ACTIVIDAD	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA PERSONAL DE COCINA
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2024.00.S.026.02 MÉRIDA
OBJETIVO	Facilitar conocimientos y sensibilizar sobre los riesgos y las medidas preventivas a adoptar en los trabajos en cocina.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>ACTIVIDAD NO ELEGIBLE</p> <p>Empleados Públicos de la Junta de Extremadura de las especialidades de Cocineros y Ayudantes de Cocina.</p> <p>Las Secretarías Generales, en coordinación con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, propondrán a los alumnos participantes.</p>
CALENDARIO Y LUGAR	<p>Calendario: Días 27 y 28 de noviembre</p> <p>Lugar: MÉRIDA</p>
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas
DURACIÓN/HORAS	10
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.