

# PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-8075-VNO-B | Categorías: [PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES](#), [Restauración](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

## CURSO TEMÁTICO

### Objetivos

- Actuar dentro del respeto y cumplimiento de los planes, normativa y medidas previstas, para garantizar unas prácticas profesionales en el entorno de la seguridad, la higiene y la salud.
- Actuar de manera responsable en el puesto de trabajo para dar cumplimiento a la normativa vigente de protección ambiental.

### Contenidos

1. Factores de riesgo.
2. Principios de la actividad preventiva.
3. Seguridad en la hostelería.
4. Ergonomía y psicología.
5. Primeros auxilios.

