

Prevención de Riesgos Laborales: Hostelería

DESCRIPCIÓN

Programa formativo para la toma de conciencia y la capacitación especializada en seguridad y salud ocupacional para desarrollar trabajos en el sector de la Hostelería.

Curso de formación específico en materia de Prevención de Riesgos Laborales que, como consecuencia de lo previsto en la legislación vigente en materia de seguridad y salud laboral, debe proporcionar el empresario a sus empleados.

DIRIGIDO A

Trabajadores del sector de la Hostelería

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning
Duración: 20 h



Titulación Otorgada
Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería



Título emitido por



**Modalidad Elearning**

Duración: 20 h

**Titulación Otorgada**

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería

**Título emitido por****PREVEN SYSTEM**

- Tema 1. Definición de los trabajos.
- Tema 2. Técnicas preventivas específicas.
- Tema 3. Máquinas y equipos de trabajo.
- Tema 4. Verificación, identificación y Vigilancia del lugar de trabajo.
- Tema 5. Derechos y Obligaciones.
- Tema 6. Primeros Auxilios.