

## OBJETIVOS 20620 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PROTOCOLOS COVID-19

---

- El objetivo principal es proporcionar la formación básica para poder realizar la manipulación de alimentos con garantías de seguridad e higiene, teniendo en cuenta la legislación vigente y aplicando los protocolos de prevención COVID-19.
- Se muestran los peligros que conlleva la falta de higiene personal y el desconocimiento de las enfermedades infecciosas que afectan la manipulación de alimentos.
- Se dan las nociones básicas en cuanto a cadena alimentaria, conservación de alimentos, almacenaje y etiquetado.
- Se informa cómo evitar la contaminación alimentaria, cómo se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, qué es el sistema APPCC y su importancia.
- Se explican qué son los protocolos COVID-19, y cómo afectan en la manipulación de alimentos y en el ámbito laboral.
- Se detallan los protocolos de limpieza COVID-19, haciendo hincapié en la higiene personal, el correcto lavado de manos y cómo ponerse y quitarse los EPIs.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.