

Seguridad personal en carnicería e industria cárnica

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Industrias alimentarias

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.