

BLOQUE 1: FORMACIÓN POST COVID-19 GENERAL PARA TODOS LOS TRABAJADORES

PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA "LA NUEVA HIGIENE"

PARA AFRONTAR
CON ÉXITO LA REAPERTURA
EN LA HOSTELERÍA

PRESENTACIÓN

GRUP ALTIMIR, grupo empresarial consolidado desde hace más de 25 años en el sector de la seguridad medioambiental y la seguridad alimentaria, especializado principalmente en el sector de la hostelería y la restauración colectiva, presenta el PLAN DE FORMACIÓN y CONSULTORÍA "LA NUEVA HIGIENE".

Plan de formación dirigido al sector de la hostelería, con el fin de dotar de conocimientos, recursos y capacitación a todo el personal para afrontar con éxito la reapertura y actividad segura desde la empresa en este nuevo contexto, donde el concepto de higiene (personal, de instalaciones, de procesos, etc.) se convierte en protagonista. Y terminando con un plan de consultoría que consiste en la implantación de los procesos junto con un plan de seguimiento.

¿EN QUÉ CONSISTE?

"LA NUEVA HIGIENE" es un programa formativo de contenido técnico sanitario especializado y continuo en formato "aula virtual", teleformación o presencial.

Programa que incluye acciones formativas POST COVID-19, genéricas dirigidas a todo el personal de la empresa y a la vez acciones específicas por áreas, departamentos y operativas distintas. Un Plan Global que incluye desde la dirección, mandos intermedios, así como todo el personal.

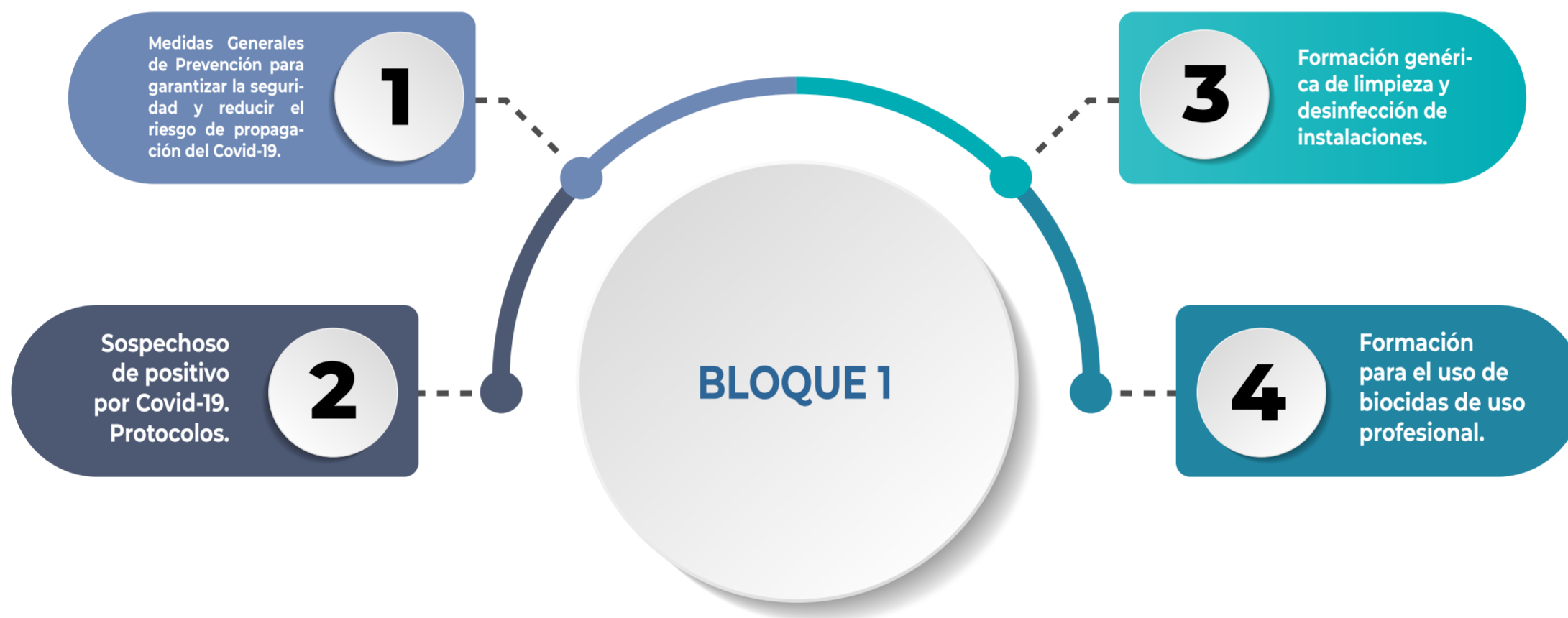
El objetivo es convertirse en herramienta de adaptación, de mejora y de garantía de seguridad. Para completar este Plan Formativo post covid-19, "La Nueva Higiene" incluye también acciones formativas complementarias con el fin de reforzar y adecuar los procesos habituales de manipulación de alimentos, servicio, mantenimiento, sostenibilidad a esta nueva normalidad.

"No es el más fuerte ni el más inteligente el que sobrevive, sino aquel que más y mejor se adapta a los cambios."

Charles Darwin

PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA PARA UNA
REAPERTURA Y ACTIVIDAD SEGURA EN LA HOSTELERÍA

"LA NUEVA HIGIENE"



FORMACIÓN POST COVID-19 GENERAL PARA TODOS LOS TRABAJADORES

Programa Formativo 1

Medidas generales de prevención para garantizar la seguridad y reducir el riesgo de propagación del Covid-19.



Dirección, responsables de departamento y personal base.



3 horas.



Aula Virtual o presencial.

OBJETIVO

Dar un conocimiento general a la empresa y a sus trabajadores sobre el contexto actual, sobre la creación de un gabinete de crisis, la determinación de los roles y responsabilidades, política de comunicación interna i externa, normas generales de higiene para trabajadores, usuarios, visitantes y clientes.

PROGRAMA

1. Introducción y contexto para las empresas y trabajadores.
2. Compromiso de dirección o similar para desarrollar, implementar y mejorar continuamente la efectividad del programa.
3. Creación de un Gabinete de crisis. Personal responsable a la empresa para la toma de decisiones relacionadas con la gestión y prevención del covid-19, dentro de la instalación.
4. Comunicación a los trabajadores de los requisitos del programa.
 - Prevención de los riesgos laborales para trabajadores.
 - Buenas prácticas de higiene por parte de los trabajadores.
 - Formación continua específica en Buenas Prácticas.
 - Control y vigilancia del estado de salud de los trabajadores y del cumplimiento de las normas básicas.
 - Política de comunicación y flujo interno de información hacia los usuarios o clientes.

Programa Formativo 2

Sospechoso de positivo por Covid-19. Protocolos.



Todos los trabajadores de la empresa des de la Dirección al personal base. Dirección, compras, recepción, mantenimiento, pisos, cocina, sala, bar, animación, eventos, etc.



3 horas.



Aula Virtual o presencial.

OBJETIVO

Formación para dar conocimiento sobre el procedimiento de actuación por parte del personal o dirección en caso de sospechoso de positivo por covid-19 en establecimientos hoteleros.

PROGRAMA

1. Conceptos en general sobre el covid-19 y medidas de seguridad e higiene.
2. Protocolo específico en caso de positivo o presuntivo.
3. Identificación e intervención inicial.
4. Normas de actuación en caso de positivo.
5. Otras consideraciones.

Programa Formativo 3

Formación genérica de limpieza y desinfección de instalaciones post Covid-19.



Todos los trabajadores de la empresa que realicen procedimientos de limpieza y desinfección en su operativa habitual. Mantenimiento, pisos, cocina, sala, bar, lavandería, etc.



3 horas.



Aula Virtual o presencial.

OBJETIVO

Formación para garantizar la correcta higienización de superficies, teniendo en cuenta que será necesario reforzar los planes para garantizar la salubridad del hotel.

PROGRAMA

1. Introducción.
2. Covid-19 y contexto actual.
3. Higiene del personal.
4. Higiene de superficies.
5. Biocidas.
6. Concepto de limpieza y desinfección.
7. Plan de limpieza y desinfección.

Programa Formativo 4

Formación para el uso de biocidas de uso profesional: Limpieza y desinfección de instalaciones, procedimientos y uso de productos clasificado de uso profesional.



A los trabajadores de la empresa que los procedimientos de limpieza y desinfección se realicen con productos catalogados como de uso profesional y no doméstico.



14 horas - Teleformación.
3 horas - Aula Virtual.



Teleformación o Aula Virtual.

OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre: el manejo de los productos químicos, el uso correcto de los equipos de protección y la limpieza y desinfección. Dar a conocer los diferentes procesos que intervienen en las operaciones de limpieza, así como los factores que influyen en la calidad de los resultados de un proceso de higiene en el entorno alimentario. En cumplimiento del RD 830/2010, que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.

PROGRAMA

1. Seguridad en el manejo de productos químicos.
2. Uso correcto de equipos de protección individual.
3. Higiene y desinfección alimentaria. Técnicas y productos de limpieza.
4. Plan de limpieza y desinfección.