

## **DELIVERY CON INOCUIDAD ALIMENTARIA**

### **DIRIGIDO A:**

Todos los trabajadores de empresas del sector de alimentos y bebidas.

### **OBJETIVO:**

Dar a conocer herramientas para que el Delivery se realice de manera sana, segura y responsable para la salud de los consumidores finales .

### **CONTENIDO PROGRAMÁTICO**

#### **1. El proceso de Delivery :**

- Concepto
- Normativa legal aplicable

#### **2. Buenas Prácticas durante las siguientes fases del Delivery:**

- Toma del Pedido
- Armado del Pedido
- Transporte del Pedido
- Entrega del Pedido

**3. Aplicación teórica - práctica del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control como elemento para generar acciones preventivas en función de la salud de los consumidores finales .**

**4. Prevención de contagio y transmisión de Covid-19 durante el proceso del Delivery .**

### **METODOLOGÍA**

Modalidad 100% virtual. Con procesos asíncronos de enseñanza. Aprendizaje individual y en equipo en aula virtual. Videoconferencias con exposición del facilitador en vivo, vía Zoom.

#### **RECURSOS DE APOYO**

Los participantes deben contar con teléfono inteligente u otro dispositivo electrónico (Tablet, Laptop o PC) con acceso a Whatsapp y plataforma Zoom.



#### **DURACIÓN**

**08 horas**

*distribuidas en 2 días de trabajo  
(4 horas cada día)*