

## OBJETIVOS 20320 PREVENCIÓN COVID 19 EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

---

- Se inicia al alumno con la información sobre qué es el coronavirus y en qué consiste la enfermedad de la COVID-19.
- Se dan a conocer los derechos y obligaciones de las empresas de la industria alimentaria en materia de prevención laboral y epidemiológica, explicando en qué consisten los riesgos biológicos y cómo prevenir el contagio de coronavirus en el ámbito laboral.
- Se detallan los protocolos de prevención COVID-19 en este sector, haciendo hincapié en las medidas de organización laboral, limpieza y desinfección, higiene personal, el correcto lavado de manos y el manejo de los EPIs.
- Se detalla cómo realizar una correcta información y formación a los trabajadores.
- Se indica cómo actuar si un trabajador sospecha que está contagiado de COVID-19 y qué tipo de infracciones y sanciones existen por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.