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:

- Prevención de accidentes por objetos cortantes.
    - Cuchillos
    - Latas de conserva
    - Menaje
- Contactos térmicos.
- Caídas al mismo y distinto nivel
    - Escaleras

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 22!

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

1.- ¿Cuáles son las superficies cortantes que podemos encontrar en una cocina profesional? **(0,6 ptos)**

2.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: **(1,4 ptos)**

Un cuchillo es más seguro cuanto mayor sea su filo.	**V**	**F**
Es aconsejable que para cortes finos la hoja del cuchillo sea gruesa.	**V**	**F**
El corte debe hacerse siempre acercando el cuchillo al cuerpo.	**V**	**F**
Los cuchillos deben almacenarse con los filos desprotegidos y de forma ordenada.	**V**	**F**
Cuando nos desplazamos por la cocina el cuchillo debemos colocarlo con la punta hacia abajo y pegado a la pierna.	**V**	**F**
Los cuchillos siempre deberán ser transportados en estuches o fundas de protección.	**V**	**F**
Siempre limpiaremos directamente sobre el filo del cuchillo	**V**	**F**

3.- Indica la respuesta correcta para abrir una lata: **(0,5 ptos)**

- ◯ Primero levantar la anilla y levantarla un poco hacia arriba, segundo coger la lata con una mano, por el mismo lado donde está la anilla para realizar la apertura.
- ◯ Primero levantar la anilla y empujarla un poco hacia arriba, segundo coger la lata con una mano, por el mismo lado donde está la anilla para realizar la apertura.
- ◯ Primero levantar la anilla y empujarla un poco hacia abajo, segundo coger la lata con una mano, por el mismo lado donde está la anilla para realizar la apertura.

4.- Tras la rotura de un plato, un vaso o una copa ¿Qué debemos hacer?. **(0,5 ptos)**

5.- ¿Cuáles son las causas que provocan quemaduras en una cocina?. **(1,2 ptos)**

6.- ¿Cuál es el objetivo de llevar siempre un trapo seco en la cocina? **(1 pto)**

7.- ¿Es aconsejable destapar ollas o cacerolas que contengan líquidos calientes?. Indica la respuesta correcta y explica porque. **(1 pto)**

SI NO

¿Por qué?

8.- ¿Cómo debemos introducir los alimentos en sartenes con aceite muy caliente? **(1 pto)**

9.- Indica 2 recomendaciones de seguridad para evitar las caídas y resbalones en la cocina. **(2 ptos)**

10.- Completa la siguiente frase: "A la hora de utilizar una escalera es necesario.....de forma....., con puntos de apoyo....., para evitar que ésta pueda..... **(0,8 ptos)**

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 22!

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.