

Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria ante el COVID-19



OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos necesarios para la prevención de la propagación del coronavirus en las industrias alimentarias.

DIRIGIDO A

Personal que desempeñe su actividad en la industria alimentaria y producción primaria.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estándar gestión alimentaria.

MODALIDAD

On line

DURACIÓN Y FECHAS

2 h

PRECIO

15€

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

- Qué es el coronavirus
- Cómo se transmite
- El coronavirus en alimentos
- Sintomatología

COMPORTAMIENTOS EN LA INDUSTRIA Y EXPLOTACIONES GANADERAS

- Comportamiento social
- Importancia de la comunicación de sintomatología
- Lavado de manos
- Colocación y retirada de guantes
- Utilización de mascarillas
- Desinfección de mascarillas
- Limpieza de ropa de trabajo
- Controles de entrada en instalaciones

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- Metodología
- Productos y preparación de diluciones
- Explotaciones primarias
- Industria
- Oficinas
- Transporte y almacenamiento
- Tiendas de venta al público

OTRAS RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA