



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### **Medidas preventivas en el reparto y recogida de pedidos en actividades de restauración**

Diciembre 2020

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL REPARTO Y RECOGIDA DE PEDIDOS EN ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR25
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	2

### Objetivo general

Conocer las pautas de actuación antes de ir al trabajo, en los desplazamientos, en el propio centro de trabajo o en el reparto, y las actuaciones en el caso de contagio o sospecha de supuesto contagio.

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1:</b>	Medidas preventivas en el reparto y recogida de pedidos en actividades de restauración	15 horas
------------------	--	----------

### Modalidad de impartición

**Presencial**

### Duración de la formación

**Duración total** 15 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones/ titulaciones</b>	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación
<b>Experiencia profesional</b>	No se requiere

### Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li><li>- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li><li>- Formación en prevención de riesgos laborales.</li></ul>
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	No se requiere

<b>Competencia docente</b>	Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente
----------------------------	---

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup> / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador</li> </ul>

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 m<sup>2</sup>/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.

### Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> <li>- 9433 Repartidores, recadistas y mensajeros a pie</li> <li>- 4412 Recepcionistas</li> <li>- 8440 Conductores de motocicletas y ciclomotores.</li> </ul>
---

### Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

### Centro móvil (SI/NO)

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil
---

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1:

### MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL REPARTO Y RECOGIDA DE PEDIDOS EN ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN

#### OBJETIVO

Conocer las pautas de actuación antes de ir al trabajo, en los desplazamientos, en el propio centro de trabajo o en el reparto, y las actuaciones en el caso de contagio o sospecha de supuesto contagio.

**DURACIÓN:** 15 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la Información general sobre Covid-19.
  - Definición y síntomas.
  - Actuaciones en el caso de contagio o sospecha de supuesto contagio.
- Aplicación de medidas organizativas
  - Planificación de rutas.
  - Planificación de recogidas y entregas.
  - Utilización adecuada de EPIS
  - Gestión de Residuos.
  - Utilización adecuada de los medios tecnológicos (Tablet, móviles, datafonos, ...)
- Comprensión y aplicación de las medidas preventivas en el reparto y recogida in situ de comidas
  - Plan de limpieza de vehículos.
  - Protocolos de higiene y seguridad en la preparación del pedido.
  - Medidas de higiene correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados en transporte y reparto de comidas a domicilio elaboradas por: "El Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Hostelería de España y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRL Innovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y FEMP".

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de las medidas de preventivas que deberá realizar en el desempeño del trabajo.
- Conocimiento de las vías y/o situaciones que favorecen el contagio por coronavirus para evitar su transmisión y el entrenamiento en las pautas de comportamiento y uso de los elementos básicos de protección para garantizar un desempeño profesional en un entorno seguro.
- Sensibilización frente a las medidas de protección, prevención e higiene marcadas por las autoridades sanitarias para ofrecer garantías de seguridad al cliente.
- Seguimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos necesarias para un correcto manipulado (preparación, servicio y recogida) de los alimentos

## 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.