



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

iiA ver cómo te sale!!

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

iiAnimo!!



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!! ¡¡Animo!!

1	
2	
3	
4	
5	

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

¡¡Fomentemos la cultura de la prevención!!!