

ÀREA

F O R M A C I Ó N

100% SUBVENCIONADO

TELEFORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES E HIGIENE POSTURAL EN HOSTELERÍA

60 HORAS

OBJETIVOS:

- Organizar acciones y aplicación de las normas y medidas para asegurar la calidad higiénicosanitaria.
- Organizar acciones y aplicación de normas y medidas preventivas potenciando la seguridad de los empleados.
- Relacionar las distintas medidas de seguridad a adoptar en situaciones de riesgo personal en las actividades de hostelería.

OCUPACIÓN:

- Encargados/as de economato
- Jefes de catering
- Segundos jefes de cocina
- Jefes de cocina

PROGRAMA FORMATIVO:

- 1- Condiciones de seguridad en el manejo de equipos propios de hostelería y recomendaciones posturales
 - Concepto de accidente laboral y enfermedad profesional
 - Medidas de prevención y protección (EPIs)
 - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
 - Técnicas básicas de primeros auxilios. Quemaduras, heridas y su protección
- 2- Gestión medioambiental
 - Agentes y factores de impacto
 - Control y tratamiento de residuos
 - Ahorro y alternativas energéticas
 - Normativa aplicable sobre protección ambiental



COMUNIDAD VALENCIANA

¡INSCRÍBETE AHORA! 960 019 019

ACTIVIDAD FORMATIVA SUBVENCIONADA POR:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

