

## Prevención de riesgos laborales: Pescadería

### DESCRIPCIÓN

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

### DIRIGIDO A

Trabajadores del sector de comercio especialidad pescadería

### 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 pescadería



**Título emitido por**



**Modalidad Elearning**

Duración: 20 h

**Titulación Otorgada**

Prevención de riesgos laborales especialidad pescadería

**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.