

ÍNDICE 20620 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PROTOCOLOS COVID-19

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- El manipulador de alimentos.
- Los alimentos. Definición y clasificación.
- Normativa vigente.

TEMA 2 HIGIENE Y LIMPIEZA

- Higiene personal y alimentaria.
- Limpieza y desinfección.
- Salud y prevención de enfermedades.

TEMA 3 MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Cadena alimentaria.
- Contaminación de los alimentos.
- Conservación de los alimentos.
- Etiquetado.
- Transporte y almacenaje de alimentos.
- Sistema APPCC.

TEMA 4 MEDIDAS PREVENTIVAS

- SARS-CoV-2 y los riesgos biológicos
- Higiene, limpieza y desinfección
- Equipo de Protección Individual (EPI)
- Gestión de la prevención
- Trabajador con posible infección
- Infracciones y sanciones

TEMA 5 PROTOCOLOS COVID-19

- Alimentos y coronavirus
- Manipulación y elaboración
 - En cocina
 - En el comedor y terraza
- Recepción de mercancía
- Vigilancia de protocolos

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Novedades, documentación y organismos oficiales.
- Bibliografía.