Pros Pectar

PLANILLA DE CAPACITACION

Fecha: 09-Junio/26 **hora de Inicio:** 11½. **Hora de Finalización:** 12½.
Lugar: Restaurante Escolar
Asistentes:
5 Manipuladoras

TEMA: Uso Correcto Extintor.

OBJETIVO:
Brindar conocimientos básicos sobre el uso del extintor para actuar de manera segura ante un conato de incendio en el restaurante escolar

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

Se inicio con una lluvia de preguntas sobre que conocen del botiquín; las manipuladoras intervienen diciendo que hay que mirar fecha de vencimiento, sello de seguridad, etc.

Seguidamente la SST les explica que el extintor es un equipo de seguridad diseñado para apagar o controlar conatos pequeños antes que se extiendan.

Luego les dice porque se debe tener un extintor ya que en la cocina hay calor, gas y equipos electricos que pueden provocar un incendio, por lo cual se debe saber que existen

clase A: papel - cartón - madera -

clase B: Grasas, aceites, gasolina y otros liquidos.

clase C: equipos electricos

Tambien se les explica que existen diferentes extintores pero que en el restaurante se tiene el amarillo que es multi-propósitos.

Powered by CamScanner

Pros Pectar

PLANILLA DE CAPACITACION

Fecha: 09-JUNIO-26 **hora de Inicio:** 11 1/2 **Hora de Finalización:** 12 1/2
Lugar: ~~Restaurante~~ escolar
Asistentes:
Manipoladoras

2- Ubicación del extintor
Primero la sst pregunta si ellas conocen donde esta ubicado el extintor? y la respuesta es SI- ellas conocen la ubicación del extintor. Se explico que debe estar en un lugar visible y libre de obstaculos.

3. Pasos para Manipular extintores. Metodología
P: Quite el pasador
A: punte la boquilla a la base del fuego
S: Presione la manija
A: plique el agente extintor.

4. finalizamos la capacitación con los cuidados del extintor:
- Verificar que tenga sello de seguridad
- Revisar que el manómetro este en zona verde
- Mantenerlo limpio y Señalizado
- Comprobar fecha de vencimiento

5: Se les pregunta que conclusión tienen: (evaluación).
- El extintor es muy util.
- Saber donde esta ubicado
- Mirar fecha de Vencimiento

Powered by CamScanner

Pros Pectar

PLANILLA DE CAPACITACION

Fecha: 09-Junio/26 **hora de Inicio:** 11 1/2 **Hora de Finalización:** 12 1/2
Lugar: Restaurante Escolar
Asistentes:
5 - Manipuladoras

- Actuar con calma ante el incendio

Para terminar las manipuladoras realizaron el extintor - Verificando lo enseñado.

La Capacitación finalizo a las 12 1/2 pm.

Responsable: Dinora Rojo Moncada
Profesional SST.

Powered by CamScanner

Pros Pectar

REGISTRO DE CAPACITACIONES

Fecha: 9-06-2026 Hora de Inicio:_____ Hora de Finalización:_____ Lugar: Rest. Escolar

TEMA: Manejo de Extintores. (1).

ITEM	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	FIRMA	CELULAR
1	Olga Garcia S.	43.300405	Olga Garcia	3104351541
2	Gloria Lucia Yepes.	43.300410.	Gloria Yepes V.	3116124775
3	Omaira Torres P.	1044120191	Omaira Torres P.	3004790020
4	ERIKA Velasquez A.	42402400	ERIKA Velasquez	3113596058
5	Berta Lucia Hincapié	21632972	Berta Lucia Hincapié	3015923659
6	Dinora Parra.	43.535-089		3104524754
7				
8				
9				
10				
11				
12				

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Powered by CamScanner

MATRIZ DE RIESGOS

CER MARIA DE JESUS MADRIGAL-CLARITAS

Características del restaurante escolar:

- Área rural
- Una sola manipuladora de alimentos
- Fogón de gas
- Piso rústico en cocina
- Cocina y comedor en el mismo espacio
- Atención para 17 niños

Actividad/Área	Peligro identificado	Riesgo	Consecuencia	Nivel de Riesgo	Medidas de Control
Preparación de alimentos	Fugas de gas o mal uso del fogón	Incendio o explosión	Quemaduras graves, intoxicación, daños materiales	Alto	Revisar mangueras y válvulas periódicamente, cerrar llave de gas al terminar, mantener ventilación adecuada, capacitar en manejo del fogón
Cocción de alimentos	Contacto con superficies calientes	Quemaduras	Lesiones en manos y brazos	Alto	Uso de guantes o utensilios adecuados,

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

					mantener niños alejados de la cocina
Manipulación de ollas y líquidos calientes	Derrames	Quemaduras y caídas	Accidentes laborales y a niños	Alto	Transportar líquidos con cuidado, mantener recipientes estables
Piso rústico y húmedo	Superficie irregular o resbalosa	Caídas al mismo nivel	Golpes, fracturas, lesiones	Alto	Mantener piso seco y limpio, colocar tapetes antideslizantes, reparar zonas deterioradas
Cocina y comedor en el mismo espacio	Cercanía de niños al área de cocción	Accidentes por contacto con fuego u objetos calientes	Quemaduras y golpes	Alto	Delimitar zona de cocina, restringir acceso de niños durante preparación
Uso de cuchillos y utensilios	Cortes	Lesiones en manos	Heridas leves o graves	Medio	Guardar utensilios de forma segura, manipulación adecuada
Manipulación de alimentos	Contaminación cruzada	Enfermedades transmitidas por alimentos	Intoxicaciones alimentarias	Alto	Lavado de manos, limpieza de utensilios, separación de alimentos crudos y cocidos

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Almacenamiento de alimentos	Presencia de plagas o mala conservación	Contaminación de alimentos	Enfermedades gastrointestinales	Medio	Mantener alimentos tapados, limpieza constante, control de plagas
Trabajo continuo de una sola manipuladora	Sobrecarga física	Fatiga y estrés	Dolor muscular, disminución de atención	Medio	Delimitar zona de cocina, restringir acceso de niños durante preparación
Instalaciones eléctricas	Cables expuestos o conexiones inseguras	Descarga eléctrica	Electrocución o incendio	Medio	Guardar utensilios de forma segura, manipulación adecuada
Manejo de productos de limpieza	Contacto químico	Irritación o intoxicación	Afectaciones en piel y ojos	Bajo	Lavado de manos, limpieza de utensilios, separación de alimentos crudos y cocidos
Atención de emergencias	Ausencia de botiquín o extintor	Respuesta tardía ante accidentes	Agravamiento de lesiones	Alto	Mantener alimentos tapados, limpieza constante, control de plagas

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

MATRIZ DE RIESGOS

CER MARÍA AUXILIADORA – TENCHE

Características del restaurante escolar:

- Área rural
- Una sola manipuladora de alimentos
- Fogón de gas
- Piso de baldosa en cocina
- Comedor separado de la cocina
- Atención para 8 niños

Actividad / Área	Peligro Identificado	Riesgo	Consecuencia	Nivel de Riesgo	Medidas de Control
Encendido y uso del fogón de gas	Fugas de gas o mal funcionamiento	Incendio o explosión	Quemaduras, intoxicación, daños materiales	Alto	Revisar mangueras y válvulas periódicamente, cerrar llave de paso al finalizar labores, mantener ventilación

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Preparación de alimentos	Contacto con superficies calientes	Quemaduras	Lesiones en manos y brazos	Alto	Uso adecuado de utensilios, evitar contacto directo con ollas y fogón
Manipulación de líquidos calientes	Derrames	Quemaduras y caídas	Accidentes laborales	Alto	Manipular recipientes con cuidado y mantener áreas despejadas
Piso de baldosa en cocina	Piso húmedo o resbaloso	Caídas al mismo nivel	Golpes, esguinces o fracturas	Medio	Mantener el piso seco, señalizar áreas húmedas y usar calzado antideslizante
Uso de cuchillos y utensilios corto punzantes	Cortes	Heridas en manos	Lesiones leves o moderadas	Medio	Guardar utensilios correctamente y utilizarlos con precaución
Manipulación de alimentos	Contaminación cruzada	Enfermedades transmitidas por alimentos	Intoxicaciones alimentarias	Alto	Lavado de manos frecuente, limpieza y desinfección de utensilios y superficies
Almacenamiento de alimentos	Presencia de plagas o mala conservación	Contaminación de alimentos	Enfermedades gastrointestinales	Medio	Mantener alimentos tapados y almacenamiento limpio

3127836631
Cr46 No 41 16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Trabajo de una sola manipuladora	Sobrecarga física y fatiga	Estrés y agotamiento	Dolores musculares y disminución de atención	Medio	Organizar tiempos de trabajo y realizar pausas activas
Instalaciones eléctricas	Cables deteriorados o conexiones inseguras	Descarga eléctrica	Electrocución o incendio	Medio	Revisar instalaciones eléctricas periódicamente
Productos de limpieza	Contacto con sustancias químicas	Irritación o intoxicación	Afectación en piel y ojos	Bajo	Almacenar productos rotulados y separados de alimentos
Atención de emergencias	Falta de elementos de emergencia	Atención inadecuada de accidentes	Agravamiento de lesiones	Alto	Contar con botiquín completo y extintor vigente
Área del comedor	Caídas o golpes de los niños	Accidentes menores	Lesiones leves	Bajo	Mantener el comedor ordenado y libre de obstáculos

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

MATRIZ DE RIESGOS

CER JOSÉ MARÍA MENES MIRAFLORES

Características generales:

- Restaurante escolar rural
- 8 estudiantes beneficiarios
- 1 manipuladora de alimentos
- Cocina separada del comedor
- Piso en baldosa
- Almacenamiento de víveres en canecas plásticas
- Preparación de alimentos con pipeta de gas

Actividad/ Área	Peligro identificado	Riesgo	Consecuencia posible	Nivel de riesgo	Medidas preventivas y controles
Cocina	Fuga de gas en pipeta o conexiones	Incendio o explosión	Quemaduras, intoxicación, daños materiales	Alto	Revisar mangueras y válvulas periódicamente, cerrar la llave después del uso, mantener ventilación adecuada y contar con extintor multipropósito.
Preparación de alimentos	Contacto con superficies calientes, ollas y aceite	Quemaduras	Lesiones en manos y brazos	Medio	Uso de guantes o utensilios adecuados, manipulación cuidadosa y capacitación en primeros auxilios.

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Piso de baldosa	Piso mojado o con grasa	Caídas y resbalones	Golpes, contusiones	Medio	Mantener limpieza constante, secar inmediatamente derrames y usar calzado antideslizante.
Manipulación de utensilios	Uso de cuchillos y objetos corto - punzantes	Cortes	Heridas leves o graves	Medio	Mantener cuchillos en buen estado y almacenar correctamente.
Cocina	Presencia de humo o poca ventilación	Afectación respiratoria	Irritación ocular y respiratoria	Bajo	Garantizar ventilación natural y limpieza frecuente del área.

MATRIZ DE RIESGOS

CER EL SALTO

Características del restaurante escolar

- Una sola manipuladora de alimentos.
- Atención a 48 niños.
- Piso en baldosa.
- Comedor separado de la cocina.
- Bodega separada de la cocina y del comedor.
- El comedor no cuenta con baño cercano pero si lavamanos.

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Área / Actividad	Peligro identificado	Riesgo	Nivel del riesgo	Posibles consecuencias	Medidas de control
Preparación de alimentos	Contacto con ollas, agua caliente y aceite	Quemaduras	Alto	Lesiones leves o graves	Uso adecuado de utensilios, manipulación cuidadosa y capacitación en primeros auxilios
Corte y picado de alimentos	Uso de cuchillos y objetos cortopunzantes	Cortes	Alto	Heridas en manos y dedos	Utilizar tablas de corte, mantener cuchillos en buen estado y guardarlos correctamente
Cocina con gas	Fugas o mala manipulación del fogón	Incendio o explosión	Medio	Quemaduras e intoxicación	Revisar mangueras y válvulas, cerrar el gas al finalizar labores
Piso en baldosa	Piso húmedo o con grasa	Resbalones y caídas	Medio	Golpes y fracturas	Limpieza inmediata, señalización de piso húmedo y uso de calzado antideslizante
Manipulación de alimentos	Contaminación cruzada	Enfermedades transmitidas por alimentos	Bajo	Intoxicaciones alimentarias	Lavado de manos, separación de alimentos crudos y cocidos, desinfección constante

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Transporte de alimentos entre cocina y comedor	Derrames o caídas durante el traslado	Accidentes y contaminación	Medio	Golpes o pérdida de alimentos	Transportar alimentos tapados y mantener áreas despejadas
Comedor escolar	Aglomeración de estudiantes	Caídas y accidentes	Medio	Lesiones leves	Supervisión durante la alimentación y organización de espacios
Carga laboral de la manipuladora	Sobrecarga física por atención a 48 niños	Fatiga y estrés laboral		Dolores musculares y agotamiento	Organización de tareas y pausas activas
Limpieza y desinfección	Uso de sustancias químicas	Irritación o intoxicación	Medio	Problemas respiratorios o en piel	Uso adecuado de productos y almacenamiento seguro
Emergencias	Falta de respuesta inmediata	Agravamiento de accidentes	Medio	Riesgo para la salud	Disponer de botiquín, extintor y números de emergencia visibles

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

MATRIZ DE RIESGOS

CER JOSE JOAQUIN VELEZ LA HERRADURA

Características del restaurante escolar:

- 18 niños beneficiarios
- 1 manipuladora de alimentos
- Cocina con fogón de gas
- Piso en baldosa
- Sin lavamanos en el comedor
- Área rural

Área / Actividad	Peligro identificado	Riesgo	Nivel del riesgo	Posibles consecuencias	Medidas de control
cocina – preparación de alimentos	Fuga de gas en pipeta o mangueras	Incendio o explosión	Alto	Quemaduras graves, intoxicación, daños físicos	Revisar mangueras y válvulas, cerrar el gas al finalizar labores
Cocina – uso del fogón	Contacto con superficies calientes	Quemaduras	Alto	Lesiones en piel y manos	Uso adecuado de utensilios, manipulación cuidadosa y capacitación en primeros auxilios

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Cocina – manipulación de cuchillos	Elementos corto punzantes	Cortes y heridas	Medio	Laceraciones y sangrado	Utilizar tablas de corte, mantener cuchillos en buen estado y guardarlos correctamente
Cocina y comedor	Piso de baldosa húmedo o grasoso	Caídas y resbalones	Medio	Golpes, contusiones, fracturas	Limpieza inmediata, señalización de piso húmedo y uso de calzado antideslizante
Cocina	Exposición constante al calor y vapor	Fatiga y agotamiento	Medio	Mareos, cansancio, deshidratación	Revisar conexiones y mangueras periódicamente, cerrar válvula después del uso, mantener extintor vigente
Limpieza y desinfección	Manejo de productos químicos	Irritación o intoxicación	Medio	Afectaciones respiratorias o en piel	Usas epp
Cocina	Ventilación insuficiente	Acumulación de humo y calor	Medio	Malestar respiratorio	Mejorar ventilación natural o instalar extractor

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

Clasificación del porcentaje de riesgo

- **0% – 39%:** Riesgo Bajo
- **40% – 69%:** Riesgo Medio
- **70% – 100%:** Riesgo Alto

Observaciones

- El riesgo más significativo corresponde a la falta de lavamanos en el comedor y a la manipulación de alimentos.
- Se recomienda instalar un punto de lavado de manos cercano al comedor.
- Verificar periódicamente el estado de la pipeta y mangueras de gas.
- Mantener el piso seco para prevenir caídas.
- Contar con botiquín y extintor vigentes.

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com

3127836631
Cr46 No 41-16 oficina 633
corporacionprospectar@gmail.com