

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

---