



**Prevención de riesgos frente a la  
exposición al COVID-19 en el entorno  
laboral del sector restauración**

## **Objetivos**

---

- Concienciación en el uso de medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Implantar en el trabajo medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Proteger a los trabajadores con respecto a los riesgos biológicos.

## Contenidos

<p><b>Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral del sector restauración</b></p>	<p><b>Tiempo estimado</b></p>
<p><b>Unidad 1:</b> Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral del sector restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marco normativo: Real decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ámbito de aplicación del real decreto.</li> <li>○ Definiciones.</li> <li>○ Clasificación de los agentes biológicos.</li> </ul> </li> <li>• Obligaciones del empresario. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reducción de los riesgos.</li> <li>○ Medidas higiénicas.</li> <li>○ Información y formación de los trabajadores.</li> </ul> </li> <li>• Equipos de protección individual contra agentes biológicos.</li> <li>• Vacunación en el ámbito laboral. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Precauciones para el control de las infecciones: Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión.</li> <li>○ Procedimientos de descontaminación y desinfección.</li> <li>○ Descontaminación de priones.</li> <li>○ Riesgo biológico en distintos sectores de actividad.</li> </ul> </li> <li>• ¿Qué son los coronavirus? <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus.</li> <li>○ Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición.</li> <li>○ Equipo de protección individual.</li> <li>○ Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer.</li> </ul> </li> <li>• Procedimiento de actuación en el sector hostelería. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Requisitos de servicio.</li> <li>○ Prestación del servicio.</li> </ul> </li> <li>• Plan de limpieza. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Métodos de limpieza y desinfección.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>28,30 horas</b></p>
<p>Cuestionario de Autoevaluación UA 01</p>	<p><b>30 minutos</b></p>
<p>Actividad de Evaluación UA 01</p>	<p><b>1 hora</b></p>

Tiempo total de la unidad	<b>30 horas</b>
<b>1 unidad</b>	<b>30 horas</b>