







fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

ACTA

FECHA DE DIFUSION: 10 DE JULIO DE 2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: TALENTO HUMANO

TEMA: AMBIENTES ADECUADOS Y PROTECTORES

SUBTEMA: MEDIDAS PARA REDUCIR RIESGOS DE ACCIDENTES EN LA COCINA POR CAIDAS

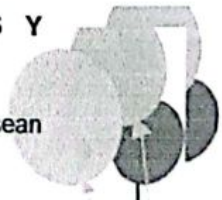
OBJETIVO: Crear medidas de seguridad para prevenir riesgos en áreas de cocina velando por su bienestar y cuidado integral.

Las caídas y resbalones son uno de los principales riesgos laborales en una cocina profesional. Esto ocurre porque las salpicaduras y derrames de todo tipo son muy frecuentes en cualquier cocina profesional. Hay sustancias que pueden ser muy peligrosas al momento de derramarse como las bebidas alcohólicas por ser inflamables y las grasas porque al regarse dejan una superficie muy resbaladiza en el piso y difícil de quitar, sobre todo en una hora de alto tráfico en la cocina.

Cuando se realiza un proceso de lavado a mano hay un alto riesgo de derrame de agua y productos químicos como detergentes que son muy resbaladizos y pueden ocasionar accidentes en una cocina con facilidad.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ACCIDENTES POR CAÍDAS Y RESBALONES

- Se recomienda que en el área de cocina todos los pisos sean antideslizantes.
- Se debe limpiar inmediatamente el piso cuando haya derrames o salpicaduras.
- Instalar carteles y señalización de "suelo mojado" al momento de hacer este tipo de limpieza.
- Usar siempre escaleras fijas para acceder a zonas altas.
- Usar calzado antideslizante





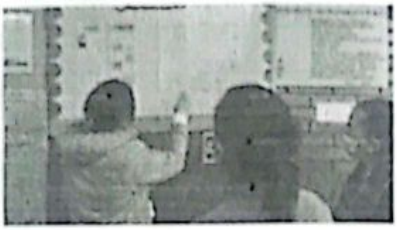
Calle 36 i Sur # 1-49 / Bogotá
TEL 3143052214 / 3209805218
fundacastillo.avesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

CON TALENTO HUMANO

Siendo las 4:30 pm se reúne al equipo del talento humano para dar a conocer cuáles son las medidas para reducir el riesgo de accidentes en la cocina, donde el talento humano se notó intrigado por este tema ya que es muy importante tener este tipo de conocimientos para saber cómo actuar frente a un posible caso en el jardín infantil

EVIDENCIAS:



FECHA: 10 JULIO DE 2024

TEMA: MEDIDAS PARA REDUCIR RIESGOS DE ACCIDENTES EN LA COCINA POR CAIDAS

COMPONENTE: AMBIENTES ADECUADOS Y PROTECTORES

RESPONSABLE: VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO Y DIANA MILENA BORRAY

FIRMAS TALENTO HUMANO

NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA/PPT	CARGO	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	52277843	Director del comité del riesgo	
ELENA CACERES PEREZ	24037974	Brigada de primeros auxilios	
DIANA MILENA BORRAY VELOZA	52950875	Director del comité del riesgo	
DIANA ELIZABETH DUQUE	1031153425	Logística y seguridad de evacuación	
STEFFANY CARDONA MOLINA	1023934480	Brigada de primeros auxilios	
SONIA STEFANIA PEREZ MONTAÑA	1023926454	Logística y seguridad de evacuación	

Calle 24 Sur # 1-97 Bojota
TEL 3143012214 / 3209033133
fundacastillosol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

KATHERINE VEGA	1053340800	Brigada de prevención de y combate de incendios	
ANA KARINA HUERTAS PEREZ	1102846923	Brigada de botiquín	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	51799302	Brigada de prevención de y combate de incendios	
JONATHAN LEON RUIZ	1012447755	Logística y seguridad de evacuación	
SARA MATILDE MELO	52064721	Brigada de prevención de y combate de incendios	
SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ	114316889	Brigada de primeros auxilios	
GUILLERMO DIAZ MORALES	2265256	Auxiliar administrativo	



Calle 36 i Sur # 1-49 / Bogotá
TEL: 3143052214 / 3209603033
fundacionfelicidad2022@gmail.com

Powered by CamScanner