



..Consultur[®]

CURSO

Bares y Restaurantes Accesibles

PROGRAMA

Información general del curso



Modalidad

Online



Certificación

Obtendrás certificado de
aprobación con validez nacional e
internacional



Contenido

Tendrás acceso a todo el material
didáctico en el aula virtual: videos,
audios y recursos descargables



Plataforma

Aula virtual habilitada 24/7



Acompañamiento

Docente



Bares y Restaurantes Accesibles

El curso “Bares y Restaurantes Accesibles” brinda herramientas para comprender la importancia de la accesibilidad en los espacios gastronómicos como parte de la cadena de valor del turismo accesible. A través de un recorrido por la evolución de la discapacidad, las normativas vigentes y los principios del diseño universal, los participantes aprenderán a identificar barreras en estacionamientos, accesos, mobiliario, menús, sanitarios y señalética. Asimismo, se profundizará en la importancia de la capacitación del personal y la comunicación accesible como claves para garantizar experiencias inclusivas.



¿A quienes está dirigido?

- Profesionales y estudiantes relacionados al sector gastronómico, turístico y la discapacidad.
- Trabajadores del sector turístico.
- Trabajadores del sector gastronómico.
- Público en general interesado en inclusión y accesibilidad



Objetivos

- **General:** Capacitar a los participantes en la identificación, análisis y aplicación de criterios de accesibilidad en bares y restaurantes, promoviendo espacios gastronómicos inclusivos que garanticen igualdad de oportunidades a todas las personas.
- **Específicos:**
 - Comprender la evolución histórica de la discapacidad y sus modelos de abordaje.
 - Conocer los tipos de discapacidad y su relación con la accesibilidad gastronómica.
 - Identificar las principales barreras físicas, comunicacionales y actitudinales presentes en bares y restaurantes.
 - Diseñar propuestas para mejorar la accesibilidad en estacionamientos, accesos, mobiliario, sanitarios, menús y señalética



A photograph of a man with glasses sitting in a wheelchair at a round table in a restaurant. The table is set with a white tablecloth, a lamp, and some dishes. The background shows a bar area and other tables.

PROGRAMA

1

Generalidades de la Discapacidad

1.1. Evolución de la discapacidad 1.2. Tipos de discapacidad. 1.3. Discapacidad en números. 1.4. Marco legal: Nacional e Internacional. Acceso de perros de asistencia.

2

Turismo Accesible

2.1. ¿Qué es el turismo accesible? 2.2. Beneficios e importancia del Turismo Accesible. 2.3. La cadena de valor del turismo accesible.

3

Barreras

3.1. Tipos de barreras. 3.2. Barreras en restaurantes. 3.3. Los 7 principios del diseño universal.

A photograph of a person with short white hair, wearing a light-colored long-sleeved shirt, sitting in a wheelchair in a restaurant kitchen. The person is positioned behind a white curved counter, reaching up to a shelf with their right hand. The kitchen features wooden cabinets, a sink, and various kitchen items like plates and glasses on the counter. A metal cart with multiple shelves is visible on the right side of the frame. The image is overlaid with a semi-transparent orange rectangle.

PROGRAMA

4

Accesibilidad en Restaurantes

- 4.1. Áreas gastronómicas.
 - 4.1.1. Historia
 - 4.1.2. Tipos de servicios
- 4.2. Estacionamiento.
- 4.3. Acceso
 - 4.3.1. Rampa de acceso
 - 4.3.2. Puertas.
 - 4.3.3. Pasillos
- 4.4. Mobiliario.
 - 4.4.1. Sillas.
 - 4.4.2. Mesas.
 - 4.4.3. Barras.
 - 4.4.4. Elementos
- 4.5. Menú
 - 4.5.1. Pictogramas.
 - 4.5.2. Braille
- 4.6. Sanitarios.
- 4.7. Capacitación del personal
- 4.8. Información y señalética.

  **Diseñar espacios accesibles es elevar el estándar de calidad y servicio.**

¡Capacitate y sumá valor a tu negocio!



www.consultur.ar