

# CURSO DE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

---



## **Duración del curso**

2 horas

---



## **Modalidad Online**

Precio/Alumno: 16,50€

Grupos de más de 10  
consultar precios

2 horas Online

---



## **Certificado acreditativo**

Por un servicio de  
prevención acreditado



# CONTENIDOS

---

## Módulo 1 . Parte general

- Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales
- Seguridad en el trabajo
- Higiene industrial
- Ergonomía
- Riesgos psicosociales
- Control de la salud de los trabajadores
- Seguridad vial
- Medidas de emergencia
- Primeros auxilios



## MÁS INFORMACIÓN

---



[info-prl@idue.es](mailto:info-prl@idue.es)



[www.idue.es](http://www.idue.es)



# CONTENIDOS

---

## **Módulo 2.** Riesgos específicos en carnicería y charcutería

- Introducción al puesto y a la PRL
- Normativa aplicable
- Riesgos y medidas preventivas
- Equipos de Protección Individual (EPIs)
- Señalización, orden, limpieza y otros factores clave.



## MÁS INFORMACIÓN

---



[info-prl@idue.es](mailto:info-prl@idue.es)



[www.idue.es](http://www.idue.es)