

# PER UN APRENENTATGE SEGUR

Obligacions a complir per l'alumnat i les persones formadores dins de les aules i espais de formació de la fundació paco puerto i espais externs amb conveni d'aules

**Cuida dels equips de seguretat ja existents** o bé els que s'instal·lin per la realització d'una activitat en concret.

**Informa immediatament** de tota situació que pugui posar en risc la integritat física de la resta de persones.

**Vetlla per la seguretat de tots/es** contribuint i col·laborant al compliment de les obligacions entre totes les persones responsables.

**Mantingues en ordre i net el teu espai** i al finalitzar la sessió deixa'l tal i com t'ho has trobat abans d'iniciar l'activitat.

**Posa't i fes ús dels equips de protecció individual** que vagis a necessitar per cada activitat concreta.

**Utilitza adequadament tot el material de l'aula** (màquines, eines, substàncies, equips de transport, dispositius) que vagis a fer ús.

**Fes un bon ús dels objectes, material i mobiliari** dins de l'aula.



fundació  
paco  
puerto  
formació  
i treball 



Descobreix els riscos més comuns que es poden ocasionar dins de les aules a conseqüència de l'activitat formativa que s'està impartint:



Escaneja el codi QR

fundació  
paco  
puerto  
formació  
i treball





# Hoteleria i Turisme

A continuació s'exposen els riscos més comuns que es poden ocasionar dins de l'**aula teòrica** i també com els podem prevenir

## Danys susceptibles de produir-se

## Causes que ho poden provocar

## Mesures de prevenció

Caigudes al mateix nivell

- 1- Mal estat del terra: terres inestables, lliscants, amb irregularitats, etcètera.
- 2- Mal estat del mobiliari o altres elements dins de l'aula.
- 3- Presència d'objectes o altre material al terra.

- 1- Mantenir les zones de treball netes, lliures d'obstacles i amb una bona il·luminació.
- 2- Recollir qualsevol vessament i deixalla de forma immediata que pugui dificultar el pas.
- 3- Senyalitzar les zones de pas mullades i procurar evitar el pas.

Caigudes a diferent nivell

- 1- Mal estat del terra: terres inestables, lliscants, amb irregularitats, etcètera.
- 2- Presència d'objectes o altre material al terra.
- 3- Ús indegut de les escales o d'altra material de l'aula per elevar-se: mala col·locació,

- 1- No fer cap ús indegut del mobiliari de l'aula: utilitzar les escombraries com a escala.
- 2- Utilitza els elements adequats per pujar-te i fer un bon ús d'aquests.
- 3- Evitar pujar per les escales amb elements que impedeixen la seva visibilitat i amb objectes a les mans: utilitza les dues mans per enfilar-te.

Caigudes d'objectes

- 1- Emmagatzematge i manipulació inadequats (sobrecàrrega o mala col·locació del material a les prestatgeries).
- 2- Deficiència o mal estat de les prestatgeries.

- 1- Mantenir les prestatgeries en bon estat.
- 2- Evitar la col·locació dels objectes pesats, rodants o punxeguts a la part superior de les prestatgeries.
- 3- No carregar en excés les prestatgeries.

Xocs produïts contra objectes

- 1- Contra cadires, taules, o altres objectes i material dins de l'aula.
- 2- Falta d'ordre i neteja dins de l'aula.

- 1- Tancar els calaixos i portes del mobiliari després d'utilitzar-los.
- 2- Bona manipulació del material (recollir un cop s'hagi utilitzat).
- 3- Senyalitzar les portes de vidre a l'altura dels ulls.
- 4- Deixar una distància mínima de 80 centímetres entre la taula i els equips de treball.
- 5- Mantenir en bones condicions (net i ordenat) l'espai de treball i també amb una bona il·luminació.

Risc elèctric

- 1- Energia elèctrica.
- 2- Contacte elèctric directe o bé indirecte.
- 3- Ús incorrecte dels equips de treball (ordinadors, projectors i altres dispositius).
- 4- Manteniment insuficient de les instal·lacions elèctriques de l'aula.
- 5- Manteniment insuficient dels dispositius i equips de treball (ordinadors, projectors, entre altres).

- 1- Manipular els dispositius i equips de treball amb les mans seques.
- 2- Desconnectar els dispositius i equips de treball per la clavilla.
- 3- Revisar que els dispositius dins de les aules es troben en bon estat abans de la seva utilització

Riscos per agents biològics ambientals

- 1- Virus o altres malalties transmissibles per l'aire (grip, Covid-19, etcètera).

- 1- Mantenir la humitat relativa de l'ambient de l'aula entre el 30 i 70%.
- 2- Mantenir la temperatura de l'ambient de l'aula entre els 17 i 27 graus.
- 3- Evitar corrents d'aire (ja sigui natural o per aire condicionat).



A continuació s'exposen els riscos més comuns que poden sorgir a l'**aula de pràctiques** i també com es poden prevenir

## Danys susceptibles de produir-se

## Causas que ho poden provocar

## Mesures de prevenció

Incendi

- 1- Sobrecalfament (d'olles, paelles i altres elements).
- 2- Oblidar-se de tancar:
  - Forn
  - Gas
  - Altres elements o aparells
- 3- Grassa acumulada per falta de neteja i higiene a la cuina o bé dels elements i utensilis.
- 4- Deficient sistema elèctric.

- 1- Verificar que totes les claus de gas estiguin tancades.
- 2- En cas d'olor de gas:
  - Ventil·lar el local
  - Obrir portes i finestres
  - Tancar les claus de pas
  - No produir flames
  - No accionar els interruptors elèctrics
  - Mantenir draps o altra material fora/ allunyat del foc

Temperatures extremes

- Causas de temperatures altes:**
- 1- Cuinar a prop de les fonts de calor.
  - 2- Cuinar en espais tancats i poc ventilats.
- Causas de temperatures baixes:**
- 1- Dins de les cambres frigorífiques.

- Per evitar la calor:**
- Activar campanes extractores
  - Local ventilat mitjançant ventilació natural o equips de climatització
  - Indumentària adequada: roba lleugera
- Per evitar el fred:**
- Usar els Equips de Protecció Individual

Cremades

- 1- Esquitxades amb:
  - Oli o altres líquids calents.
  - Contacte directe amb la flama, recipients calents, fonts tèrmiques (forn, altres electrodomèstics de cuina).

- 1- Habilitar zones específiques i utilitzar elements com a tal per dipositar els recipients calents.
- 2- Servir i manejar els utensilis amb mànecs aïllants tèrmicament.
- 3- Evita deixar caure qualsevol element sobre olis calents com ara aigua.
- 4- Manejar els utensilis de cuina amb guants tèrmics, manyoples o altres elements de protecció (jaquetes, davantal, ulleres de protecció, etcètera).
- 5- Evitar usar:
  - Roba folgada
  - Joies (anells, polseres, etcètera)
- 6- No col·locar els mànecs de paelles, cassoles a l'exterior dels fogons.

Contactes elèctrics

- 1- Utilitzar qualsevol aparell elèctric amb les mans o els peus humits o mullats.

- 1- Evitar manejar els cables amb mal estat (trencats, foradats, etcètera)
- 2- Desendollar els aparells:
  - Tirant de la clavilla
  - Amb les mans seques

Talls

- 1- Manipular utensilis manuals:
  - Tisores
  - Ganivets
- 2- Manipular màquines auxiliars:
  - Picadores
  - Serres
  - Màquines de tall

- 1- Utensilis de tall afilats amb mànecs antideslliscant
- 2- Usar equips de protecció individual (guants i ulleres)



## Danys

susceptibles de produir-se

Caigudes (al mateix o diferent nivell), caigudes d'objectes, cops i xoc

Risc en manipular productes químics i riscos biològics

## Causes

que ho poden provocar

- 1- Desordre i falta d'organització (objectes fora del seu lloc, mal col·locats, etcètera).
- 2- Brutícia (restes de menjar a terra, grassa o altres substàncies lliscants).
- 3- Terres en mal estat.
- 4- Mal ús de les escales per agafar objectes o bé utilitzar altres mitjans no adequats per elevar-se.

### Causes que poden provocar els riscos biològics:

- 1- Indeguda conservació i/o manipulació dels aliments:
  - Fongs
  - Bactèries
  - Virus

### Causes que poden provocar els riscos químics

- 1- Neteja de la cuina

## Mesures

de prevenció

### Per prevenir les caigudes:

- 1- Portar calçat adequat:
  - Subjecti bé el peu
  - Sola antilliscant
  - Evitar sabates obertes
- 2- Mantenir l'espai en bones condicions:
  - Net
  - Ordenat
- 3- Mantenir una bona il·luminació en tots espais, també a les cambres frigorífiques.
- 4- Mantenir zones de pas lliures d'obstacles que puguin dificultar el pas.
- 5- Utilitzar correctament les escales per elevar-se:
  - Pujar de front.
  - Lliure d'objectes que puguin impedir una bona visibilitat.
  - No utilitzar altres elements per enfilejar-se.
  - Evitar col·locar qualsevol objecte en els esglaons.
  - Evitar situar l'escala en zones que puguin dificultar el pas o els moviments.

### Per prevenir els cops:

- 1- Mantenir l'espai ordenat

### Per prevenir els riscos biològics:

- 1- Adequada higiene de l'espai i dels utensilis (netejar i desinfectar).
- 2- Correcte reciclatge dels elements sobrants
- 3- Bona higiene personal:
  - No treballar amb ferides obertes
  - Netejar-se les mans abans i després de manipular els aliments
  - Utilitzar els equips de protecció adequats
- 4- Evita menjar, beure i fumar mentre duguis a terme la manipulació dels aliments
- 5- Vetllar per una bona ventilació del l'espai:
  - Mantenir la temperatura del local entre els 14 i 25 graus (si es duen a terme treballs lleugers)

### Prevenció de riscos en manipular productes químics:

- 1- Correcte manipulació dels envasos:
  - Productes de neteja en els recipient originals
  - Ben tancats, precintats i etiquetats
- 2- Traspàs de productes entre recipients:
  - Etiquetar el nou envàs
  - Evitar la reutilització d'envasos
  - En cas de reutilitzar un envàs netejar prèviament l'envàs
- 3- Tractament dels productes:
  - Utilitza els productes de neteja d'un en un
  - Vetlla per la ventilació de l'espai
- 4- Fer ús dels equips de protecció individual