

Prevención de riesgos laborales específicos para el sector hostelería-restauración

Área:

Duración: 10 horas

Modalidad: online



criteria

Objetivos

- Adquisición y/o actualización de conocimientos para trabajar con seguridad en la hostelería, concretamente en el campo de la restauración. Además, formará al alumno para poder ejercer las funciones de Nivel Básico en PRL.

Contenidos y estructura del curso

Riesgos específicos y su prevención en Hostelería

- Riesgos laborales en hostelería.
- Riesgos que originan accidentes frecuentes.
- Exposición a contaminantes químicos.

- Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones.
- Medidas preventivas.

Metodología:

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias... Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil del/la formador/a

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:

¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!

criteria.es

criteria.es/recursos

criteria.es/blog

