



## Forma gratuitamente a tus trabajadores contra los peligros biológicos, asociados al Covid-19

07-05-2020

**Hemos entrado en la 'fase 1' del desconfinamiento (por lo menos en algunas provincias) y la restauración puede empezar a reabrir sus negocios y a reanudar servicios. Aunque el horizonte aún se ve lejano por las dudas y dificultades que conlleva esta 'desescalada', todas las empresas deberán estar preparadas y tener adecuadamente formados/as a sus trabajadores/as para afrontar y responder con garantía, a los nuevos peligros biológicos asociados al SARS-CoV-2.**

Sabemos que la apertura de muchos de los servicios de la restauración colectiva, como pueden ser los comedores escolares, está aún lejana; pero la realidad es que ya se pueden ir abriendo algunos espacios de restauración. Esta 'desescalada' solo cuenta con dos certezas: la propia incertidumbre y dudas sobre como evolucionará todo; y la seguridad de que todos los trabajadores del sector tienen que estar, más que nunca, formados adecuadamente para poder afrontar con garantías los nuevos peligros biológicos asociados al SARS-CoV-2.

Tanto si la apertura es inmediata como si es a largo plazo, es importante no perder tiempo y aprovechar estos días de parón forzoso, para dedicarlos a la formación. **ASONAMAN** apoya a las empresas en esta época de crisis y ofrece gratuitamente sus cursos y certificados para manipuladores de alimentos, incluido el nuevo curso '*Medidas ante el Covid-19 en la industria alimentaria*'. Una oportunidad para, además, mantener cubierta la formación durante años, ya que la plataforma ofrece la formación continua y renovación de certificados también a coste cero.

### ¿Por qué formación específica contra el Covid-19

Recordemos antes que nada, que según la [Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales](#), el empresario debe 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*". Así mismo, el texto indica claramente que la formación "*deberá adaptarse a la evolución de los riesgos y a la aparición de otros nuevos*" y que el incumplimiento de las obligaciones en materia de formación puede conllevar para la empresa sanciones económicas importantes por las infracciones en materia de prevención de riesgos laborales.

Más allá de la letra de la ley, esta formación es necesaria...

- Para evitar los contagios y proteger la salud de los trabajadores y usuarios.
- Para cumplir con las obligaciones legales como empresa.
- Porque no se puede trabajar sin formación acreditada.
- Para poder evaluar el riesgo y establecer planes de contingencia.
- En definitiva para reemprender la actividad con seguridad y garantías para todos.

Image not found or type unknown



### Objetivos de la formación

'Medidas ante el Covid-19 en la industria alimentaria' es una acción formativa que requiere un tiempo estimado de dedicación de unas cinco horas e incluye la formación teórica, el desarrollo de un caso práctico, un test de repaso y la prueba de evaluación final.

El curso está estructurado en siete bloques cuyos objetivos generales son...

- 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 la empresa para preservar la seguridad de los alimentos, los empleados y los clientes.
- Saber utilizar correctamente los documentos 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.

### Todo son ventajas... ahora y a futuro con la formación continua también a coste cero

- Esta acción formativa es totalmente *online* y se puede llevar a cabo desde ordenador o *smartphone* y recibir el certificado por correo electrónico y Whatsapp.
- Todos los alumnos de Asonaman podrán, en el momento que quieran, realizar la formación continua sin coste alguno y actualizar así tanto sus conocimientos como su certificado de formación.
- Las empresas que contraten a trabajadores formados por Asonaman ya no tendrán que volver a contratar formación o hacer uso de formación bonificada o subvencionada. Toda la formación continua es también a coste cero.

Asonaman ofrece la opción más económica del mercado porque incluye formación inicial y continua, privada y gratuita. Durante la cuarentena los certificados .pdf son gratuitos, y después de la cuarentena volverán a tener el mismo coste de antes 5€ para particulares y 2,5€ para grupos.

### Más información y datos de contacto

- Descarga la ficha completa del curso: '[Medidas ante el Covid-19 en la industria alimentaria](#)'.
- Correo electrónico: [info@asonaman.es](mailto:info@asonaman.es).
- Teléfono gratuito: 900 696 550.
- Contacto: [Formulario](#).
- WhatsApp: 688 96 55 02 (solo mensajes).

También puedes contactar con **Asonaman** o acceder a su web para conocer su oferta formativa completa a través de nuestro [directorio de empresas](#).

### Noticias Relacionadas

- [Forma gratis a tus empleados durante la cuarentena y consigue la formación continua obligatoria, a coste cero para la empresa](#)