

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- COVID-19
- Derechos y deberes de las empresas alimentarias
- Legislación y ámbito de aplicación

TEMA 2 PREVENCIÓN COVID 19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Protocolos COVID-19 en industria alimentaria
 - Medidas generales
 - Medidas específicas
- Limpieza COVID-19
 - Pautas generales
 - Protocolo de limpieza COVID-19
 - Gestión de residuos
- Control de higiene personal
 - Higiene personal en industria alimentaria
 - Higiene de manos
- Equipo de Protección Individual (EPI)
- Reconocimiento médico

TEMA 3 GESTIÓN DE LOS RIESGOS

- Evaluación de riesgos
- Trabajador con posible infección
- Plan y gestión de la prevención
- Infracciones y sanciones

NOVEDADES
