

COCINA 20 H



	PRESENCIAL		
	Duración: 20 H	Horas presenciales: 20 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Contenidos: <ol style="list-style-type: none"> 1.- Riesgos y medidas preventivas generales 2.- Ejercicios de estiramiento y relajación. 3.- Salud integral de quienes trabajan en cocina, bares y restaurantes. 4.- Señalización. 5.- Seguridad vial: reparto a domicilio. 6.- Normas de actuación en caso de emergencia. 7.- Ante un accidente ¿qué debemos hacer? 		