

#### TEMA 1 INTRODUCCIÓN

---

- COVID-19
- La prevención
- Derechos y deberes
- Normativa vigente

#### TEMA 2 GESTIÓN DE RIESGOS POR CORONAVIRUS

---

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

#### TEMA 3 PROTOCOLOS COVID-19

---

- Medidas de protección
  - Medidas generales de prevención del coronavirus
  - Medidas preventivas para evitar contagio por aerosoles
  - Medidas dirigidas al sector panadero
- Limpieza COVID-19
  - Pautas generales
  - Protocolo de limpieza COVID-19 para obradores y sector panadero
  - Gestión de residuos
- Control de higiene personal
  - Higiene personal en el sector panadero
  - Higiene de manos
- Equipo de Protección Individual (EPI)
  - EPI en el sector panadero
  - EPI para COVID-19
- Reconocimiento médico

#### TEMA 4 LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

- Sistema APPCC
- Gestión del sistema APPCC
- Planes de buenas prácticas higiénicas
- Registro de incidencias
- Alerta sanitaria

#### TEMA 5 PREVENCIÓN GENERAL DE RIESGOS LABORALES

---

- Accidentes y enfermedades profesionales
- Tipos de riesgos
- Técnicas de vigilancia de la salud
- Sistemas de control de riesgos

## TEMA 6 PRIMEROS AUXILIOS

---

- Primeros auxilios y COVID-19
- Evaluación del accidentado
- Reanimación cardiopulmonar
- Daños y accidentes

## ANEXO

---

- Preguntas y bulos
- Documentación oficial y noticias
- Bibliografía