

# Sistema APPCC de autocontrol y Covid-19

AF: 26513

HORAS: 20

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

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