

PROPUESTA FORMATIVA



aprogabe

asociación de profesionales de galicia de bodas y eventos



PROTOCOLO DE SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA PARA EL COVID 19 EN BODAS

Guía de buenas prácticas

MODALIDAD: PRESENCIAL VIRTUAL ZOOM



OBJETIVOS

- Se realizan diversas aclaraciones sobre lo que es el coronavirus, la enfermedad COVID-19, los conceptos elementales que tienen que ver con los riesgos laborales, los riesgos biológicos, la prevención y la salud en el trabajo.
- Se detallan los protocolos de limpieza COVID-19, diferenciando cómo efectuar la limpieza y desinfección por sectores/actividades, y explicando qué pueden y no pueden hacer en función de las características de sus servicios dentro del evento de la Boda.
- Se hacen unas recomendaciones generales aplicables a todos los sectores sobre la higiene personal, el correcto lavado de manos y cómo ponerse y quitarse los EPIs.
- Se informa de qué protocolos de actuación deberá llevar a cabo una empresa para prevenir los riesgos biológicos, entre los que destaca la preparación de planes de incorporación al trabajo, planes de limpieza, organización del personal por turnos, acciones de entrada y salida al trabajo, la correcta actuación en caso de un trabajador infectado de COVID-19.

CONTENIDOS

MÓDULO I – (MÓDULO TRANSVERSAL A TODAS LAS ACTIVIDADES)

Duración: 2 horas

- COVID 19
- PREVENCIÓN Y LEGISLACIÓN
- FASES DE DESESCALADA - Fase 3 y la nueva normalidad
- MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES



PROTOCOLO DE SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA PARA EL COVID 19 EN BODAS

Guía de buenas prácticas

MÓDULO II – (MÓDULOS ESPECÍFICOS POR ACTIVIDADES)

PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN POR ACTIVIDADES

Duración: 1 hora por actividad

- PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA ORGANIZADORES / PROMOTORES
- PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA LUGAR DE VENTO (PAZO, BODEGA, etc)
- PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PELUQUERÍA
- PROTOCOLO ACTUACIÓN FOTOGRAFÍA
- PROTOCOLO ACTUACIÓN DISCOMOVIL – DJ / GRUPO MÚSICA
- PROTOCOLO ACTUACIÓN PHOTOCALL
- PROTOCOLO ACTUACIÓN FOOD TRUCK Y RELACIONADOS
- PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE FLORISTERÍA
- PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA RESTAURACIÓN (CAMAREROS, COCINA, etc)

MÓDULO III – (MÓDULOS ESPECÍFICOS POR ACTIVIDADES)

ELABORANDO MI PLAN DE CONTINGENCIA

Duración: 2 horas por actividad

- PLAN DE CONTINGENCIA PARA ORGANIZADORES / PROMOTORES
- PLAN DE CONTINGENCIA PARA LUGAR DE VENTO (PAZO, BODEGA, etc)
- PLAN DE CONTINGENCIA EN PELUQUERÍA
- PLAN DE CONTINGENCIA FOTOGRAFÍA
- PLAN DE CONTINGENCIA DISCOMOVIL – DJ / GRUPO MÚSICA
- PLAN DE CONTINGENCIA PHOTOCALL
- PLAN DE CONTINGENCIA FOOD TRUCK Y RELACIONADOS
- PLAN DE CONTINGENCIA DE FLORISTERÍA
- PLAN DE CONTINGENCIA PARA RESTAURACIÓN (CAMAREROS, COCINA, etc)

**Los alumnos contarán, como recurso adicional, con un servicio de resolución de dudas vía mail*



PROTOCOLO DE SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA PARA EL COVID 19 EN BODAS

Guía de buenas prácticas

MÓDULO I – PARTE TRANSVERSAL (2 H): 200 €

MÓDULO II – PARTE ESPECÍFICA POR ACTIVIDAD (1 H): 100 €

MÓDULO III – PARTE ESPECÍFICA POR ACTIVIDAD (2 H): 200 €

Observación: El precio incluye la elaboración a medida de todos los contenidos y las licencias de la plataforma zoom, además de las horas de impartición del docente. Toda la formación será dirigida y diseñada por un Técnico superior en PRL.

PRECIOS SEGUNDAS CONVOCATORIAS:

MÓDULO I – PARTE TRANSVERSAL (2 H): 100 €

MÓDULO II – PARTE ESPECÍFICA POR ACTIVIDAD (1 H): 50 €

MÓDULO III – PARTE ESPECÍFICA POR ACTIVIDAD (2 H): 100 €

El precio por módulo es fijo, independientemente del número de alumnos que se inscriban.