



PRL – TRABAJOS EN COCINA

Descripción

Las personas que desempeñan su trabajo en una cocina están expuestas a muchos y variados riesgos, con los que tienen que convivir y que pueden fácilmente acabar en accidentes, algunos de ellos de extrema gravedad.

El propósito de este curso es sensibilizar, a la vez que formar, a todas estas personas sobre los riesgos a los cuales están sometidos en el desempeño de su trabajo así como de las precauciones a tomar, con la finalidad de evitar o reducir al máximo dichos riesgos.

Objetivos

El objetivo prioritario de este curso es que la persona que realiza trabajos en cocina aprenda a hacerlos, los realice correctamente y de una manera segura.

Con este curso la persona que trabaja en una cocina estará preparada para:

- ◆ Conocer los conceptos generales de Prevención.
- ◆ Identificar los riesgos existentes en un trabajo de cocina.
- ◆ Aplicar las medidas preventivas apropiadas, eliminando o reduciendo el riesgo a la vez que protegiendo a la persona.

Destinatarios

El curso está destinado a todas aquellas personas que realizan alguno de los diferentes trabajos que se llevan a cabo en una cocina.

Duración

5 horas (formación online + material complementario)



PRL – TRABAJOS EN COCINA

Plazo

El alumno dispondrá de un plazo máximo de 6 semanas para la realización del curso.

Diploma

Al finalizar el curso, el alumno obtendrá un Diploma acreditativo de CONDUCTA FORMACIÓN de la realización del curso.

Observaciones

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

Contenidos

El curso está dividido en tres módulos. Cada módulo dispone de un cuestionario de autoevaluación.

MÓDULO 1: CONCEPTOS GENERALES DE PREVENCIÓN.

MÓDULO 2: RIESGOS ESPECÍFICOS EN UN TRABAJO EN UNA COCINA

- ◆ Riesgos y Medidas preventivas: caídas, golpes y cortes, sobreesfuerzos, productos de limpieza, quemaduras, gas y electricidad e incendio.

MÓDULO 3: SITUACIONES PRÁCTICAS.