



CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS **EN ACTIVIDADES DE COCINA**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

El objetivo principal del curso es proporcionar conocimientos y habilidades necesarias para identificar, evaluar y controlar los riesgos asociados con las actividades de cocina.



Objetivos específicos

- Identificar los principales riesgos en la cocina.
- Implementar medidas preventivas para reducir accidentes.
- Desarrollar una cultura de seguridad en el entorno culinario.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción A La Prevención De Riesgos En La Cocina

1. Importancia de la prevención de riesgos.
2. Normativas y regulaciones aplicables.
3. Principios básicos de seguridad.
4. Identificación de peligros comunes.
5. Estrategias de mitigación de riesgos.

Módulo 2: Seguridad En El Uso De Equipos Y Herramientas

1. Manejo seguro de utensilios de corte.
2. Uso correcto de electrodomésticos.
3. Mantenimiento de equipos de cocina.
4. Prevención de riesgos eléctricos.
5. Procedimientos de emergencia.

Módulo 3: Manejo Seguro De Alimentos

1. Higiene personal y manipulación de alimentos.
2. Control de temperaturas en alimentos.
3. Prevención de contaminaciones cruzadas.
4. Almacenamiento seguro de ingredientes.
5. Gestión de residuos alimentarios.

Módulo 4: Prevención De Incendios En La Cocina

1. Identificación de fuentes de ignición.
2. Uso de extintores y sistemas de supresión.
3. Protocolos de evacuación.
4. Prácticas seguras de cocción.

5. Planificación de simulacros de incendio.

Módulo 5: Ergonomía Y Prevención De Lesiones

1. Posturas correctas al cocinar.
2. Prevención de lesiones por esfuerzo repetitivo.
3. Uso de calzado y vestimenta adecuada.
4. Técnicas de levantamiento seguro.
5. Evaluación de riesgos ergonómicos.

Módulo 6: Gestión De Estrés Y Salud Mental

1. Identificación de factores de estrés en cocina.
2. Técnicas de manejo de estrés.
3. Promoción de la salud mental.
4. Fomento de un ambiente laboral positivo.
5. Estrategias de comunicación efectiva.

Módulo 7: Evaluación Y Mejoramiento Continuo

1. Realización de auditorías de seguridad.
2. Evaluación de incidentes y accidentes.
3. Implementación de mejoras en seguridad.
4. Capacitación continua del personal.
5. Revisión y actualización de procedimientos.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl