conocerás los diferentes tipos de vendajes y cómo aplicarlos.