

MASTERCLASS

Aplicación de protocolos de prevención de la COVID-19 en Hoteles y Apartamentos Turísticos según la Norma UNE 0066-2



Descripción del evento

En esta acción formativa veremos las mejores prácticas para el sector turístico en aplicación de las Normas UNE 0066*, con las que se garantiza una prestación segura de los distintos servicios turísticos, gracias a una gestión eficaz del riesgo de contagio y transmisión del virus SARS-CoV-2. En ellas mostraremos como implementar un sistema de gestión con el que dar cumplimiento a las recomendaciones de las Normas UNE 0066, para que cualquier organización pueda garantizar que cumple con todas las recomendaciones fijadas por profesionales sanitarios.

*Las normas UNE son estándares emitidos por los Comités Técnicos de la Asociación Española de Normalización, y contienen las especificaciones técnicas que buscan garantizar la calidad en la realización de una actividad determinada para aumentar la productividad, competitividad y crecimiento económico de las organizaciones que las implanten.



Objetivos

Establecer protocolos de operación adecuados, fijando las medidas organizativas pertinentes, los recursos necesarios y la competencia y toma de conciencia adecuada para controlar el riesgo de contagio y de transmisión del coronavirus SARS-COV-2, de acuerdo con las mejores prácticas establecidas en la Normas UNE 0066-2, la clave para la implantación de protocolos de seguridad higiénico-sanitarios eficaces, con los que poder aportar confianza a los clientes de Hoteles y Apartamentos Turísticos, mostrando el compromiso de la organización de realizar una gestión adecuada para minimizar los contagios y la transmisión de Covid-19.



Dirigido a

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas, profesionales de Seguridad y Salud en el Trabajo, técnicos de Prevención de Riesgos Laborales y profesionales en general que del sector turístico en general y de establecimientos de Hotelería y Apartamentos Turísticos en particular que quieran conocer las mejores prácticas para realizar una gestión eficaz del riesgo de contagio y transmisión del virus SARS-CoV-2 en estos negocios.

16
JULIO
2020

Horario

De 16:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

70

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Introducción.
- Términos y definiciones.
- Requisitos para la gestión del riesgo. Medias generales.
- Medidas de protección para el personal.
- Medidas informativas.
- Requisitos de servicio. Recepción, Cocina, Alojamiento, Zonas comunes, Gimnasios, Ascensores, Piscinas, spas y áreas de recreo.
- Requisitos de animación.
- Requisitos de eventos.
- Requisitos de limpieza y desinfección. Plan de limpieza. Limpieza de habitaciones y de textiles.
- Requisitos de mantenimiento. Plan de mantenimiento preventivo.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>