

ACTIVIDAD	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA PERSONAL DE COCINA
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2024.00.S.026.01 MÉRIDA
OBJETIVO	Facilitar conocimientos y sensibilizar sobre los riesgos y las medidas preventivas a adoptar en los trabajos en cocina.
CONTENIDO	1. Conceptos básicos en seguridad y salud. 2. Riesgos derivados de la carga física de trabajo. 3. Riesgo de incendio. 4. Riesgos laborales y medidas de prevención en cocinas. 5. Riesgos psicosociales. Estrés laboral. 6. Primeros Auxilios.
PLAZAS	20
DESTINATARIOS	ACTIVIDAD NO ELEGIBLE Empleados Públicos de la Junta de Extremadura de las especialidades de Cocineros y Ayudantes de Cocina. Las Secretarías Generales, en coordinación con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, propondrán a los alumnos participantes.
CALENDARIO Y LUGAR	Calendario: Días 14 y 15 de marzo Lugar: MÉRIDA
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas
DURACIÓN/HORAS	10
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.