



Oliver Rodés  
www.oliver-rodes.com



FORMACIÓN ONLINE

# Medidas de higiene y protección personal frente a la COVID-19 para comerciantes y restaurantes

Teórico (3 h) | Webinar (videoconferencia) (2h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

Boris de la Fuente  
Antoni Borrell

CONSULTOR / COORDINADOR

Alba Ramírez

## ÍNDICE

01/

### Descripción

02/

### Objetivos y competencias

03/

### Metodología

04/

### Contenidos

05/

### Evaluación

01/

## Descripción

Dirigido al personal que trabaja en establecimientos comerciales y restaurantes.

Este curso se puede realizar en formato curso on line, con una duración de 3 horas.

O mediante webinar (videoconferencia) de 2 horas de duración.

02/

## Objetivos y competencias

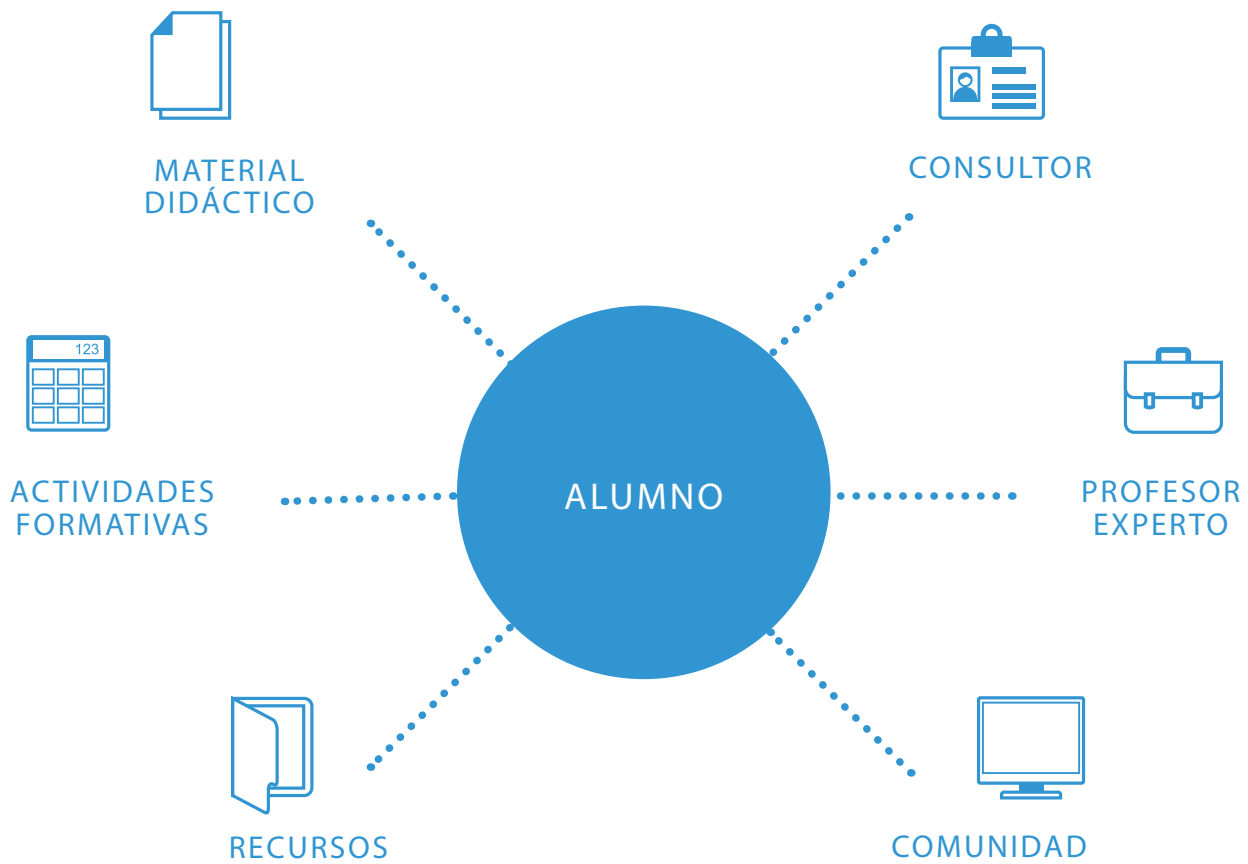
Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN GENERALES FRENTE A LA COVID-19.
- > CONOCER LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESPECÍFICAS DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES.
- > CONOCER LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOCALES DE RESTAURACIÓN.



03/

# Metodología



## 01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación online, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

## 02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

## 03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

## 04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

## 05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

## 06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.

04/

# Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

## Módulo 01

¿Qué es el coronavirus?

.....

## Módulo 02

Medidas generales de prevención

LAVADO DE MANOS

USO DE GUANTES Y MASCARILLAS

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES  
DESINFECTANTES

.....

## Módulo 03

Medidas generales de higiene y  
protección en el establecimiento

.....

## Módulo 04

Medidas específicas de higiene y  
protección en el establecimiento

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA DIFERENTES  
SECTORES: ALIMENTACIÓN, TEXTIL, JOYERÍAS,  
ÓPTICAS, GASOLINERAS, MUEBLES, TIENDAS  
DE CERÁMICA, BAÑOS, COCINAS Y TIENDAS DE  
SOMBREROS.

.....

## Módulo 05

Servicios de restauración

SERVICIO A DOMICILIO

SERVICIO EN BARRA

SERVICIO EN MESA

SERVICIO EN TERRAZA

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS.

.....

## Módulo 06

Conclusiones



05/

# Evaluación

## Teórico

Este curso se puede superar mediante una evaluación continua.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

>01

COMPLETAR EL MÓDULO DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR EL TEST AUTOEVALUATIVO Y SUPERARLO CON ÉXITO.

## Webinar

Este curso solo se puede superar asistiendo a la videoconferencia y realizando el examen autoevaluativo y superarlo con éxito.