IES PEDRO DE LUNA

PLAN DE ACTUACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES

CURSO 2019-2020

CAMBRIDGE
International Examinations
Cambridge Associate School

IES PEDRO DE LUNA
c/ Universidad 2-4
50001 Zaragoza
tfno: 976-29-02-49
fax: 976-20-36-35
e-mail: iespluzaragoza@educa.aragon.es
www.iespedrodeluna.es

TEMAS A TRATAR

1) El alumno debe leer el **documento adjunto** que trata sobre los siguientes temas:

- Orden y limpieza
- Manipulación de alimentos.

Debéis subrayar las ideas y conceptos más importantes.

2) El alumno deberá contestar a las siguientes preguntas con ayuda de los apuntes.

¡ESTAS TAREAS DEBEN SER REALIZADAS Y ENTREGADAS VÍA EMAIL: mazcona@iespedrodeluna.es EL VIERNES DÍA 15!

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN: El alumno debe contestar a las siguientes preguntas:

1.- ¿Cuál es el principal objetivo de extremar las condiciones de orden y limpieza en una cocina profesional? **(1 pto)**

2.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: **(1,2 ptos)**

Es aconsejable retirar los desperdicios y basura a un recipiente a medida que se vayan produciendo.	**V**	**F**
Si se produce un derrame de aceite o grasa lo retiraremos en primer lugar con papel y después con jabón y estropajo.	**V**	**F**
Si se produce un derrame de aceite o grasa lo retiraremos en primer lugar con una bayeta húmeda y después secaremos con papel.	**V**	**F**
El contenedor donde retiramos el aceite usado y sucio de la cocina es de color azul.	**V**	**F**
Es correcta la frase: “un sitio para cada cosa y cada cosa en su sitio”.	**V**	**F**
Los recambios y accesorios de los equipos de trabajo que no estemos usando se guardaran en un espacio adecuado.	**V**	**F**

3.- Explica la razón por la cual en las estanterías del economato tenemos la mercancía más pesada (patatas, cebollas, sacos de azúcar.....) en la parte baja y las mercancías más ligeras en las estanterías superiores. **(1 pto)**

4.- ¿Qué debemos hacer si nos ha salpicado algún producto químico a los ojos? **(1 pto)**

5.- Indica al menos 2 productos químicos que podemos encontrar en una cocina profesional. **(1 pto)**

6.- Completa la siguiente frase:

Los envases de los productos químicos debemos mantenerlos....., en caso de derrame debemos..... y debemos mantener estos productos en sus..... evitando traspasarlos a recipientes destinados a guardar alimentos. **(1,5 ptos)**

7.- Indica las 8 causas por las cuales es obligatorio lavarse las manos dentro de una cocina profesional: **(2,4 ptos)**

8.- Indica la afirmación **incorrecta**: **(0,9 ptos)**

- ◯ En la cámara frigorífica debemos guardar los alimentos separando los crudos de los elaborados, colocando los cocinados en los estantes superiores y los crudos en los inferiores.
- ◯ En la cámara frigorífica debemos colocar los alimentos cocinados en los estantes inferiores y los crudos en los superiores, así como separar los alimentos cocinados de los crudos.
- ◯ En la cámara frigorífica debemos agrupar los alimentos según su naturaleza, es decir, las verduras y hortalizas las podremos almacenar juntas, las carnes en otro estante también juntas y los pescados en otra estantería también juntos.

ORGANIZACIÓN DEL ESTUDIO A LO LARGO DE LA SEMANA

Os recomiendo que os organicéis las tareas que tenéis que realizar durante esta semana de la siguiente manera:

¡ESTAS TAREAS DEBEN SER REALIZADAS Y ENTREGADAS VÍA EMAIL: mazcona@iespedrodeluna.es EL VIERNES DÍA 15!

Horas	VIERNES
13:20 14:10 (1h)	Lectura de todas las hojas adjuntas, subrayando las ideas y conceptos más importantes para después contestar las preguntas que hay a continuación con ayuda de los apuntes, para comprobar que se ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes.