

REGRESO TRAS LA COVID-19. PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES



Área: Prevención en Riesgos Laborales

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 70.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Identificar los signos y síntomas de la infección. - Aplicar medidas de protección para empleados y clientes: higiene de manos, distanciamiento personal y uso de Equipos de Protección Individual (EPI). -Conocer los medios de limpieza y desinfección de superficies, los riesgos de manipulación y las normas de uso de los desinfectantes. -Aplicar medidas de primeros auxilios en caso de intoxicación química. -Determinar las medidas comunes de seguridad e higiene que se deben tomar en el interior de los establecimientos. -Aplicar medidas de prevención y contingencia específicas en diferentes sectores: oficinas, logística, hostelería, restauración, etc.

CONTENIDOS

Unidad 1. COVID-19. Caracterización y regulación para hacerle frente 1. Vías de transmisión y síntomas por infección de SARS-CoV-2 2. Normativa reguladora sobre medidas frente al coronavirus Unidad 2. Organización y medidas de protección para empleados y clientes: distanciamiento, EPI e instalaciones 1.Equipos de Protección Individual (EPI) 1.1 Vigilancia epidemiológica y medidas preventivas de infección 1.2 ¿Qué son los EPI? 1.3 Condiciones que deben reunir los EPI 1.4 Categorías 1.4.1 Introducción 1.4.2 Protección respiratoria (mascarillas) 1.4.3 Guantes 1.4.4 Gafas y pantallas protectoras 1.4.5 Ropa de protección 1.4.6 Calzas 1.5 Evaluación del riesgo de exposición 2. Procedimiento de colocación y retirada del EPI 3. Procedimiento para la higiene de manos 4. Distanciamiento personal y social 5. Protecciones barrera antisalpicadura Unidad 3. Planes de prevención y contingencia 1. Limpieza y desinfección: antisépticos y desinfectantes de superficies autorizados. 2. Normas de uso de desinfectantes. Riesgos de manipulación y primeros auxilios en intoxicación química. 2.1 Elección del desinfectante y almacenamiento 2.2 Riesgos de manipulación 2.3 Procedimiento en caso de intoxicación 3. Circuito de trabajadores. Información y señalización 3.1 Medidas comunes de seguridad e higiene 3.2 Medidas específicas por sectores 3.2.1 Oficina sin atención al público 3.2.2 Oficina con atención al público y sector servicios 3.2.3 Centros comerciales y parques comerciales 3.2.4 Hostelería 3.2.5 Restauración 3.2.6 Logística

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 **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 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.