

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