

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1329

Nombre: Seguridad personal en carnicería e industria cárnica

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.

Contenidos:

1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
2. Normativas de seguridad y medios de protección (General y personal).
3. Señalizaciones y medidas preventivas.
4. Actuación en caso de emergencia.
5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.