

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, using a black computer mouse. The background is a blurred laboratory or office environment. The text is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle.

**Prevención de riesgos frente a la
exposición al COVID-19 en el entorno
laboral de industrias alimentarias**

Objetivos

- Concienciación en el uso de medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Implantar en el trabajo medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Proteger a los trabajadores con respecto a los riesgos biológicos.

Contenidos

<p>Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral de industrias alimentarias</p>	<p>Tiempo estimado</p>
<p>Unidad 1: Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral de industrias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marco normativo: Real decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ámbito de aplicación del real decreto. ○ Definiciones. ○ Clasificación de los agentes biológicos. • Obligaciones del empresario. <ul style="list-style-type: none"> ○ Reducción de los riesgos. ○ Medidas higiénicas. ○ Información y formación de los trabajadores. • Equipos de protección individual contra agentes biológicos. • Vacunación en el ámbito laboral. <ul style="list-style-type: none"> ○ Precauciones para el control de las infecciones: Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión. ○ Procedimientos de descontaminación y desinfección. ○ Descontaminación de priones. ○ Riesgo biológico en distintos sectores de actividad. • ¿Qué son los coronavirus? <ul style="list-style-type: none"> ○ Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus. ○ Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición. ○ Equipo de protección individual. ○ Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer. • Procedimiento de actuación en industrias alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> ○ Industrias alimentarias. • Plan de limpieza. <ul style="list-style-type: none"> ○ Métodos de limpieza y desinfección. ○ Desinfección en industria alimentaria. ○ Procedimientos y métodos de limpieza en industria alimentaria. ○ Protocolos de actuación contra el COVID en la actividad de industrias alimentarias. 	<p>28,30 horas</p>

Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	1 hora
Tiempo total de la unidad	30 horas
1 unidad	30 horas