



Protocolos COVID 19. Manipulador de alimentos de alto riesgo

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

El objetivo principal es proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos de alto riesgo realizar correctamente su trabajo con las máximas garantías higiénicas y llevando a cabo los protocolos de prevención COVID-19.

- Se informa de qué protocolos de actuación se realizarán para prevenir los riesgos biológicos, entre los que destaca la preparación de planes de incorporación al trabajo, planes de limpieza, organización del personal por turnos, acciones de entrada y salida al trabajo, la correcta actuación en caso de un trabajador infectado de COVID-19, la correcta manipulación de alimentos y servicio en cocina, mesas, barra, etc.
- Se muestran los peligros que conlleva la falta de higiene personal y el desconocimiento de las enfermedades infecciosas que afectan la manipulación de alimentos.
- Se enseña a evitar la contaminación alimentaria, cómo se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. Se dan nociones básicas sobre la cadena alimentaria, la conservación de alimentos, el etiquetado, su transporte y almacenaje.
- Se informa con detalle qué es el sistema APPCC y su importancia, en relación con lo que es el coronavirus, la enfermedad COVID-19, los conceptos elementales que tienen que ver con los riesgos laborales, los riesgos biológicos, la prevención y la salud en el trabajo.
- Se detallan los protocolos de limpieza COVID-19, detallando la higiene personal, el correcto lavado de manos y cómo ponerse y quitarse los EPIs.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.

Contenidos:

TEMA 1 INTRODUCCIÓN



- El manipulador de alimentos
- Los alimentos y su clasificación
- Legislación vigente
- Organismos oficiales

TEMA 2 LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN

- Cadena alimentaria
- Contaminación y alteración de los alimentos
- Bacterias, hongos, virus, parásitos y contaminación abiótica
- Intoxicaciones e infecciones alimentarias
- Alergias e intolerancias alimentarias

TEMA 3 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- Tipos de alimentos peligrosos
- Métodos de conservación y envasado de alimentos
- Refrigeración y congelación
- Almacenamiento y transporte

TEMA 4 ALÉRGENOS Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Sistema APPCC



- Gestión de los riesgos de alérgenos
- Plan de prevención
- Información obligatoria
- Trazabilidad y etiquetado nutricional

TEMA 5 HIGIENE Y LIMPIEZA

- Responsabilidad, higiene, salud y prevención
- Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- Programa de limpieza y desinfección
- Planes L+D
- Control de plagas y residuos
- Planes DDD

TEMA 6 MANIPULADORES DE ALTO RIESGO

- Elaboración de la comida
- Riesgos de las comidas preparadas
- Servicio de la comida

TEMA 7 PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS

- Información y precauciones generales



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

TEMA 8 PROTOCOLOS COVID-19

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