Accesibilidad y Trato Inclusivo a Personas con Discapacidad en el Sector de la Hostelería (Ley 11/2023 y Rd 193/2023)

Código: 52726
Curso: Accesibilidad y Trato Inclusivo a Personas con Discapacidad en el Sector de la Hostelería (Ley 11/2023 y Rd 193/2023)
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Al finalizar la formación, el alumnado será capaz de comprender el marco normativo vigente en materia de accesibilidad y derechos de las personas con discapacidad, aplicable al sector de la hostelería. Identificar las obligaciones específicas que afectan a establecimientos hosteleros, tanto físicos como digitales. Aplicar criterios de accesibilidad universal en la atención al cliente, garantizando un trato digno, inclusivo y no discriminatorio. Implementar medidas de accesibilidad en productos, servicios y entornos hosteleros conforme a la Ley 11/2023 y el RD 193/2023. Integrar la accesibilidad en los procesos internos de los establecimientos hosteleros, desde el diseño hasta la gestión y el control. Conocer el régimen sancionador aplicable en caso de incumplimiento normativo.

Contenidos

Módulo 1: Marco Legal y Conceptos Fundamentales de la Discapacidad y la Accesibilidad
Tema 1: Introducción al Marco Normativo en España
01. Introducción
02. Real Decreto Legislativo 1/2013, Real Decreto193/2023 y Ley 11/2023
03. La Directiva (UE) 2019/882 (Acta Europea de Accesibilidad - EAA)
04. Resumen
Autoevaluación
Tema 2: Definiciones clave según RDL 1/2013 y RD 193/2023
01. Persona con discapacidad
02. Accesibilidad Universal
03. Accesibilidad Cognitiva
04. Diseño Universal o Diseño para todas las personas
05. Ajustes Razonables
06. Discriminación Directa e Indirecta
07. Acoso
08. Transversalidad de las políticas
09. Resumen
Autoevaluación
Tema 3: Fundamentos de la Discapacidad, la Accesibilidad y la Inclusión
01. Principios de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad (RDL 1/2013)
02. Importancia de la Accesibilidad y la Inclusión
03. Resumen
Autoevaluación
Ejemplos prácticos
Módulo 2: Accesibilidad en Productos y Servicios Digitales (Ley 11/2023 y RD 193/2023)
Tema 4: Productos y Servicios Afectados por la Ley 11/2023
01. Sectores y Servicios Obligados a la Accesibilidad
02. Plazos de Aplicación y Entrada en Vigor
03. Excepciones y Obligaciones de las Microempresas
04. Resumen
Autoevaluación
Tema 5: Requisitos de Accesibilidad Digital (RD 193/2023)
01. Introducción
02. Requisitos Técnicos para Sitios Web y Aplicaciones Móviles
03. Empresas Obligadas a Cumplir la Accesibilidad Digital
04. Declaración Pública del Grado de Accesibilidad
05. Prevalencia de la Norma Más Favorable (WCAG 2.1)
06. Resumen
Autoevaluación
Tema 6: Diseño y Creación de Contenidos Accesibles
01. Formación del Equipo de Contenidos

02. Principios de Accesibilidad en la Información Digital
03. Accesibilidad en Sistemas de Pago, Identificación y Firma Electrónica
04. Resumen
Autoevaluación
Ejemplos prácticos
Módulo 3: Atención y Trato Inclusivo al Cliente con Discapacidad en el Sector de Hostelería
Tema 7: Formación del Personal de Hostelería
01. Obligación de las empresas hosteleras
02. Contenidos mínimos de la formación de establecimientos de hostelería accesibles
03. Trato digno y ajustado a las necesidades
04. Resumen
Autoevaluación
Tema 8: Atención Directa y Comunicación Accesible en Hostelería
01. Atención personalizada y preferente en establecimientos de hostelería
02. Acceso con apoyos y asistentes personales
03. Presencia de perros de asistencia
04. Comunicación accesible con el cliente
05. Apoyo en formularios y documentación comercial
06. Resumen
Autoevaluación
Tema 9: Accesibilidad en los Espacios Hosteleros
01. Accesibilidad física en espacios de atención al cliente
02. Adaptaciones específicas en establecimientos hosteleros
03. Accesibilidad digital y electrónica en entornos comerciales
04. Resumen
Autoevaluación
Módulo 4: Implementación y Control de la Accesibilidad
Tema 10: Procedimientos, Gestión y Régimen Sancionador
01. Evaluación Inicial del Estado de Accesibilidad
02. Capacitación Técnica del Equipo de Desarrollo
03. Rediseño y Reconstrucción de Productos Digitales
04. Documentación de Excepciones: Carga Desproporcionada y Cambios Sustanciales
05. Integración de la Accesibilidad en el Ciclo de Desarrollo
06. Consultoría Especializada y Apoyo Externo
07. Régimen Sancionador y Consecuencias del Incumplimiento
08. Resumen
Autoevaluación
Ejemplos prácticos