



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Curso de Prevención de Riesgos Frente a la Exposición al Covid-19 en el Entorno Laboral de Industrias Alimentarias

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Llevar a cabo una correcta planificación y gestión de la prevención de riesgos frente a la exposición al Covid-19 en el ámbito laboral resulta fundamental para asegurar la salud de los empleados así como para asegurar, en la medida de lo posible, la continuidad de la actividad empresarial y evitar posibles cierres derivados de contagios masivos en la plantilla, con las posibles consecuencias derivadas que podrían ir desde diferentes sanciones hasta pérdidas económicas o daños sobre la imagen de la organización. A través de este curso de prevención covid19 industria alimentaria se ofrece al alumnado la formación necesaria para implementar las medidas y actuaciones necesarias para reducir los riesgos frente a la exposición al covid-19 en el ámbito laboral, y más concretamente, en el sector de la industria alimentaria.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFORMACIÓN ACERCA DEL COVID-19

1. Los virus
2. - Virus de la hepatitis B y C

3. - Virus sincitial respiratorio
4. - Rotavirus
5. - Enterovirus
6. - Citomegalovirus
7. - Virus de la Inmunodeficiencia Humana
8. - Virus de la Influenza
9. - Coronavirus
10. Aparato respiratorio
11. 3 Exploración del aparato respiratorio
12. - Percusión
13. - Palpación
14. - Auscultación
15. - Pruebas de valoración
16. COVID-19: enfermedad provocada por el SARS-COV-2
17. - Antecedentes de la enfermedad
18. - Sintomatología
19. - Características del Síndrome Respiratorio Agudo Severo
20. Diagnóstico del Covid-19

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE DEL COVID-19

1. El proceso de prevención en el cuidado de la salud. Vigilancia epidemiológica
2. Protección e higiene del Covid-19: protección a agentes biológicos
3. - Entorno laboral
4. - Entorno personal y social
5. Contaminantes biológicos
6. - Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
7. - Medidas de prevención y control básicas
8. Equipos de protección individual contra el Covid-19
9. - Definición de Equipo de Protección Individual
10. - Condiciones de los EPIs
11. - EPIS empleados para la protección del Coronavirus
12. Limpieza y desinfección de ambientes hospitalarios y equipos médicos

13. - Higiene de manos
14. - Asepsia y antisepsia
15. - Desinfección
16. - Esterilización
17. Medidas de aislamiento
18. La importancia del lavado de manos: principal medida de prevención contra el Covid-19
19. - Recomendaciones generales
20. - Técnicas de lavado de manos
21. - Uso de guantes en el medio sanitario
22. Precauciones para el control de infecciones durante la atención del paciente

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES EN LAS EMPRESAS ANTE LA COVID-19

1. Información general para las empresas
2. 2 Condiciones de ventilación del lugar de trabajo
3. 3 Limpieza y desinfección del lugar de trabajo
4. - Utilización de biocidas
5. - Desinfectantes autorizados para la COVID-19
6. - Empresas de desinfección
7. Medidas higiénicas de los trabajadores
8. - El lavado de manos
9. Medidas en el centro de trabajo y medidas organizativas
10. - Pruebas diagnósticas para la detección del COVID-19 en el ámbito de las empresas
11. Procedimiento de actuación antes el coronavirus
12. - Trabajadores especialmente sensibles
13. - Estudio y manejo de contactos en la empresa

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETECCIÓN, NOTIFICACIÓN Y MANEJO DE CASOS Y CONTACTOS

1. Detección de casos de Covid-19
2. - Clasificación de los casos
3. - Estrategias de diagnóstico ante el Covid-19

4. Notificación y manejo de casos
5. Personas con patologías que agravan la enfermedad del Covid-19
6. - Inmunodeficiencia
7. - Patologías del sistema circulatorio: hipertensión
8. - Patologías del aparato respiratorio
9. - Diabetes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIOS DE CRIBADO

1. Estudios y datos epidemiológicos sobre la Covid-19
2. - Datos epidemiológicos
3. - Aspectos relevantes sobre el impacto de la COVID
4. Estudios de cribado
5. - Cribado con pruebas diagnósticas de infección activa
6. - Cribado con pruebas serológicas
7. - Cribado con pruebas PDIA

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA INCAPACIDAD TEMPORAL POR COVID-19

1. La incapacidad temporal
2. Marco regulatorio
3. Gestión de la incapacidad temporal por Covid-19
4. Entidades intervinientes en los procesos: INSS, ISM, SPS, INGESA, MCSS

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Normativa sobre manipulación de alimentos
2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria
3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria
4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos
5. - La salud del trabajador de la industria alimentaria

6. Plan de actuación de empresas alimentarias ante el Covid-19
7. - Formación e información de las medidas preventivas
8. - Recomendaciones respecto a las medidas preventivas personales y limitación de contactos



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)