

Área Formativa

OBJETIVO

Traducir el contenido del protocolo en la aplicación operativa. Transferir conocimientos a la industria turística y destinos, de los protocolos y procedimientos de ejecución, que garanticen la confianza del cliente y TTOO, de que existe un entorno higiénicamente seguro y conocimientos de respuestas ante posibles emergencias.

¿QUIÉN DEBE PARTICIPAR?

Todo el personal de la empresa, incluye oficinas corporativas, y el staff de los diferentes establecimientos.

Nivel Dirección

Nivel Gerencia y Jefatura de Dpto.

Nivel Staff Base

+ PRESENCIAL

- Nuestro personal se desplazará al establecimiento siguiendo las medidas de seguridad vigentes.
- Se reforzará con material de lectura y videos.
- En España es bonificable a través de FUNDAE.

+ A DISTANCIA

- Contamos con plataformas de videoconferencia y pueden hacerse con el hotel cerrado.
- Se mandará un link vía email a la lista de participantes.
- La sesión formativa podrá ser grabada y compartida posteriormente para su consulta.
- En España es bonificable a través de FUNDAE.

CONTENIDO

En todos los módulos se incluyen las medidas POSI (prevención de brotes víricos) requeridas para cada área en particular y adaptadas a la realidad del hotel.

Talleres formativos
30 /40 asistentes para garantizar la cobertura

MEDIDAS REAPERTURA ESTABLECIMIENTOS:

- /// Seguridad contra incendios, seguridad de gas e Higiene alimentaria
- /// Sistemas de agua / Legionella e Higiene y seguridad de la piscina
- /// Tratamiento de depuración de aguas reutilizadas para el riego de jardines (si corresponde)
- /// Lavandería
- /// Control de plagas

MEDIDAS ESPECIALES COVID 19



Desarrollo del equipo de gestión de crisis.



Gestión de transferencias y llegadas.



Procedimientos de limpieza normales y mejorados.



Formación del personal, con respecto a la enfermedad, signos y síntomas.



La detección temprana de posibles enfermedades en los huéspedes y el personal.



Existencias de materiales utilizados en el control de infecciones, con especial énfasis en Covid-19.



Planes de comunicación tanto dentro como fuera del establecimiento.



Procedimientos a seguir ante sospecha de un caso o confirmación del mismo.



Procedimientos mejorados para la entrega de alimentos y bebidas a los huéspedes.



Protocolos de confinamiento.



Apoyo médico si es necesario y servicios de farmacia disponibles en el área.



Clubes y áreas infantiles.



Gestión de residuos para artículos potencialmente contaminados.



Preverisk
Group

Para participar, no dude en ponerse en contacto a través de covid19@preverisk.com o visitar [Preverisk.com](https://www.preverisk.com) para obtener más información sobre Post COVID19 Hospitality Sector Alliance.