

COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – ORIENTACIONES PARA LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS SEGÚN LA OMS

OBJETIVO:

COMPRENDER LAS RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL PARA LA SALUD (OMS) RELATIVA A LA COVID-19 E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR, CON EL PROPÓSITO DE TOMAR EN CUENTA LAS CONSIDERACIONES SANITARIAS QUE PERMITAN SEGUIR CUMPLIENDO CON LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE DE MANERA SEGURA EN TODA LA CADENA DE SUMINISTRO.

DIRIGIDO A:

LÍDERES DE PROCESOS, AUDITORES, ADMINISTRADORES, PROFESIONALES Y TÉCNICOS RESPONSABLES DE IMPLEMENTAR PROCESOS DE LA GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS, PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y VENTAS.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- + ¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?
- + Conocimiento de la COVID-19 por los trabajadores de las empresas alimentarias
- + Prevención de la COVID-19 por los trabajadores en su lugar de trabajo.
- + El uso de guantes desechables para los trabajadores de las empresas alimentarias
- + Procedimiento que se debe seguir ante un caso de COVID-19 en una empresa alimentaria.
- + Transporte y entrega de ingredientes alimenticios en las empresas alimentarias.
- + Establecimiento de ventas de alimentos al por menor.
- + Exposición de alimentos sin envasar en establecimientos de ventas de alimentos al por menor.
- + Orientaciones para los trabajadores de los comedores de personal en las empresas
- + Laboratorios de alimentos: ensayos y análisis
- + Riesgos en la integridad del suministro de alimentos
- + Formación del personal
- + Comunicación con las partes interesadas
- + Prevención y control de infecciones durante la atención sanitaria de casos en los que se sospecha una infección por el nuevo coronavirus (nCoV)
- + Las prácticas de higiene de manos con el fin de ayudar a prevenir la transmisión del virus de la COVID-19.
- + Recomendaciones sobre el uso de mascarillas en el contexto de la COVID-19
- + Uso racional del equipo de protección personal frente a la COVID-19

METODOLOGÍA ON LINE:

APRENDIZAJE GUIADO Y PARTICIPATIVO, ORIENTADO A LA REALIZACIÓN DE EJERCICIOS Y ANÁLISIS DE SITUACIONES REALES SOBRE EL DESARROLLO.



DURACIÓN: 08 HORAS