

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