

# PRL Covid-19. Industria alimentaria.

Horas

30

## Acerca de este curso

**Cod: PM5543**

Unidad 1: Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral de industrias alimentarias.

- 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.

- o Ámbito de aplicación del real decreto.

- o Definiciones.

- o Clasificación de los agentes biológicos.

- Obligaciones del empresario.

- o Reducción de los riesgos.

- o Medidas higiénicas.

- o Información y formación de los trabajadores.

- Equipos de protección individual contra agentes biológicos.

- Vacunación en el ámbito laboral.

- o Precauciones para el control de las infecciones:

Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión.

- o Procedimientos de descontaminación y desinfección.

- o Descontaminación de priones.

- o Riesgo biológico en distintos sectores de actividad.

- ¿Qué son los coronavirus?

- o Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus.

- o Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición.

- o Equipo de protección individual.

- o Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer.

- Procedimiento de actuación en industrias alimentarias.

- o Industrias alimentarias.

- Plan de limpieza.

- o Métodos de limpieza y desinfección.

- o Desinfección en industria alimentaria.

o Procedimientos y métodos de limpieza en industria alimentaria.

o Protocolos de actuación contra el COVID en la actividad de industrias alimentarias.

## ¿Qué aprenderás?

- 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.