



Oliver Rodés
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ONLINE

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

Teórico (3 h)

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

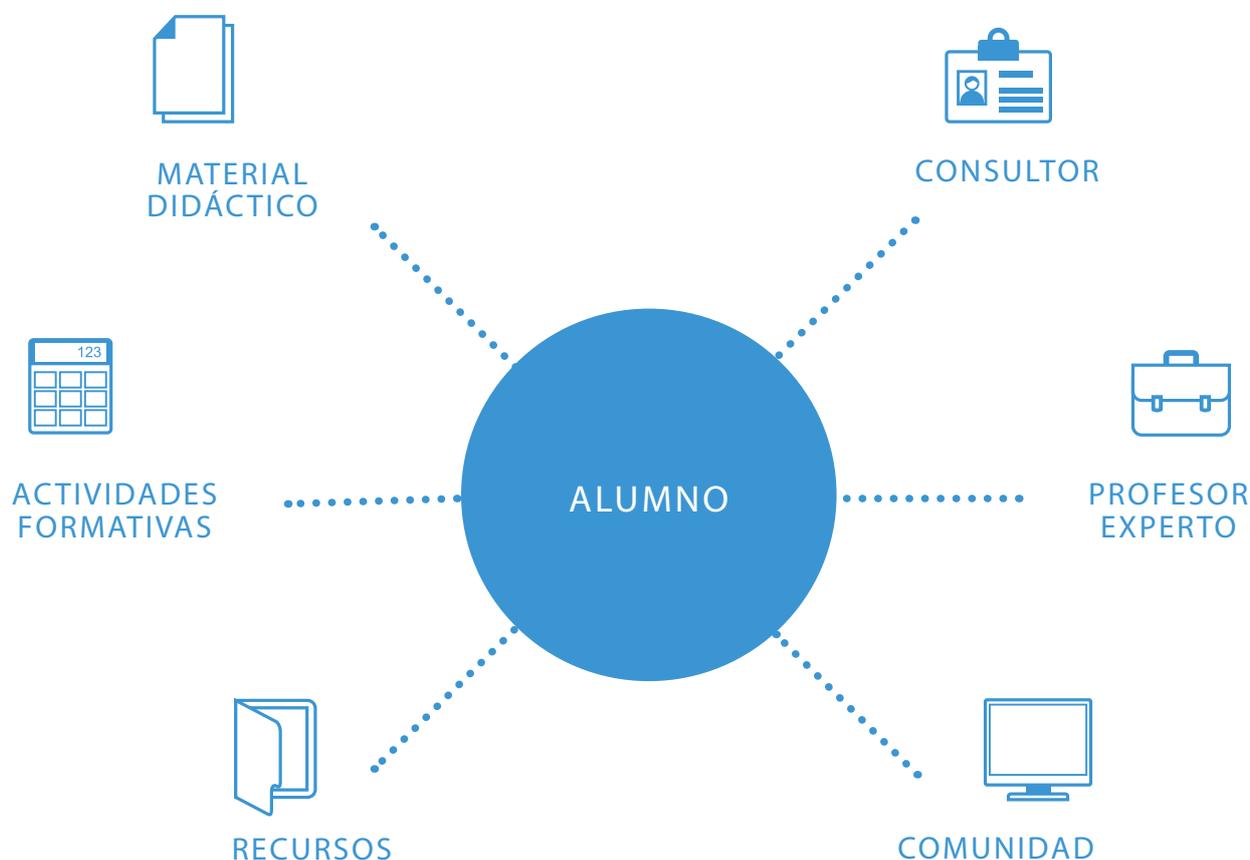
Los objetivos de este curso son:

- > 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.

06/

Información

INSCRIPCIONES



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com

COSTE

90€