

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Prevención de riesgos laborales en restauración

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

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