



La mejor formación a tu alcance.

Prevención COVID 19 Reparto a domicilio

Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

Objetivos:

El principal objetivo es informar sobre el nuevo coronavirus, la enfermedad COVID-19, cómo se transmite y qué medidas preventivas se deben adoptar en el ámbito laboral.

- Se explican en qué consisten los protocolos COVID-19 para manipular alimentos y repartirlos a domicilio, las medidas básicas en cuanto a higiene personal y lavado de manos, las recomendaciones de la OMS y el uso correcto de mascarillas y guantes de protección.
- Se informa cómo realizar un protocolo de limpieza y desinfección de zonas de contacto, tanto para el vehículo del transporte como para el casco, u otros elementos de reparto.
- Se dan indicaciones de cómo actuar si un trabajador sospecha que está contagiado de COVID-19.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la normativa actual.

Contenidos:

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- SARS-CoV-2
- Síntomas y contagio
- Definiciones de caso y tipos de contacto

TEMA 2 PROTOCOLOS COVID-19 PARA REPARTO A DOMICILIO

- Medidas preventivas generales

La mejor formación a tu alcance.

- Protocolos COVID-19 en reparto a domicilio
 - o Desplazamientos al trabajo
 - o Manipulación de alimentos
 - o Prevención en el restaurante
 - o Protocolo durante el reparto
- Control de higiene
 - o Higiene personal
 - o Higiene de manos
- Protocolo de limpieza COVID-19
 - o Limpieza y desinfección del centro de trabajo
 - o Ropa, objetos de contacto y móvil
 - o Limpieza y desinfección del vehículo
 - o Gestión de residuos
- Equipo de Protección Individual (EPI)

TEMA 3 PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN

- Evaluación y gestión de riesgos
- Trabajador con posible infección
- Reconocimiento médico
- Infracciones y sanciones

La mejor formación a tu alcance.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Normativa y guías oficiales
- Noticias
- Preguntas frecuentes



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

