



Presta atención y trata de encontrar las 10 diferencias existentes entre ambas ilustraciones.

¡¡A ver cómo te sale!!

Seguidamente, debes analizar la situación de riesgo representada en la ilustración y proponer varias medidas correctoras.

¡¡Animo!!



ANALICEMOS LA SITUACION DE RIESGO REPRESENTADA EN LA ILUSTRACION!!

¡¡DANOS TU OPINION!!

¿Qué ha ocurrido y por qué?

SITUACION DE RIESGO



SITUACION SEGURA



MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA SITUACION DE RIESGO

- | | |
|----|--|
| 1 | Cuando se calienta aceite en las sartenes es recomendable tener a mano una tapa. Es muy importante mantener la atención cuando se tengan las sartenes en el fuego. |
| 2 | Es muy importante limpiar bien las freidoras, asegurándonos de que no queden restos de aceite en las mismas. |
| 3 | En caso de que el aceite prenda fuego, no debemos utilizar agua para apagar el fuego generado. |
| 4 | Debemos limpiar con frecuencia los componentes del sistema de extracción y asegurarnos, en todo momento, que el mismo se encuentra en perfecto estado de funcionamiento. |
| 5 | Debemos ser muy prudentes con la utilización de trapos impregnados con aceite o grasa. |
| 6 | Deberíamos mantener desenchufados aquellos aparatos que no estemos utilizando en cada momento. |
| 7 | Deberíamos evitar la acumulación de productos inflamables o combustibles. |
| 8 | La limpieza del horno se debe realizar siguiendo las recomendaciones del fabricante del mismo. |
| 9 | Se deben retirar todos aquellos envases que no sean necesarios en cada momento. |
| 10 | Sería recomendable contar con un extintor en la cocina. |

¡¡Propón otras 5 medidas correctoras!! ¡¡Ánimo!!

1	
2	
3	
4	
5	

¿No te parece que se pueden evitar situaciones de riesgo similares?

¡¡Fomentemos la cultura de la prevención!!!