

# Prevención COVID 19 en industrias cárnicas y mataderos

## Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

## Objetivos:

El principal objetivo es informar en qué consiste COVID-19 y aclarar las preguntas frecuentes.

- Se dan a conocer los derechos y obligaciones de la industria cárnica en prevención laboral y en qué consisten los riesgos biológicos.
- Se detallan los protocolos de prevención COVID-19 en el sector cárnico, haciendo hincapié en las medidas de limpieza y desinfección, la higiene personal, el correcto lavado de manos y el manejo de los EPIs.
- Se informa 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.

## Contenidos:

### TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- COVID-19
- Derechos y deberes de las empresas cárnicas
- Legislación y ámbito de aplicación

### TEMA 2 PREVENCIÓN COVID 19 EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

- Protocolos COVID-19 en industria cárnica
  - o Medidas generales y la OMS
  - o Medidas específicas
- Limpieza COVID-19
  - o Pautas generales



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- o Protocolo de limpieza COVID-19
- o Gestión de residuos
- Control de higiene personal
  - o Higiene personal en industria cárnica
  - o Higiene de manos
- Equipo de Protección Individual (EPI)
- Reconocimiento médico

### TEMA 3 GESTIÓN DE LOS RIESGOS

- Evaluación de riesgos
- Trabajador con posible infección
- Gestión de la prevención
- Infracciones y sanciones

### NOVEDADES