

## Contenidos eLearning para combatir el COVID-19

Limpieza, higienización y desinfección (medidas COVID-19)

Coronavirus COVID-19 y tratamiento

Coronavirus COVID-19 y tratamiento. Medidas en las instituciones de  
salud y centros de mayores

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

### CAPACITACIÓN PROFESIONAL



Handwritten notes and diagrams, including a flowchart and mathematical formulas, illustrating professional training content.





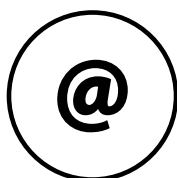
# UNA EXPERIENCIA FORMATIVA INTEGRAL

EVOLUCIÓN

En Innovación y Cualificación estamos comprometidos con la formación e implicados en su evolución como motor indispensable para el empleo y el desarrollo profesional, por eso ponemos en tus manos el mayor catálogo de acciones formativas, en número y multiplicidad de

áreas desarrolladas, para atender al mayor espectro posible de profesionales, mediante un contenido práctico, de calidad y enfocado a la realidad del mercado laboral. Más de 3.000 acciones formativas disponibles para las modalidades presencial y online, y un completo

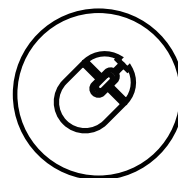
escenario de servicios complementarios que te permitirá construir una experiencia formativa integral que repercutirá positivamente en la captación y fidelización de tus alumnos.



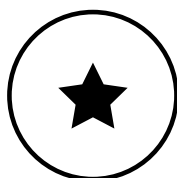
CONTENIDOS  
ONLINE



PLATAFORMAS DE  
TELEFORMACIÓN

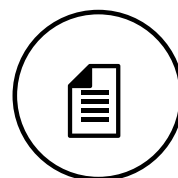


SOFTWARE/HERRAMIENTA  
DE AUTOR



PROYECTOS PERSONALIZADOS  
DE FORMACIÓN

ic



MANUALES  
FORMATIVOS



PRINT ON  
DEMAND

# Formación para combatir el COVID-19

**La formación se convierte en una herramienta eficaz para prevenir, proteger, combatir y responder ante situaciones de posibles contagios de COVID-19 en el puesto de trabajo aumentando los niveles de seguridad y disminuyendo la incertidumbre en la toma de decisiones de sus responsables.**

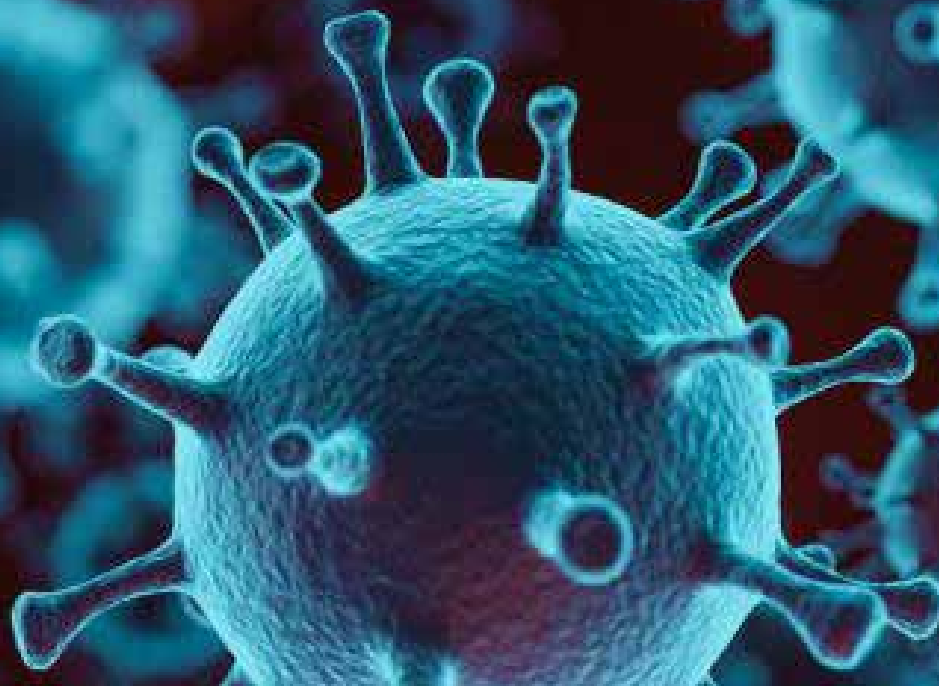
La actual crisis sanitaria ha roto sin lugar a dudas la estabilidad de empresas y trabajadores. Ha sido un tsunami que ha arrasado la realidad conocida y ha obligado a muchos a realizar un paro de actividad, una redefinición o una reinención. Y por supuesto, también ha cambiado la forma de trabajar. Durante estas semanas de confinamiento por la crisis del coronavirus la incidencia del teletrabajo ha sido evidente pero ¿y en España? Según los últimos datos la evolución del teletrabajo España pasa del 5% al 34% durante la pandemia. El teletrabajo se ha convertido en la vía para poder hacer compatible el mantenimiento de las actividades productivas con la protección frente al COVID-19, una opción que ha debido de ser introducida de manera urgente en miles de empresas.

Para muchos trabajadores y empresas la vuelta de la normalidad es ya una obligación pero **¿sabemos cómo debe de hacerse?** Si hay algo que precisamente fomenta la decepción laboral, la motivación y el miedo, es la **desinformación**. Para evitar situaciones de crisis y un ambiente laboral desfavorable se deben de potenciar las medidas de formación e información a los trabajadores, como una herramienta más para combatir las consecuencias del COVID-19.

Dos herramientas, la formación e información, que deben de ir orientadas a aclarar cuáles son las medidas de protección y prevención en el entorno de trabajo y en el puesto individual para evitar la aparición de nuevos riesgos.

Una formación para combatir el COVID-19 que la empresa puede trasladar a sus empleados de manera **online** y a través de un **Aula Virtual** para tal efecto con tres acciones formativas:

- + Coronavirus COVID-19 y tratamiento
- + Limpieza, higienización y desinfección (medidas COVID-19)
- + Coronavirus COVID-19 y tratamiento - Medidas en las instituciones de salud y centros de mayores
- + Úlceras por presión
- + Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería





## > ¿Por qué formarse en estos contenidos?

Porque la información se convierte en una de las principales armas para combatir y mitigar el número de contagios.

La empresa debe de ser la responsable de procurar un entorno seguro de trabajo, reduciendo las zonas calientes de contagio así como trasladando las medidas de protección a sus empleados.

Empleados que también tienen la responsabilidad de cumplir con todas las normas y recomendaciones, actuando además como supervisores del plan de actuación de la empresa.

Tan solo si todos los agentes laborales se implican se conseguirá mitigar el impacto del COVID-19 en la actividad empresarial.

## > ¿Para qué capacitan estos contenidos?

Estos contenidos online dotarán a los profesionales de los conocimientos necesarios para identificar los síntomas del virus y establecer un protocolo de comunicación con las autoridades. Permitirá además crear un entorno seguro en el trabajo a nivel sanitario construyendo un Plan de Protocolo y Actuación.

### Limpieza, higienización y desinfección (medidas COVID-19) - Ficha técnica

**Duración:** 20 HORAS

**Modalidad:** Online

**Formato:** SCORM

**Tecnología:** HTML5 y CSS

**Versión:** 10

**Compatibilidad con plataformas:** IC Campus, SputnIC, Moodle, Chamilo. Consultar especificaciones

**Colección:** Capacitación Profesional

### Coronavirus COVID-19 y tratamiento - Ficha técnica

**Duración:** 15 HORAS

**Modalidad:** Online

**Formato:** SCORM

**Tecnología:** HTML5 y CSS

**Versión:** 10

**Compatibilidad con plataformas:** IC Campus, SputnIC, Moodle, Chamilo. Consultar especificaciones

**Colección:** Capacitación Profesional

### Coronavirus COVID-19 y tratamiento - Medidas en las instituciones de salud y centros de mayores - Ficha técnica

**Duración:** 20 HORAS

**Modalidad:** Online

**Formato:** SCORM

**Tecnología:** HTML5 y CSS

**Versión:** 10

**Compatibilidad con plataformas:** IC Campus, SputnIC, Moodle, Chamilo. Consultar especificaciones

**Colección:** Capacitación Profesional

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

**Duración:** 55 HORAS

**Modalidad:** Online

**Formato:** SCORM

**Tecnología:** HTML5 y CSS

**Versión:** 10

**Compatibilidad con plataformas:** IC Campus, SputnIC, Moodle, Chamilo. Consultar especificaciones

**Colección:** Capacitación Profesional

# Coronavirus COVID-19 y tratamiento - Medidas en las instituciones de salud y centros de mayores

## OBJETIVOS

- Conocer los aspectos más relevantes del Virus Covid-19
- Identificar las causas y los síntomas principales
- Conocer las medidas de protección y prevención ante este virus
- Conocer las medidas específicas de protección en Centros de Mayores

## Contenido Formativo

### Módulo 1: Virus respiratorios emergentes

- ¿Qué son los coronavirus?  
Causas  
Autoevaluacion
- ¿Cuáles son los síntomas del COVID-19?
- ¿De qué forma se puede adquirir la infección?  
Autoevaluacion
- ¿Existe un tratamiento para el COVID-19?

### Módulo 2: ¿Cómo puedo protegerme de una infección?

- Medidas de protección:
  - Medidas generales
  - Higiene en personas  
Autoevaluacion
  - Uso de mascarillas  
Autoevaluación
  - Desinfección de superficies y espacios
  - Alimentos y el coronavirus

### TAREA EVALUACIÓN FINAL

### ANEXO Medidas en las instituciones de salud y centros de mayores



# Coronavirus COVID-19 y tratamiento

## OBJETIVOS

- Conocer los aspectos más relevantes del Virus Covid-19
- Identificar las causas y los síntomas principales
- Conocer las medidas de protección y prevención ante este virus

## Contenido Formativo

### Módulo 1: Virus respiratorios emergentes

- ¿Qué son los coronavirus?  
Causas  
Autoevaluación
- ¿Cuáles son los síntomas del COVID-19?  
¿De qué forma se puede adquirir la infección?  
Autoevaluación
- ¿Existe un tratamiento para el COVID-19?

### Módulo 2: ¿Cómo puedo protegerme de una infección?

- Medidas de protección:
  - Medidas generales
  - Higiene en personas  
Autoevaluación
  - Uso de mascarillas  
Autoevaluación
  - Desinfección de superficies y espacios
  - Alimentos y el coronavirus

### TAREA EVALUACIÓN FINAL

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

## OBJETIVOS

- 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.

## Contenido Formativo

### Microorganismos causantes de enfermedades

Microorganismos más frecuentes.  
Principales tipos de virus.  
Respuesta inmunitaria del organismo frente a la infección.  
Tipos de tratamiento según el agente infeccioso.

### Uso y mantenimiento de protección individual y colectiva

Elementos de protección individual (EPI).  
Principales tipos de mascarillas.  
Principales tipos de guantes.  
Hidrogeles y desinfectantes.  
Termómetros sin contacto.  
Pautas de higiene habituales en el día a día.

### Confortabilidad y seguridad en el puesto de trabajo

#### Introducción.

Utilización de elementos de protección individual y colectiva.  
Distancia de seguridad, su significado y aplicación.  
Pautas de higiene en el puesto de trabajo.  
Desinfección de superficies en el centro de trabajo.  
Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.

### Confortabilidad y seguridad del usuario

Seguridad y confianza al usuario en hostelería.  
Atención personalizada.  
Habilidades para armonizar y reconducir actitudes de clientes.  
Protocolo de actuación en caso de persona infectada o con sintomatología compatible con la COVID-19.

### Impulso para la reactivación del sector turístico

Importancia de la cadena de valor del turismo.  
Destino 100 % seguro.  
Planes de mejora en alojamientos y en restauración.

### Situaciones nuevas. Nuevas respuestas

Digitalización en el sector.  
Emprendimiento pos-COVID-19.



# Limpieza, higienización y desinfección (medidas COVID-19)

## OBJETIVOS

- Analizar diferentes tipos de sistemas de limpieza.
- Conocer los diferentes tipos de productos químicos que existen en el mercado.
- Describir las normas generales sobre la utilización de productos, medidas preventivas generales y específicas
- Definir pautas para la desinfección de superficies y espacios habitados
- Conocer los aspectos básicos de comportamiento del CORONAVIRUS SARS-COV-2 para poder llevar a cabo medidas de prevención efectivas.
- Seleccionar el tipo de desinfectante efectivo y la dosis adecuada para combatir el CORONAVIRUS SARS-COV-2.
- Aplicar las técnicas de desinfección de forma adecuada y teniendo en cuenta el tipo de aplicación.

## Contenido Formativo

### La limpieza e higienización

- Selección de materiales y productos
- Selección de utensilios y máquinas
- Selección de productos
- Identificación de suciedades
- Identificación de superficies

### Sistemas de limpieza

- Limpieza de mobiliario
- Limpieza de servicios
- Limpieza de paredes
- Limpieza de habitaciones
- Limpieza de cristales

### Principales grupos químicos de acción desinfectante.

- Etiquetado de los productos
- Ficha de datos de seguridad
- Clasificación de los productos químicos
- Características y propiedades de los productos químicos

### Qué es el coronavirus sars-cov-2 y la covid-19

- Introducción
- Qué es la covid-19

### Permanencia de coronavirus en superficies

### Biocidas (desinfectantes) frente al coronavirus sars-cov-2

### Ozono frente al coronavirus sars-cov-2

### Protocolos de desinfección

### Seguridad e higiene en la manipulación de productos químicos de limpieza

### Prevención de riesgos laborales en labores de desinfección frente al coronavirus sars-cov-2

### Generación de residuos y su tratamiento



## Otros contenidos que te podrán interesar



**IFCT128PO**

Big Data



**IFCT135PO**

CIBERSEGURIDAD PARA  
USUARIOS



**IFCM008PO**

GOOGLE ADWORDS



**IFCM026PO**

SEGURIDAD INFORMÁTICA



**IFCD039PO**

CREACIÓN, PROGRAMACIÓN  
Y DISEÑO DE PÁGINAS  
WEB DINÁMICA



**IFCD013PO**

DATA WAREHOUSE BUSINESS  
INTELLIGENCE

# NUESTROS CONTENIDOS

SI LO QUE BUSCAS ES FIDELIZAR A TUS ALUMNOS, HABLA EN SU MISMO IDIOMA. INCORPORA UN CONTENIDO ADAPTADO A SUS NECESIDADES Y APTO PARA SUS DISPOSITIVOS NATIVOS.



## CONTENIDO RESPONSIVE

El aprendizaje debe fluir con naturalidad al igual que el contenido dentro de los dispositivos.

## CATÁLOGO DINÁMICO

La actualidad es un valor, capta a los alumnos de hoy con las profesiones del mañana.



## CONTENIDO INTERACTIVO

Enriquece la experiencia de aprendizaje de tus alumnos, despédete de los PDFs y dale la bienvenida a la interacción.

## CONTENIDO EFECTIVO

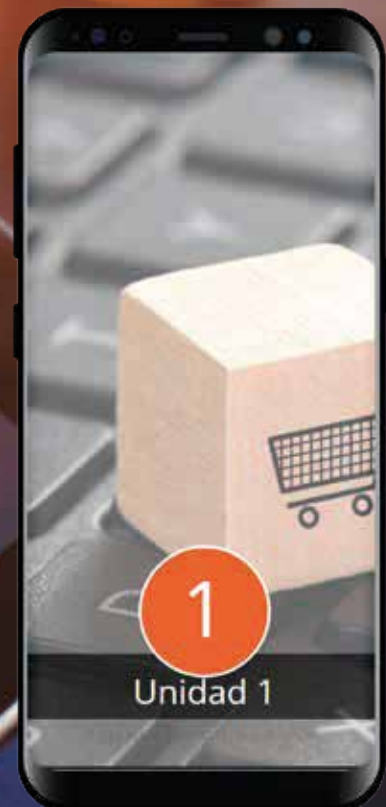
Nuestro catálogo ha sido desarrollado por expertos en la materia un equipo de psicopedagogía que afianza los contenidos.

# FAMILIA DE CONTENIDOS

- CAPACITACIÓN PROFESIONAL
- CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD
- ESPECIALIDAD FORMATIVA



**CONTAMOS CON MÁS DE  
600 CONTENIDOS ONLINE**



**¿NECESITAS UN  
CONTENIDO  
ESPECÍFICO Y  
NO LO PUEDES  
DESARROLLAR?**

**PONTE EN CONTACTO  
CON NUESTRO EQUIPO DE  
DESARROLLO Y SOLICITA UN  
CONTENIDO A MEDIDA.**





No solo somos proveedores de formación, somos proveedores de experiencias formativas online y presenciales, gran parte del esfuerzo y del éxito de nuestro catálogo reside en el carácter empírico y práctico del contenido.

Autores, desarrolladores instruccionales, pedagogos y expertos en e-Learning permiten que cada acción formativa se convierta en toda una experiencia profesional a partir de un conjunto de elementos destacados, imágenes, esquemas, infografías, ejercicios, y aplicaciones prácticas e interactivas para conseguir un aprendizaje eficaz.

¡¡QUIERO VER  
UNA MUESTRA  
DE ESTE  
CONTENIDO!!

¿QUÉ TENGO QUE  
HACER?



CONTENIDO  
ONLINE

Pídenos usuarios y contraseña  
sin compromiso

**SOLICITA UNA PRUEBA  
DE COMPATIBILIDAD  
SCORM**



MATERIAL  
DIDÁCTICO

Disponemos de un repositorio  
online de muestras del contenido  
de nuestros manuales

Envíanos un mensaje solicitando el acceso a la  
Demo a [comercial@innovacionycualificacion.com](mailto:comercial@innovacionycualificacion.com)

¡¡ ENTRA Y OJÉALO !!



C/ Cueva de Viera 2, Centro de Negocios CADI  
Edificio Antequera, Local 3  
29200 Antequera, Málaga · T. 952 70 60 04 · F. 952 84 55 03

[innova@innovacionycualificacion.com](mailto:innova@innovacionycualificacion.com)  
[www.innovacionycualificacion.com](http://www.innovacionycualificacion.com)

