

MASTERCLASS

Aplicación de protocolos de prevención de la COVID-19 en Balnearios según la Norma UNE 0066-1



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 0066-1, la clave para la implantación de protocolos de seguridad higiénico-sanitarios eficaces, con los que poder aportar confianza a los clientes de Balnearios, 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 Balnearios 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.

30
JULIO
2020

Horario

De 15:00 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 elaboración 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, Zonas comunes, 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>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>	<p>Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario</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>	<p>Fecha/s: 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad</p>	<p>ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro</p>	<p>ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal</p>
<p>Fecha/s: 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión</p>	<p>Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d</p>	<p>MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos</p>
<p>Fecha/s: 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>