

ÍNDICE

1. PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.1. Coronavirus SARS-COV-2 y la COVID-19

- Introducción
- Definición
- Sintomatología
- Transmisión del coronavirus SARS-COV-2
- Supervivencia del coronavirus SARS-COV-2 en las superficies
- Resumen
- Autoevaluación

1.2. Medidas de Higiene frente al SARS-COV-2

- Introducción
- Medidas genéricas
- Higiene de manos
- Uso de mascarillas
- Uso de guantes
- Distancia social
- Resumen
- Autoevaluación

1.3. La “nueva realidad” del manipulador de alimentos

- Introducción
- Formación del manipulador
- Buenas prácticas del manipulador de alimentos
- La uniformidad del manipulador
- Resumen
- Autoevaluación

1.4. El sistema APPCC, las GPCH y el aseguramiento de la trazabilidad y alérgenos

- Introducción
- Generalidades del sistema APPCC y GPCH. Directrices, seguimiento e implantación de los sistemas
- La importancia de la trazabilidad en los procesos de manipulación
- Los alérgenos
- Resumen
- Autoevaluación

GLOSARIO

BIBLIOGRAFIA