



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Limpieza y Protocolo de Desinfección Anti COVID para Hostelería





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Limpieza y Protocolo de Desinfección Anti COVID para Hostelería



DURACIÓN
60 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Bases: Resolución 10/05)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Mantener un estado correcto de la limpieza y la higiene son una de las principales barreras y medidas de protección que podemos tomar en la lucha contra el coronavirus covid-19, tanto a nivel personal como en centros de trabajo y edificios públicos. Esto cobra especial relevancia en el caso del ámbito de la restauración y la hostelería en general, en el que la higiene ya es fundamental de por sí, y en el caso particular de bares, restaurantes, cafeterías, etc., en el que se dan situaciones en las que la transmisión del virus puede ser mayor, como son la concentración de personas en espacios cerrados o insuficientemente ventiales. A través del presente curso online el alumnado aprenderá todo lo necesario para poner en marcha un protocolo anticovid para hostelería, centrándose en las tareas de limpieza y desinfección.

Objetivos

Entre los objetivos del curso de protocolo anticovid para residencias podemos destacar los siguientes:

- Realizar un repaso de los conceptos más relevantes en la limpieza hostelería.
- Analizar los principales sistemas de limpieza en hostelería.
- Identificar los productos químicos de limpieza.
- Conocer los tipos de desinfectantes y antisépticos.
- Repasar la información disponible acerca del covid-19.
- Determinar cómo se propaga el covid-19.
- Conocer las medidas de protección e higiene del covid-19.
- Establecer las actuaciones en las empresas ante la covid 19.
- Repasar la normativa en materia de prevención ante la covid-19.

A quién va dirigido

El curso de protocolo anticovid para hostelería se dirige a profesionales del ámbito de la limpieza que tengan interés en conocer las medidas y actuaciones a tomar de cara a la puesta en marcha de un protocolo de protección contra la covid-19 en el ámbito de la hostelería, y más concretamente en bares, restaurantes, cafeterías, etc. Además, el curso se dirige a cualquiera que por cuestiones personales o profesionales tenga interés en aprender a implantar un protocolo anticovid para hostelería.

Para qué te prepara

Gracias a este curso online, podrás adquirir los conocimientos y competencias profesionales necesarias para aplicar de forma profesional un protocolo anticovid para hostelería, centrándote en todo lo relacionado con las actividades de limpieza, higiene y desinfección.

Salidas laborales

Limpieza e higiene de hostelería en general, limpieza de bares y restaurantes, limpieza de alojamientos, etc.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO

1. Introducción
2. Objetivos
3. Mapa Conceptual
4. Técnicas de limpieza de mobiliario y objetos
5. Limpieza e higienización de las superficies
6. Procedimientos importantes en la limpieza de hotel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ASEOS

1. Aparatos sanitarios y complementos de un aseo
2. Técnicas de desinfección de inodoros, baños, duchas y bidé
3. Limpieza de azulejos, espejos y otros materiales
4. Material consumible: identificación y reposición
5. Productos específicos en las tareas de limpieza de un aseo
6. Técnicas de verificación del trabajo realizado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA CON UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA

1. Limpieza con máquinas: Clasificación, componentes y mantenimiento
2. Utilización de productos de limpieza: Identificación, propiedades y almacenamiento
3. Procesos de limpieza con maquinaria
4. Selección, utilización y conservación de útiles, herramientas y accesorios
5. Medidas relacionadas con la seguridad y salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

1. Uso de productos químicos y riesgos
2. Descripción de los tipos de productos químicos
3. Productos químicos de limpieza y seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE DESINFECTANTES Y ANTISÉPTICOS

1. Diferencias entre antiséptico y desinfectante
 1. - Antisépticos más frecuentes
2. Niveles de desinfección
 1. - Desinfectantes de alto nivel
 2. - Desinfectantes de nivel intermedio
 3. - Desinfectantes de bajo nivel
3. Métodos de desinfección del material
4. Aspectos que deben tenerse en cuenta en desinfección y antisepsia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFORMACIÓN ACERCA DEL COVID-19

1. Los virus: infecciones
 1. - Coronavirus
2. COVID-19: enfermedad provocada por el SARS-COV-2
 1. - Antecedentes de la enfermedad
 2. - Sintomatología
 3. - Características del Síndrome Respiratorio Agudo Severo
3. Diagnóstico del Covid-19

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ¿CÓMO SE PROPAGA EL COVID-19?

1. Contagio del Covid-19
2. Manejo de casos
3. Patologías que agravan la enfermedad del Covid-19
 1. - Inmunodeficiencia
 2. - Patologías del sistema circulatorio: hipertensión
 3. - Patologías del aparato respiratorio
 4. - Diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE DEL COVID-19

1. El proceso de prevención en el cuidado de la salud. Vigilancia epidemiológica
2. Protección e higiene del Covid-19: protección a agentes biológicos
 1. - Entorno laboral
 2. - Entorno personal y social
3. Contaminantes biológicos
 1. - Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
 2. - Medidas de prevención y control básicas
4. Equipos de protección individual contra el Covid-19
 1. - Definición de Equipo de Protección Individual
 2. - Condiciones de los EPIs
 3. - EPIs empleados para la protección del Coronavirus
5. Limpieza y desinfección de ambientes hospitalarios y equipos médicos
 1. - Higiene de manos
 2. - Asepsia y antisepsia
 3. - Desinfección
 4. - Esterilización
6. Medidas de aislamiento
7. La importancia del lavado de manos: principal medida de prevención contra el Covid-19
 1. - Recomendaciones generales
 2. - Técnicas de lavado de manos
 3. - Uso de guantes en el medio sanitario
8. Precauciones para el control de infecciones durante la atención del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES EN LAS EMPRESAS ANTE LA COVID 19

1. Información general para las empresas
2. Condiciones de ventilación del lugar de trabajo
3. Limpieza y desinfección del lugar de trabajo
4. Utilización de biocidas

1. - Desinfectantes autorizados para la COVID-19
2. - Empresas de desinfección
5. Medidas higiénicas de los trabajadores
 1. - El lavado de manos
6. Medidas en las residencias de mayores y medidas organizativas
 1. - Pruebas diagnósticas para la detección del COVID-19 en el ámbito de las empresas
7. Procedimiento de actuación antes el coronavirus
 1. - Trabajadores especialmente sensibles
 2. - Estudio y manejo de contactos en la empresa
8. Protocolos limpieza residencias ante la COVID
 1. - Pautas de higiene
 2. - Limpieza y desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EL ESTRÉS LABORAL ANTE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN HOSTELERÍA

1. Aspectos relevantes sobre el impacto de la COVID
 1. - Gravedad y letalidad de la enfermedad
2. Cómo afrontar la situación generada por la Covid
3. Efectos psicológicos de la pandemia sobre los trabajadores del sector de la hostelería y restauración
 1. - Factores psicosociales
 2. - Estrés laboral en situación de pandemia
 3. - Herramientas para hacer frente a la situación de crisis sanitaria
4. Apertura de los hoteles frente al COVID-19
 1. - Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en hoteles y apartamentos turísticos: medidas generales para el hotel
 2. - Requisitos de servicio
5. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos: servicios de restauración del hotel
6. Plan de actuación de empresas del sector hotelero ante el Covid-19
 1. - Formación e información de las medidas preventivas
 2. - Recomendaciones respecto a las medidas preventivas personales y limitación de contactos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NORMATIVA EN MATERIA DE PREVENCIÓN ANTE LA COVID-19

1. Legislación en materia de COVID-19
2. Normas técnicas

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group