

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINA HOSPITALARIA. NIVEL BÁSICO (ON LINE)

Objetivos generales en base a competencias.

Con esta actividad formativa, se pretende conseguir que los participantes conozcan los riesgos habituales en las cocinas hospitalarias, las normas, aspectos básicos y necesarios sobre su prevención y obtener un nivel adecuado de protección para evitar accidentes en cocina.

Calendarización:

FECHA INICIO	FECHA FIN	HORARIO	Nº HORAS	PERFIL PROFESIONAL
15/02/2016	05/03/2016	Plataforma On line	20	Profesionales de cocina

Contenidos:

Módulo 1: Conceptos generales sobre salud y trabajo. Prevención de riesgos laborales, principios de la acción preventiva. Derechos y deberes de los trabajadores y organizaciones.

Módulo 2: Riesgos generales en cocina hospitalaria y su prevención. Conceptos de peligro y riesgo. Identificación de peligros y puntos críticos. Prevención: prácticas adecuadas en cocina hospitalaria. Primeros auxilios y actuación ante una emergencia.

Organizado bajo el marco del IV acuerdo de formación continua en las administraciones públicas

Organiza:	UNIDAD INTEGRADA DE FORMACIÓN
Autoriza:	SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Financia:	MAP
Reconocimiento interés docente sanitario	NO
Fechas y horarios:	Del 15 de febrero al 5 de marzo de 2016
Lugar:	Plataforma on line
Nº de alumnos:	40
Docentes:	Estefanía Franco (Lda. Psicología y Técnico Superior en PRL)
Inscripciones:	Presentación de solicitudes en el modelo establecido hasta el día 5 de febrero de 2016
Lugar de presentación:	Registro de Entrada del Hospital U. Reina Sofía