

## **CURSO COVID-19: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DURANTE LA PANDEMIA**

Pretende dar respuesta a las inquietudes y dudas generadas en el sector, ayudando a adoptar las medidas más adecuadas que garanticen la seguridad del personal y del cliente. Su finalidad es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar en los establecimientos para garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud, ni la de los trabajadores del propio establecimiento.

Las orientaciones incluidas en el curso pueden ir cambiando según se tengan más conocimientos de la enfermedad, y de acuerdo con las pautas específicas y recomendaciones que se aprueben a nivel nacional y/o comunitario en cualquier momento.

### **TEMARIO:**

- Introducción
- Covid-19
- Normas de acceso y aforo
- Salud de los trabajadores
- Higiene de los trabajadores
- Condiciones de higiene de los establecimientos
- Buenas prácticas de elaboración, venta y servicio
- Contaminación cruzada

El precio es 23€/alumno para asociados.

Según el número de inscripciones, os iremos informando de las fechas.