ACTA N° 33

FECHA: Bogotá, NOVIEMBRE, 15 de 2024

HORA: 08:00 a.m.

LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PEPITOS

TEMA: MANEJO DE EXTINTOR

ASISTENTES: TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL PEPITOS.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización manejo de extintores.
   - Clasificación del fuego
   - Manejo de extintores

DESARROLLO:

Todo el talento se reúne para socializar el manejo de extintores, donde por medio de un vídeo didáctico se expuso el accionar de un extintor.

Se comenzó retroalimentando las funciones de las brigadas contraincendios la cual es intervenir con los medios disponibles para tratar de evitar que se produzcan daños y pérdidas en las instalaciones, vigilar que no haya sobrecarga de líneas eléctricas, ni que exista acumulación de material inflamable, vigilar que el equipo contra incendio sea de fácil localización y no se encuentra obstruido.

También se brinda información sobre el fuego es una combustión caracterizada por una emisión de calor acompañada de humo o de llama, o de ambos, pero todo su entorno está dominado y controlado por el hombre. El incendio es una combustión que se desarrolla sin control en el tiempo y en el espacio. Existe el triángulo del fuego para explica la teoría de y combustión y extinción.



CLASIFICACIÓN DEL FUEGO

Según el comportamiento de los diversos materiales combustibles, se ha normalizado su agrupación en las siguientes clases de fuego:

Clase	Descripción
	Son los llamados combustibles sólidos: maderas, tejidos, fibras, paja, papel u otros similares que se queman sin cambiar de estado.
	Sólidos o líquidos en combustión que emiten vapores inflamables tales como los combustibles derivados del petróleo, solventes, asfaltos, etc. Se incluyen también los gases naturales o artificiales.
	Son los llamados fuegos eléctricos: independientemente de su origen, es el pasaje de corriente eléctrica lo que mantiene el fuego. Al cesar el pasaje de electricidad el fuego se extinguirá o, en caso de persistir, se clasificará el fuego subsiguiente como A o B dependiendo de las sustancias en combustión.
	Fuegos en metales: magnesio, uranio, titanio, aluminio y otros, o sus aleaciones, los de sustancias generalmente sintéticas autoinflamables o de otros productos de gran inestabilidad.
	La recientemente aprobada Norma UNIT 1221:2015, finalmente incorpora la denominación K que implica los fuegos en grasas y aceites de cocción en artefactos de cocina.

Pasando al MANEJO DE EXTINTORES se observó las características del extintor donde todos identificaron la etiqueta que los describe teniendo en cuentas lo siguiente:

- Nombre y razón social del fabricante,
- Temperatura máxima y mínima de servicio.,
- Productos contenidos y cantidades de los mismos.
- Clase de fuego a que puede aplicarse y en caso de peligro a los que no puede aplicarse.
- Instrucciones de empleo.
- Fecha y contraseña correspondiente al registro de tipo.



1. Descolgar el extintor asiéndolo por la maneta o asa fija y dejarlo sobre el suelo en posición vertical.



2. Asir la boquilla de la manguera del extintor y comprobar, en caso que exista, que la válvula o disco de seguridad (V) está en posición sin riesgo para el usuario.
   Sacar el pasador de seguridad tirando de su anilla.



3. Presionar la palanca de la cabeza del extintor y en caso de que exista apretar la palanca de la boquilla realizando una pequeña descarga de comprobación.



4. Dirigir el chorro a la base de las llamas con movimiento de barrido.
   En caso de incendio de líquidos proyectar superficialmente el agente extintor efectuando un barrido evitando que la propia presión de impulsión provoque derrame del líquido incendiado.
   Aproximarse lentamente al fuego hasta un máximo aproxima do de un metro.

Cómo actuar en caso de incendio.

- Guardar la calma
- Evalúar la situación, trata de ver que se quema, en qué cantidad, el sitio donde está el
- fuego y si éste puede propagarse.
- Dar la voz de alarma, primero a los bomberos y posteriormente a las personas más
- cercanas

- Tratar de controlar la situación retirando a las personas a un lugar seguro o utilizando un
- extintor
- Si el incendio tiende a propagarse evacúa el área
- Bajar por las escaleras de emergencia, no utilices los elevadores.
- Si no puedes bajar, intenta subir hasta la azotea; deja abierta la puerta de acceso a la
- misma para que el humo no se acumule en el cubo de las escaleras
- No encerrarse en baños o closets, ni te metas debajo de mesas, escritorio, cama etc., ya que el humo y el calor invadirán toda el área.

- Si está totalmente oscuro sigue una pared y no te separes de ella.
- Comunicarse de ser posible al cuerpo de bomberos o con cualquier servicio de emergencia e indícales tu posición.

Todo el personal participó activamente de la jornada de capacitación donde se logró interiorizar los temas tratados y conocer como es el manejó básico de un extintor.

- Evidencias:



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	J.I. PEPITOS	
CINDY PAOLA CASTILLO MARTIN	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ERIKA STEFFANIA SABOGAL ROMERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
JACKELINE MENDOZA GONZALEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
LILI DAYANA BECERRA SASTOQUE	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
LUISA FERNANDA CALDERON CALDERON	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MAGDA ROCIO TORRES FONSECA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARTHA JEANNETHE GARCIA QUINTERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
SANDRA MILENA AGUILAR BARRERA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANA ELIZABETH TAMBO VELANDIA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARILU CAMARGO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
YEILYN NICCOLE DUARTE ALARCON	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	J.I. PEPITOS	
CRISTINA TORO RAMIREZ	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	

NELCY TAMBO VELANDIA	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	Nelcy Tambo
SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	Sandra M
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
ANA ISABEL QUINTERO MARIN	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	Isabel Quint
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	Beatriz G

Elaboró: MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS