



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	No utilizar recipientes calientes desprovistos de mangos o asas aislantes.
2	No deje sin atender el aceite o la grasa caliente.
3	No dejar recipientes con líquidos calientes en superficies inestables.
4	No manipular alimentos congelados con las manos desprotegidas.
5	Utilizar guantes aislantes de calor que protegen contra posibles quemaduras.
6	No llenar los recipientes de cocina hasta el borde.
7	Orientar los mangos y las asas de los recipientes hacia el interior de los fogones.
8	Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.
9	Al freír depositar los alimentos con precaución.
10	Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado.

## ¡¡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!!!**