

SEGURIDAD E HIGIENE. VTP

SKU: N / A | **Categorías:** [FORMACIÓN COMPLEMENTARIA](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Higiene y Seguridad Alimentaria](#), [PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES](#), [SANIDAD](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 5

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Seguridad e higiene

Objetivos

Conocer la normativa de prevención de riesgos laborales, los tipos de prevención y los sistemas de gestión de prevención de riesgos en la empresa.

Saber diferenciar los diferentes riesgos derivados del trabajo, los daños que pueden producir dichos riesgos y las distintas especialidades preventivas que existen.

Conocer las distintas especialidades preventivas que existen.

Contenidos

UD1. La prevención de riesgos laborales.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. El marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.3. Obligaciones en materia de prevención: Empresarios y Trabajadores.
- 1.4. Sistemas básicos de control y protección de riesgos.
- 1.5. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.



UD2. Salud, Seguridad, e Higiene en el trabajo.

2.1. Introducción.

2.2. Los daños derivados del trabajo.

2.3. Los riesgos derivados del trabajo.

2.4. Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales.

Tal vez te interese este curso: [Limpieza e Higiene en la Alimentación](#)

O quizá este otro: [Higiene alimentaria y manipulación de alimentos](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

