

PLANES DE EMERGENCIA EN COCINAS

Definición y descripción del módulo formativo

Este módulo pretende establecer las directrices para elaborar planes de emergencia en cocina, dar a conocer los accidentes más frecuentes en cocina así como las correspondientes medidas preventivas.

Duración:

10 Horas

Destinatarios:

- Empresarios y/o trabajadores del sector de la hostelería.

Fecha de edición de los contenidos:

MARZO 2013

Objetivos:

General

- Elaborar un plan de emergencias para implantar en cocinas.

Específicos

- Identificar los accidentes que pueden ocurrir en el trabajo en una cocina.
- Establecer las medidas de prevención para evitar los accidentes en cocina
- Implantar un plan de emergencias en cocinas.

Índice de contenidos:

Unidad 1. Introducción. Definiciones.

Unidad 2. Tipos de emergencia en cocinas.

2.1. Clasificación de las emergencias

Unidad 3. Normas de seguridad en cocinas. Instalaciones.

3.1. Instalación de gas

3.2. Instalación eléctrica

3.3. Sistemas de extracción/ventilación

Unidad 4. Equipamientos de emergencias en cocinas.

4.1. Lucha contra incendios

4.2. Emergencia y evacuación

4.3. Primeros auxilios

Unidad 5. Establecimiento de medios humanos.

Unidad 6. Tipos de evacuación.

6.1. Evacuación parcial o confinamiento

6.2. Evacuación total

Unidad 7. Procedimientos de actuación según tipos de emergencias.

Unidad 8. Elaboración e implantación del plan de emergencia en cocinas.

8.1. Elaboración del plan de emergencia

8.2. Implantación del plan de emergencia

Cronograma de estudio:

Unidad 1: 0,5 horas (100% teórica).

Unidad 2: 1,5 horas (75% teórica; 25% práctica).

Unidad 3: 1,5 horas (75 % teórica; 25 % práctica).

Unidad 4: 1 hora (50 % teórica; 50 % práctica).

Unidad 5: 1 hora (50 % teórica; 50 % práctica).

Unidad 6: 2 horas (50% teórica; 50 % práctica).

Unidad 7: 1 hora (50 % teórica; 50 % práctica).

Unidad 8: 1,5 horas (75 % teórica; 25 % práctica).

El módulo forma parte de algún certificado de profesionalidad:

NO