

El presente curso tiene por objetivo dotar al alumno con los conocimientos básicos sobre seguridad alimentaria y 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.

UNIDAD 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Higiene alimentaria
- 1.2. Medidas de control de higiene alimentaria
- 1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria
- 1.4. Seguridad alimentaria y sus repercusiones

2. SISTEMA APPCC

- 2.1. Historia del APPCC
 - 2.2. Conceptos básicos de APPCC
- Resumen

UNIDAD 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 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. Tratamiento del nuevo coronavirus
- 2.6. 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

Resumen