

**Ficha técnica:****MEDIDAS ANTE EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

## Nombre del Curso:

Medidas ante el Covid-19 en la industria alimentaria.

## Formas de contacto:

Email: [info@asonaman.es](mailto:info@asonaman.es)

Tlf: 900 696 550 llamada gratuita desde España.

WhatsApp: 900 696 550

## Coste:

7 € (Este curso está incluido en el Pack 7 PDF)

Desde el panel de gestión de grupos puede obtener un descuento de hasta el 43%.

Para los alumnos que tengan activado el Pack previamente, ya sea por que se lo ha pagado un gestor de grupos o se lo han pagado ellos mismos, el coste de los certificados en formato digital PDF será de 0€.

## Objetivos de la acción formativa:

- ✓ Conocer la estructura y características del virus.
- ✓ Saber sus síntomas y cómo afecta a nuestro organismo.
- ✓ Conocer los medios y la velocidad de propagación del virus.
- ✓ Conocer los sistemas de diagnóstico actuales.
- ✓ Saber las medidas a aplicar en tu empresa para preservar la seguridad de los alimentos, los empleados y los clientes.
- ✓ Saber utilizar correctamente las fichas de trabajo que ha elaborado ASONAMAN para la prevención de los riesgos laborales y sanitarios derivados del COVID-19.
- ✓ Conocer los mitos e información falsa que circula por diferentes medios sobre aspectos relacionados con el COVID-19.
- ✓ Elegir fuentes fiables de información sobre el COVID-19.

## Índice del curso:

TEMA 1: Qué es el covid-19

- TEMA 2: Sintomatología
- TEMA 3: Propagación
- TEMA 4: Diagnóstico
- TEMA 5: Medidas de prevención
  - 5.1 Medidas para proteger a los alimentos y las superficies en las que estos se elaboran
    - 5.1.1 Lavado de manos
    - 5.1.2 Higienización de superficies y utensilios.
    - 5.1.3 Otras buenas prácticas higiénicas
  - 5.2 Medidas para proteger a los empleados de las empresas de alimentación
  - 5.3 Medidas para proteger al cliente
  - 5.4 Equipos personales de seguridad
    - 5.4.1 Mascarillas
    - 5.4.2 Sobre el uso de mascarillas de tela
    - 5.4.3 Uso de pantallas o gafas protectoras
    - 5.4.4 Uso de guantes
  - 5.5 Fichas de trabajo
    - 5.5.1 Evaluación del riesgo
    - 5.5.2 Plan de contingencia
    - 5.5.3 Información y formación de los trabajadores
    - 5.5.4 Medidas preventivas
    - 5.5.6 Infografías
    - 5.5.7 Fichas informativas para clientes
    - 5.5.8 Ficha de registro de limpieza
  - 5.6 medidas preventivas para aplicar al llegar a casa
- TEMA 6: Mitos sobre el covid-19
- TEMA 7: Fuentes fiables de información

## Índice de los documentos de trabajo

- 1. Evaluación del riesgo
  - 1.1 Prevención de riesgos laborales
  - 1.2 Seguridad alimentaria
- 2. Plan de contingencia
  - 2.1 Describe los objetivos del plan
  - 2.2 Fuentes de información
  - 2.3 Equipo
  - 2.4 Identificación de los riesgos
  - 2.5 Medidas preventivas aplicadas

- 2.6 Planificación de la implementación de las medidas
- 2.7 Aplicación, supervisión y mejoras
- 3. Información y formación de los trabajadores
- 4. Medidas de carácter organizativo
- 5. Medidas de carácter higiénico
- 6. Medidas de protección individual
- 7. Medidas especiales para trabajadores vulnerables al COVID-19
- 8. Medidas especiales ante un caso confirmado de COVID-19 en la plantilla
- 9. Ficha lavado de manos
- 10. Ficha etiqueta de la tos
- 11. Correcto uso de guantes y mascarilla
- 12. Ficha informativa para clientes de restaurantes
- 13. Ficha informativa para clientes de comercios de alimentación
- 14. Ficha registro de limpieza
- 15. Cartel informativo establecimiento seguro

## Tipo de formación:

Teleformación a través del sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es)

## Demanda del mercado:

Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre prevención de Riesgos Laborales, en su artículo 19 sobre la "Formación de los trabajadores" indica que:

"1. En cumplimiento del deber de protección, el empresario deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, cualquiera que sea la modalidad o duración de ésta, como cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñe o se introduzcan nuevas tecnologías o cambios en los equipos de trabajo.

La formación deberá estar centrada específicamente en el puesto de trabajo o función de cada trabajador, adaptarse a la evolución de los riesgos y a la aparición de otros nuevos y repetirse periódicamente, si fuera necesario.

2. La formación a que se refiere el apartado anterior deberá impartirse, siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo o, en su defecto, en otras horas, pero con el descuento en aquélla del tiempo invertido en la misma. La formación se podrá impartir por la empresa mediante medios propios o concertándola con servicios ajenos, y su coste no recaerá en ningún caso sobre los trabajadores."

A su vez, el Real Decreto Legislativo 5/2000, de 4 de agosto, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social, en su artículo 12 sobre las infracciones graves en materia de prevención de riesgos laborales, indica como infracciones graves:

"1. a) Incumplir la obligación de integrar la prevención de riesgos laborales en la empresa a través de la implantación y aplicación de un plan de prevención, con el alcance y contenido establecidos en la normativa de prevención de riesgos laborales.

b) No llevar a cabo las evaluaciones de riesgos y, en su caso, sus actualizaciones y revisiones, así como los controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores que procedan, o no realizar aquellas actividades de prevención que hicieran necesarias los resultados de las evaluaciones, con el alcance y contenido establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

...

8. El incumplimiento de las obligaciones en materia de formación e información suficiente y adecuada a los trabajadores acerca de los riesgos del puesto de trabajo susceptibles de provocar daños para la seguridad y

salud y sobre las medidas preventivas aplicables, salvo que se trate de infracción muy grave conforme al artículo siguiente.

...

12. No proporcionar la formación o los medios adecuados para el desarrollo de sus funciones a los trabajadores designados para las actividades de prevención y a los delegados de prevención.

...

14. No adoptar el empresario titular del centro de trabajo las medidas necesarias para garantizar que aquellos otros que desarrollen actividades en el mismo reciban la información y las instrucciones adecuadas sobre los riesgos existentes y las medidas de protección, prevención y emergencia, en la forma y con el contenido establecidos en la normativa de prevención de riesgos laborales.”

El artículo 40 de dicho Real Decreto, en el punto 2. b. establece la cuantía de las sanciones graves por las infracciones en materia de prevención de riesgos laborales en:

“b) Las graves con multa, en su grado mínimo, de 2.046 a 8.195 euros; en su grado medio, de 8.196 a 20.490 euros; y en su grado máximo, de 20.491 a 40.985 euros.”

En la actualidad, en Ministerio de Sanidad, a través de los documentos oficiales redactados para el control del COVID-19, en concreto en la guía “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2”, del 8 de abril de 2020, también refleja la importancia de la información y la formación de los trabajadores:

“La información y la formación son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. Se debe garantizar que todo el personal cuenta con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten. Se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención. Es importante subrayar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de Sanidad, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas.”

Por este motivo, es obligatoria por normativa la formación o instrucción en las medidas preventivas relativas al COVID-19

La realización de este curso de ASONAMAN por parte de todos los empleados de la empresa y la información reflejada en las Fichas de trabajo te permitirá cumplir fácilmente con tus obligaciones legales como empresa en materia de la formación necesaria para el control del nuevo peligro relacionado con el SARS-CoV-2, y aplicar las medidas preventivas

necesarias para proteger la salud de tus clientes y empleados, y para la elaboración de alimentos seguros.

Esta acción formativa se basa en los requerimientos de la norma UNE 66181/2012 referente a la Gestión de la Calidad de la Formación Virtual, estando ASONAMAN certificada en dicha norma de calidad.

Por este motivo, nuestros certificados de formación pueden ser utilizados por las organizaciones que tienen implantada la Norma UNE-EN ISO 9001 sobre los sistemas de la Gestión de la Calidad, para dar cumplimiento al apartado 6.2 (Recursos Humanos) al "proporcionar la formación necesaria a sus empleados y garantizar su competencia".

## Formación necesaria para acceder con éxito al curso:

**Formación Obligatoria:** No se precisa ninguna formación específica para acceder al curso.

**Formación Recomendada:** Para asimilar los conocimientos del curso de manera más efectiva se recomienda poseer formación en Higiene Alimentaria para Manipulador de Alimentos así como en Biocidas de uso profesional y Prevención de riesgos laborales para el desempeño de las funciones de nivel básico en el sector de hostelería.

Se requiere una edad mínima de 14 años para el uso legal de la plataforma on-line de [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es)

## Dedicación necesaria por parte del alumno:

El tiempo estimado para la correcta realización de la acción formativa es de 5 h.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

El alumno dispone de total libertad para acceder a los contenidos del curso, tanto para ampliar como para renovar sus conocimientos cuando quiera.

## Hardware necesario:

Cualquier dispositivo que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es)

## Software necesario:

Cualquier navegador Web que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es)

Visor de archivos PDF, como por ejemplo Acrobat Reader.

## Reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

Los alumnos que realicen la formación de ASONAMAN en MEDIDAS ANTE EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, ampliarán su capacidad para integrarse en el

mercado laboral, ya que dispondrán de formación adecuada en lo tocante al control del nuevo peligro biológico asociado al virus SARS-CoV-2

#### Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor reconocimiento de la formación para la empleabilidad de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Se otorga un certificado de formación a aquellos alumnos que superan la prueba de evaluación final sobre los conocimientos adquiridos.

El certificado de formación que se recibe con esta acción formativa en [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es) no tiene caducidad, ya que una vez que se ha obtenido, el alumno puede volver a realizar el curso tantas veces como quiera, y tras superar de nuevo con éxito la prueba de evaluación final, conseguirá un nuevo certificado en formato PDF con fecha actualizada, a coste 0 €.

El alumno puede solicitar recibir el certificado de formación en el formato que más le convenga:

#### FORMATO DIGITAL

- Certificado en formato PDF tamaño DIN A4

Es obligatorio porque lleva la firma digital de la FNMT Fábrica Nacional de Moneda y Timbre que acredita que es original.

Se recibe por email, por WhatsApp, o por descarga directa desde el panel del alumno en la web.

#### FORMATOS FÍSICOS

- Certificado en formato Tarjeta de plástico tamaño CR80 (tipo DNI)
- Certificado en formato Diploma impreso tamaño DIN A5

No son obligatorios, son opcionales y se reciben por correo postal en la dirección indicada por el alumno con un coste adicional de 10€/unidad y formato.

No es obligatoria ni necesaria la solicitud de todos los formatos del certificado de formación por parte del alumnado.

#### Metodología de aprendizaje:

#### Diseño didáctico instruccional:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor diseño didáctico instruccional de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La metodología de enseñanza/aprendizaje de este curso se basa en una combinación del aprendizaje tradicional y el basado en casos.

Las actividades de aprendizaje asociadas a esta acción formativa son:

- ✓ Lectura del tema teórico desarrollado por un experto en la materia.
- ✓ Lectura del caso práctico que representa situaciones concretas relacionadas con la aplicación real de los conocimientos adquiridos en esta acción formativa.
- ✓ Realización de test de repaso.
- ✓ Realización de la prueba de evaluación final de la acción formativa.

El estudio del curso para el aprendizaje es lineal, el curso consta de un solo tema, y tras su estudio se realizan los test de repaso y la prueba final.

La prueba de evaluación final se compone de 20 preguntas seleccionadas de forma aleatoria entre un conjunto de aproximadamente 50 preguntas, representativas de todos los contenidos que conforman la acción formativa.

Los formatos del conjunto total de preguntas son: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.

Para superar con éxito la prueba de evaluación final, el alumno debe contestar correctamente por lo menos el 50% de las preguntas.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

Si el alumno no aprueba la prueba de evaluación final, tiene la opción de repetirla tantas veces como sea necesario.

Siempre que se repitan los test de repaso de cada tema o la prueba de evaluación final, las preguntas serán una nueva selección aleatoria.

### Recursos formativos y actividades de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor recursos formativos y actividades de aprendizaje de esta actividad formativa es de 4 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Los recursos formativos de la actividad de aprendizaje son:

- ✓ Manual teórico con la información necesaria elaborado por expertos en la materia.
- ✓ Caso práctico de la acción formativa.

- ✓ Test de repaso de la acción formativa compuesto por un conjunto de preguntas aleatorias del tipo: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.
- ✓ Prueba de evaluación final de la actividad formativa.

El personal que interviene en el diseño, desarrollo, gestión de contenidos y tutorización de esta acción formativa virtual dispone de formación específica para la docencia y conocimientos técnicos específicos sobre la materia impartida.

Desde el sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es), el alumno puede consultar o descargar los contenidos para su estudio en formato PDF.

Tras el estudio del tema deberá realizar un test de repaso, compuesto por 4 preguntas aleatorias relacionadas con el tema.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

El alumno puede repetir tanto los test de repaso de cada tema como la prueba de evaluación final tantas veces como sea necesario.

Si el alumno tiene dudas con la materia del curso, puede ponerse en contacto con el tutor a través de los medios de contacto indicados en el punto 2 de esta ficha.

El sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es) dispone de una guía didáctica para el alumno con información sobre el curso.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

## Tutoría:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor tutorías de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Cada curso dispone de un tutor que estará disponible a través de los medios indicados en el apartado 2 de esta ficha, con el fin de resolver al alumno cualquier duda sobre el temario, el avance del alumno en la acción formativa o el funcionamiento de la plataforma.

Esta acción formativa dispone de un tutor pedagógico que se encarga de la supervisión del proceso de enseñanza-aprendizaje, en cuanto a dinamización, control y seguimiento, y que está disponible para solventar cualquier duda relativa a la acción formativa o al uso de la plataforma que tenga el alumno.

El tutor pedagógico de esta acción formativa es:

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

con estudios de:

- Docencia de la formación profesional para el empleo (nivel 3).
- Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación (Universidad Rey Juan Carlos)
- APPCC. Seguridad en los alimentos (Universidad Salamanca)
- La alimentación como base una vida saludable (Universidad Granada)
- Técnico intermedio en prevención de riesgos laborales (Alcocer Formación)
- Formador de formadores de extinción de incendios (Minirisk)
- Servicios para el control de plagas (SEAG0110)
- Gestión de residuos (Anecpla)
- Técnico en e-commerce y marketing (Fundesem)
- Selección de personal on-line (Femxa)

Esta acción formativa también dispone de un tutor de contenidos que se encarga de desarrollar los contenidos técnicos del material didáctico.

Las tutoras de contenidos de esta acción formativa son:

ELISABET PARRES TORRES

con estudios de:

- Licenciada en Ciencias Químicas (Universidad de Alicante).
- Grado Superior de Dirección de Cocina (IES Cap del L'Aljub).
- Certificado de aptitud pedagógica (Universidad de Alicante)
- Alergias e intolerancias alimentarias (FIAB)
- Legislación-Normativa Alimentaria (UGT Agroalimentaria)
- Microbiología de los alimentos (AINIA)
- Sistema de autocontrol APPCC (AINIA)

MIRIAM ISABEL TERCERO MARTÍNEZ

con estudios de:

- Ingeniería Técnica en Obras Públicas (Universidad de Alicante)
- Grado en Ingeniería Civil (Universidad de Alicante)
- Grado en Administración y Dirección de Empresas en (Universidad Católica de Ávila)
- Máster Oficial en Energías Renovables (Universidad San Pablo-CEU)
- Máster Oficial en Prevención de Riesgos Laborales con 3 especialidades (Técnico Superior en Seguridad Industrial, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología) (Universidad San Pablo-CEU)
- Máster en Formación de Profesorado en ESO, BACH, FP y EI (Universidad Miguel Hernández de Elche)

- Auditor de Prevención de Riesgos (IMF)
- Auditor en Sistemas de Gestión de la Prevención (OHSAS) (IMF)

### Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor entorno tecnológico-digital de aprendizaje de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa se lleva a cabo a través de un sitio web responsive que funciona con navegadores de última generación.

Desde el sitio web [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es), el alumno puede consultar o descargar el temario para su estudio en formato PDF.

A través del sitio web, el alumnado tiene acceso a un Panel de Alumno donde puede:

- ✓ Hacer el seguimiento del avance en la acción formativa.
- ✓ Descargar sus facturas y certificados de formación.
- ✓ Hacer compras relacionadas con la acción formativa.
- ✓ Hacer el seguimiento de los pedidos realizados a través del sitio web.
- ✓ Participar en el foro del sitio web.

### Accesibilidad:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor accesibilidad de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa no está adaptada específicamente para ser realizada por personas con cualquier tipo de discapacidad.

ÁREA		NIVEL DE CALIDAD
Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad	★★★☆☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Diseño didáctico instruccional	★★★☆☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Recursos formativos y actividades de aprendizaje	★★★★☆	Nivel de calidad 4 sobre 5
Tutoría	★★☆☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje	★★☆☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Accesibilidad	★★☆☆☆	Nivel de calidad 2 sobre 5