

Prevención de riesgos laborales: Carnicería

DESCRIPCIÓN

Programas formativos y contenidos específicos para los trabajos de cada puesto o función.

DIRIGIDO A

Trabajadores del sector comercio especialidad carnicería

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 especialidad Carnicería



Título emitido por



**Modalidad Elearning**

Duración: 20 h

**Titulación Otorgada**Prevención de Riesgos Laborales especialidad
Carnicería**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.