

## PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL ÁMBITO DE LA COCINA. 1ª Edición

17502/1

### Desarrollo del curso

- **Fechas:** 27 de junio 2018
- **Duración:** 3 horas
- **Horario:** De 10 a 13 horas
- **Nº Alumnos:** 30
- **Lugar:** Aula nº 3-4 del C.A.S.
- **Localidad:** ALBACETE

### Inscripciones

- En SOFOS desde el 4 al 20 de junio 2018
- La relación de admitidos aparecerá el día 21 de junio de 2018

**OBLIGATORIAMENTE** para recibir el certificado de asistencia de una Actividad Formativa, el alumno tiene que estar inscrito y admitido en Sofos, cumpliendo los plazos de matriculación. NO se puede asistir si no están admitidos.

Así mismo, quien sea admitido a una Actividad Formativa y no asista, sin comunicarlo previamente, será sancionado durante ese año.

### ENLACE:

<http://aplicaciones.sescam.jclm.es/sofos/matriculacion/fichaCurso.jsp?curso=17502&edicion=1>

### Dirigido a

Trabajadores del Servicio de cocina de la G.A.I. de Albacete

### Objetivos

Formar e informar a los trabajadores del Servicio de Cocina sobre los riesgos generales y específicos en su puesto de trabajo.

### Requisitos

Inscripción mediante el Programa SOFOS del SESCAM (vía Intranet o Internet), correo electrónico, correo postal, FAX, teléfono o personalmente en la Unidad de formación y docencia de la GAI de Albacete.

Los criterios de selección establecidos son:

- Cumplir los plazos de inscripción.
  - Pertenecer a la categoría profesional a la que va dirigida la actividad.
  - Desarrollar la actividad laboral en la GAI de Albacete.
  - En el caso de que los solicitantes sobrepasen las plazas ofertadas, se seleccionarán de modo aleatorio, considerando previamente: su distribución equitativa por servicios, sus necesidades formativas, así como el historial de acciones formativas realizadas.
  - Se elaborará listado de reserva por si existieran renunciaciones.
- En el caso de que quedaran plazas libres se podrán admitir solicitantes que, cumpliendo los criterios de inclusión, pertenezcan a otras gerencias del SESCAM

## Contenidos

### **I. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.**

- a. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- b. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- c. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.
- d. Protección colectivas e individuales.

### **II. Riesgos específicos y medidas de prevención.**

- a. Caídas al mismo y distinto nivel.
- b. Caída de objeto en manipulación.
- c. Sobreesfuerzos.
- d. Cortes por objetos y utensilios.
- e. Contacto térmico.
- f. Estrés Térmico.
- g. Incendio.
- h. Instalaciones de gas.
- i. Maquinas en general.
- j. Contacto eléctrico.
- k. Sobrecarga física. Fatiga postural.
- l. Exposición a productos químicos.
- m. Riesgos psicosociales.

### **III. Exposición a Riesgos Biológicos en el entorno hospitalario.**

- a. Factores de riesgo
- b. Fuentes de exposición.
- c. Medidas de prevención.
- d. Vigilancia de la salud.
- e. Inmunización activa.