

Prevención y protección de riesgos laborales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Identificar y aplicar las normas generales de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y salud laboral aplicadas a las operaciones de recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.

CONTENIDOS

1. Normativa aplicable al sector.
2. Evaluación de riesgos profesionales en los procesos de recepción y almacenamiento.
3. Medidas de prevención y protección; organización y dispositivos.
4. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE.
5. Plan de prevención.
6. Plan de emergencia y evacuación