

Prevención de riesgos laborales: Panaderías

DESCRIPCIÓN

Programas formativos y contenidos específicos para los trabajos de cada puesto o función

DIRIGIDO A

Trabajadores del sector del comercio especialidad Panadería

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 20 h / Duración Recomendada: 3 semanas



Titulación Otorgada

Prevención de Riesgos Laborales especialidad Panaderías



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final

Prevención de riesgos laborales: Panaderías

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 20 h / Duración
Recomendada: 3 semanas



Titulación Otorgada

Prevención de Riesgos Laborales
especialidad Panaderías



Material Entregado

Las unidades didácticas están
compuestas por material completo,
incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final



Título emitido por

 **Intedya**[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

- Tema 1. Definición de los trabajos.
- Tema 2. Técnicas preventivas específicas.
- Tema 3. Máquinas y equipos de trabajo.
- Tema 4. Verificación, identificación y Vigilancia del lugar de trabajo.
- Tema 5. Derechos y Obligaciones.
- Tema 6. Primeros Auxilios.