

PROGRAMA FORMATIVO

Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería

Julio 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN HOSTELERÍA Y TURISMO
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	TURISMO
Código:	HOTT01
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades para responder a las necesidades generadas por la COVID-19, en el sector del turismo y hostelería, cumpliendo las directrices y recomendaciones establecidas, con objeto de recuperar la confianza de trabajadores y usuarios de los servicios turísticos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Microorganismos causantes de enfermedades	5 horas
Módulo 2	Uso y mantenimiento de medios de protección individual y colectiva	10 horas
Módulo 3	Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo	10 horas
Módulo 4	Confortabilidad y seguridad del usuario	10 horas
Módulo 5	Impulso para la reactivación del sector turístico	10 horas
Módulo 6	Situaciones nuevas. Nuevas respuestas	10 horas

Modalidades de impartición

Presencial
Teleformación

Duración de la formación

Duración total 55 horas
Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	No se requiere.
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <p>Para los módulos 1 y 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciados y Diplomados en el ámbito de las Ciencias de la salud o Títulos de Grado correspondientes u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior de la familia profesional Sanidad. - Certificados de nivel 2 y 3 de la familia profesional Sanidad. <p>Para los módulos 3, 4 y 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto técnico o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior de la familia profesional Hostelería y turismo. - Certificados de nivel 2 y 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo. <p>Para el módulo 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto técnico o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior de la familia profesional Comercio y Marketing - Certificados de nivel 2 y 3 de la familia profesional Comercio y Marketing
Experiencia profesional mínima requerida	<ul style="list-style-type: none"> - Deberá acreditar al menos un año de experiencia profesional en actividades profesionales relacionadas con el curso cuando disponga de acreditación. - Deberá acreditar al menos dos años de experiencia profesional en actividades profesionales relacionadas con el curso cuando no disponga de acreditación.
Competencia docente	<p>Será necesario tener experiencia metodológica o experiencia docente</p>
Modalidad de teleformación	<p>Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos. - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

En el caso de **teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
 - a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
 - b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interactuar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 1411 Directores y gerentes de hoteles
- 1419 Directores y gerentes de otras empresas de servicios de alojamiento
- 1421 Directores y gerentes de restaurantes
- 1422 Directores y gerentes de bares, cafeterías y similares
- 14221013 Gerentes de café, bar y establecimientos similares, con menos de 10 asalariados
- 1429 Directores y gerentes de empresas de catering y otras empresas de restauración
- 37241016 Animadores turísticos
- 37341015 Jefes de cocina (Hostelería)
- 37341024 Jefes de partida (Hostelería)
- 4421 Empleados de agencias de viajes
- 4422 Recepcionistas de hoteles
- 5000 Camareros y cocineros propietarios
- 5110 Cocineros asalariados
- 5120 Camareros asalariados
- 5823 Acompañantes turísticos
- 5825 Guías turismo

- 5825 Guías turismo
- 58331013 Conserjes de hotel
- 58311026 Encargados de lencería y lavandería (Hostelería)
- 58311035 Gobernantes (hostelería)
- 58311044 Mayordomos de hostelería
- 58401013 Trabajadores propietarios de pequeños alojamientos
- 59421067 Porteros de hotel
- 92101016 Ayudantes de servicio (Hostelería)
- 92101027 Camareros de piso (Hostelería)
- 92101049 Mozos de habitación o valets
- 92211025 Lenceros-lavaderos-planchadores (Hostelería)
- 9310 Ayudantes de cocina
- 9320 Preparadores de comidas rápidas

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

Centro móvil

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil.

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES

OBJETIVO

Adquirir los conocimientos básicos sobre los diferentes tipos de microorganismos, las afecciones que causan y la respuesta del organismo hospedador frente a la infección, identificando principalmente los referentes al SARS-CoV-2.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de microorganismos más frecuentes y su relación con las enfermedades causadas
 - Características generales de algunos microorganismos: Virus, Bacterias, Protozoos, Algas, Hongos, entre otros.
 - Principales enfermedades causadas por microorganismos.
 - Enfermedad CoVID-19.
 - Síntomas de la enfermedad.
 - Personas asintomáticas.
 - Pruebas diagnósticas.
 - Medicinas efectivas.
- Caracterización de los principales tipos de los virus
 - Formas de transmisión de los virus
 - Características y comportamiento del SARS-CoV-2
- Identificación de la respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección.
 - Las inmunoglobulinas y su significado frente a una segunda infección
- Determinación de los diferentes tipos de tratamientos según el agente infeccioso
 - Agentes infecciosos más frecuentes.
 - Características y tipología de los principales tratamientos: Antivirales, Antibióticos, Fungicidas, Otros.
 - Características, tipos y formas de aplicación de viricidas.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de una actitud positiva y de investigación respecto a la relevancia de actualizar conocimientos respecto a la evolución de la COVID-19
- Demostración de iniciativa y flexibilidad a la hora de introducir reajustes en el proceso de aprendizaje según la evolución de la situación sanitaria.
- Asimilación de la importancia del conocimiento del desarrollo de los microorganismos y su relación con el entorno para evitar posibles rebrotes y contagios
- Uso de habilidades de comunicación, motivación y feed back en el seguimiento del proceso de aprendizaje

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: USO Y MANTENIMIENTO DE MEDIOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA

OBJETIVO

Aplicar adecuadamente los métodos de uso y mantenimiento de elementos de protección frente a la COVID-19, siguiendo la normativa vigente medioambiental y de seguridad e higiene.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los Elementos de Protección Individual (EPI) como medios de protección individual y colectiva.
 - Características generales de los EPI
 - Situaciones más frecuentes en los que se utilizan.
 - Principales elementos de protección
- Uso de los principales tipos de mascarillas.
 - Características de los tipos de mascarillas: higiénicas, quirúrgicas. FP2 y FP3
 - Criterios de selección de los tipos de mascarillas
 - Mantenimiento de los distintos tipos mascarillas.
 - Importancia de la correcta retirada y desecho de la mascarilla
- Utilización de los principales tipos de guantes
 - Características de los diferentes tipos de guantes: látex, nitrilo y otros materiales
 - Criterios de selección de los distintos tipos de guantes
 - Importancia de la correcta retirada y desecho de los guantes.
- Caracterización de los hidrogeles y los desinfectantes.
 - Ventajas de su utilidad como agente de protección.
 - Aplicación de hidrogeles y desinfectantes en el día a día.
- Manejo de los termómetros sin contacto.
 - Características de los termómetros sin contacto
 - Importancia de la medición de la temperatura.
- Desarrollo de pautas de higiene habituales en el día a día.
 - Realización del lavado de manos.
 - Características de la contaminación cruzada.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de una actitud positiva y de investigación respecto a la relevancia de actualizar conocimientos respecto a la evolución de la COVID-19
- Demostración de iniciativa y flexibilidad a la hora de introducir reajustes en el proceso de aprendizaje según la evolución de la situación sanitaria
- Sensibilización sobre la importancia del cumplimiento de las normas de higiene individual y colectiva para evitar posibles rebrotes y contagios.
- Concienciación sobre la importancia del reciclaje de los EPI y su repercusión sobre el medio ambiente.

- Uso de habilidades de comunicación, motivación y feed back en el seguimiento del proceso de aprendizaje.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

OBJETIVO

Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para desempeñar un puesto de trabajo en condiciones de seguridad e higiene.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Utilización de elementos de protección individual y colectiva.
 - Ventajas de su uso
 - Principales riesgos de la incorrecta manipulación.
- Uso de la distancia de seguridad, su significado y aplicación.
 - Distancia de seguridad en la disposición de los puestos de trabajo.
 - Distancia de seguridad en la distribución de los espacios comunes.
 - Importancia del establecimiento de turnos en los puestos de trabajo.
- Desarrollo de las pautas de higiene en el puesto de trabajo.
 - Tratamiento de los objetos de uso personal.
 - Tratamiento de los equipos electrónicos propios y comunes.
- Aplicación de la desinfección de superficies en el centro de trabajo.
 - Productos de limpieza y desinfección.
 - Criterios de utilización según el tipo de superficie a desinfectar
 - Interpretación de una etiqueta: significado de los símbolos mas comunes
 - Eliminación de los residuos generados mediante un reciclaje adecuado.
 - Viricidas autorizados por el Ministerio de Sanidad.
- Aplicación del protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19
 - Directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias
 - Protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de actitudes positivas a la hora de aplicar las estrategias que establece la nueva normativa frente a la COVID-19.
- Sensibilización sobre la importancia de las buenas prácticas en la gestión de la eliminación de residuos.
- Uso de habilidades de comunicación, motivación y feedback asimilando la importancia que tiene en trato diario con el grupo de trabajo para una convivencia adecuada.
- Coordinación con el resto del grupo de trabajo que intervengan en el desempeño del trabajo.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD DEL USUARIO

OBJETIVO

Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para asegurar una atención segura al usuario.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Transmisión de seguridad y confianza al usuario en el uso de servicios de hostelería.
 - La empatía y la asertividad frente a situaciones de incertidumbre generada por la COVID - 19.
 - La expresión verbal: calidad, formas, claridad, entre otros.
 - La comunicación no verbal.
- Desarrollo de una atención personalizada.
 - Servicio y orientación al cliente en las nuevas normas de higiene individuales y colectivas vigentes.
 - Uso de la mascarilla y la distancia de seguridad como agente protector individual y colectivo.
 - Información sobre las normas para grupo natural (unidad familiar, convivientes).
 - La atención a personas discapacitadas o con problemas de movilidad como parte de la confortabilidad del usuario
 - Información sobre la señalización de zonas de paso y comunes.
 - Significado de los aforos establecidos.
 - Instalación de elementos físicos de separación, sentido del desplazamiento ...
 - Contenedores de residuos habilitados en diferentes espacios.
- Uso de habilidades para armonizar y reconducir actitudes para mantener la seguridad de los clientes.
 - La actitud personal frente a quejas y reclamaciones.
 - Transmisión de información sobre los usos de zonas de paso e instalaciones comunes.
 - Transmisión de información sobre formas de pago.
- Aplicación del protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19
 - Directrices para la prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias
 - Protocolos de limpieza de superficies y lugares comunes.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de actitudes positivas a la hora de aplicar las estrategias que establece la nueva normativa frente a la COVID-19
- Uso de habilidades de comunicación, motivación y feedback asimilando la importancia que tiene frente al trato directo con el usuario.
- Resolución de problemas, consultas y peticiones que puedan plantear los usuarios según sus condiciones.
- Coordinación con el resto del grupo de trabajo que intervengan en el desempeño de la atención al usuario.

MÓDULO DE FORMACIÓN 5: IMPULSO PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO

OBJETIVO

Reconocer la importancia en el sector turístico de los servicios de alojamiento y restauración como motor de la economía, aplicando las medidas del Plan de Impulso del Sector Turístico pos COVID-19 para recuperar la confianza en el sector.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Reconocimiento de la importancia de la cadena de valor del turismo.
 - Reactivación del sector duradera
 - La importancia del turismo seguro y sostenible
 - Mejora de la competitividad del destino turístico
- Recuperación de la confianza en un destino 100% seguro.
 - Plan de Impulso al Sector Turístico
 - Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
 - Búsqueda de información en la red: Re-open EU
- Desarrollo de planes de mejora en alojamientos.
 - Tipos de alojamientos: hoteles, albergues, campings, balnearios y alojamientos rurales
 - Medidas económicas, laborales y fiscales
 - Estrategias para el desarrollo y aplicación práctica
- Desarrollo de planes de mejora en restauración.
 - Tipos de servicios en restauración: servicio en sala, servicio en barra, servicio en terraza, servicio buffet, reparto a domicilio, comida para llevar y eventos.
 - Medidas económicas, laborales y fiscales.
 - Estrategias para el desarrollo y aplicación práctica.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización sobre la importancia del sector del alojamiento, restauración y resto de sectores relacionados con el turismo como motor de la economía nacional
- Planificación y organización de tareas como prevención de posibles problemas para su posterior resolución.
- Asimilación de la importancia de las nuevas técnicas de innovación como motor de futuras mejoras en el desarrollo del puesto de trabajo.
- Uso de habilidades de comunicación, motivación y creatividad siendo conscientes de sus utilidades para una mejora y crecimiento personal en el mundo laboral.

OBJETIVO

Identificar las situaciones nuevas generadas por SARS-CoV-2, generando soluciones a través de las nuevas tecnologías y reconduciendo el negocio para generar puestos de trabajo estable y seguros.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Reconocimiento de la importancia de la digitalización en el sector.
 - Marketing y promoción
 - Identificación de las nuevas formas de venta y las nuevas tecnologías en el entorno pos COVID-19.
 - Estrategias on-line.
 - Las redes de contactos o Networking profesional.
 - Como compartir información: blogs, foros, wikis...
 - Diferentes plataformas de difusión: LinkedIn, Facebook, Google+, Twitter, Youtube, About.me...
- Determinación del emprendimiento como nuevo nicho de mercado en el entorno pos COVID - 19
 - Concepto de startup.
 - Técnicas para el crecimiento de un negocio:
 - Brainstorming
 - Método SCAMER
 - Moonshot thinking,
 - Desing thinking
 - Otras.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas hacia la innovación tecnológica y la comercialización on-line, siendo conscientes de sus utilidades y de las necesidades de actualización permanente.
- Planificación y organización de tareas como prevención de posibles problemas para su posterior resolución.
- Asimilación de la importancia de las nuevas técnicas de innovación como motor de futuras mejoras en el desarrollo del puesto de trabajo.
- Uso de habilidades de comunicación, motivación y creatividad siendo conscientes de sus utilidades para una mejora y crecimiento personal en el mundo laboral.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.