

Recursos Humanos

- Comunidad de Hijas de la Caridad
- Cocinera a jornada completa (1)
- Limpiadora a jornada completa (3)
- Limpiadora a media jornada (1)
- Economista a tiempo parcial (1)
- Monitora a jornada completa (1)
- Voluntarios (50)



La Cocina Económica cuenta con un **PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**, a través del cual se establece la acción de prevención en esta materia. Para llevar a la práctica esta prevención la Cocina Económica se compromete a adoptar las medidas necesarias para que las condiciones de seguridad en los puestos de trabajo cumplan con las normas establecidas en la legislación y con las prácticas aceptadas en la empresa. Asimismo, deposita la confianza en todos los empleados para la consecución de lo expuesto, en beneficio de la prevención que es una necesidad para todos.

La política de seguridad y salud ha sido difundida en toda la organización con la finalidad de que todos los empleados la conozcan, entiendan y actúen de acuerdo con la misma.

Las actividades preventivas incluyen:

- Plan de Prevención de Riesgos Laborales
- Vigilancia de la salud
- Formación a los trabajadores
- Información a los trabajadores
- Medidas de emergencia y primeros auxilios
- Formación para emergencias
- Control de la eficacia
- Revisión de la evaluación de riesgos.