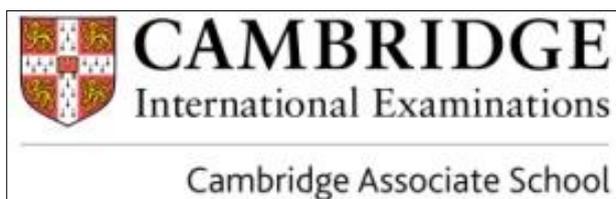




# IES PEDRO DE LUNA

PLAN DE ACTUACIÓN DEL MÓDULO  
PROFESIONAL PREVENCIÓN RIESGOS  
LABORALES

CURSO 2019-2020



**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](http://www.iespedrodeluna.es)



### **TEMAS A TRATAR**

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

- Instalación de la cocina.
  - Eléctrica
  - Gas
  - Ventilación y extracción
- 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](mailto:mazcona@iespedrodeluna.es) EL VIERNES DÍA 8!**

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

1.- ¿Cuales son las 2 principales condiciones de seguridad de la cocina? **(1 pto)**

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

Evitar conectar varias máquinas en un mismo enchufe.	<b>V</b>	<b>F</b>
Limpiar los enchufes de la cocina con bayetas o trapos húmedos.	<b>V</b>	<b>F</b>
Limpiar los aparatos eléctricos cuando están enchufados a la corriente.	<b>V</b>	<b>F</b>
En caso de que un aparato eléctrico no funcione, desenchufarlo y ponerlo fuera de servicio, para después dar aviso al servicio técnico.	<b>V</b>	<b>F</b>
No es aconsejable utilizar aparatos eléctricos con las manos húmedas.	<b>V</b>	<b>F</b>
Las conexiones a los enchufes deben realizarse mediante las clavijas adecuadas.	<b>V</b>	<b>F</b>

3.- Explica con tus palabras y paso a paso como realizamos la limpieza de la corta fiambres que tenemos en la cocina, después del servicio de cocina o cafetería. **(2 ptos)**

4.- ¿Cuántos quemadores de gas tenemos en la cocina del instituto?. **(0,3 ptos)**

5.- Explica porque es peligroso que los líquidos que tenemos hirviendo o en ebullición en los fogones de gas rebosen. **(0,5 ptos)**

6.- ¿Por qué es aconsejable tener campanas de extracción sobre las cocinas? **(0,5 ptos)**

7.- ¿Cuántas veces se debe renovar el aire en una cocina industrial? **(0,5 ptos)**



8.- Rellena la frase siguiente: **(2 ptos)**

En la cocina hay gran cantidad de maquinaria (cortafiambres, batidora, exprimidor de zumo,.....), por ello es necesario un.....de cada máquina, identificando aquellos.....y las medidas concretas de.....en cada caso, para evitar los.....

9.- Hay un conjunto de recomendaciones de seguridad cuando utilizamos máquinas en la cocina, indica al menos 2 de ellas. **(2 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@iespedroluna.es](mailto:mazcona@iespedroluna.es) EL VIERNES DÍA 8!**

<b>Horas</b>	<b>VIERNES</b>
<b>13:20</b> <b>14:10</b> <b>(1h)</b>	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.