

Conocimiento de la normativa e información básica sobre la manipulación de alimentos. Además poder conocer, en una aproximación básica, qué son los coronavirus y en especial, el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, conocer también las principales medidas de prevención y cómo responder ante una infección por COVID-19.

UD1. NORMATIVA Y FORMACIÓN SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Legislación y Normativa sobre el Manipulador de Alimentos
2. El Manipulador de Alimentos
3. Sistema APPCC y Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
4. El Manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias
5. Enfermedades que los animales transmiten a los Manipuladores.

UD 2. EL NUEVO CORONAVIRUS

1. ¿QUÉ ES EL NUEVO CORONAVIRUS Y SU ENFERMEDAD COVID-19?
 - 1.1. Concepto de coronavirus
 - 1.2. Orígenes del nuevo coronavirus
 - 1.3. Propagación de los coronavirus
 - 1.4. Origen de los virus respiratorios emergentes:
 - 1.5. ¿Cuáles son los virus respiratorios emergentes?
2. SÍNTOMAS, PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO
 - 2.1. Síntomas del COVID-19
 - 2.2. ¿Quiénes son las principales personas expuestas al coronavirus?
 - 2.3. Grupos más vulnerables
 - 2.4. Manejo de situaciones extremas
 - 2.5. Prevención
 - 2.6. Tratamiento del nuevo coronavirus
 - 2.7. Test de detección del COVID-19
3. PREVENCIÓN Y MEDIDAS DE ACTUACIÓN
 - 3.1. ¿Cómo se puede adquirir la infección?
 - 3.2. Principales medidas de protección frente al coronavirus
 - 3.3. ¿Qué hacer si presento síntomas de infección?
 - 3.4. ¿Qué información recopilar en casos infectados?
 - 3.5. Precauciones y Prevención en caso de personal sanitario
 - 3.6. Participación ciudadana y compromiso de la Comunidad
 - 3.7. Investigaciones de brotes
 - 3.8. Preguntas Frecuentes en un brote emergente de virus respiratorios