| CONOCIENDO LOS RIESGOS DE MI UNIDAD<br>De acuerdo con el ejercicio anterior identifica los riesgos encontrados y piensa en las estrategias para reducirlo: | | |
|---|---|---|
| RIESGOS | QUE HACER DURANTE | COMO PREVENIR |
| Quemaduras (cocina) | Enfriar la zona con agua, No aplicar sustancias acudir al centro de salud si es de gravedad. | Mantener a los niños y niñas alejados de la cocina. Señalización de zona de Riesgo y Protector. |
| Machucones golpes atrapamiento de dedo | Revisar la zona afectada aplicar RID Local, para disminuir la inflamación, Limpiar si hay heridas | Evitar puertas SIN Protección, usar topetes. O protectores Revisar cajones. y estar supervisando |
| Cortes con objetos | Limpiar la herida detener Sangrado | Evitar Objetos peligrosos, revisar Mantenerlos antes de usarlos |
| Ahogamiento | Aplicar maniobra de primeros auxilios (según edad) y buscar ayuda inmediata | Cortar alimentos entrozos pequeños y vigilar al comer. |
| Caídas de los niños y niñas | Auxiliar al niño o niña, revisar golpes, aplicar primeros auxilios | Mantener el espacio ordenado, usar trapetes o tapetes donde lizante. |
| Tomas de corriente | Llegar inmediatamente a los niños y niñas cortar la energía si es lo posible. | Colocar Protectores de enchufe, revisar Instalaciones eléctricas, supervisar |

**Vamos a dibujar los planos de la unidad de servicio, con los espacios que la componen ejemplo: cocina, baño, sala de juego, etc. y en cada uno de los espacios vamos a dibujar el símbolo de los diferentes riesgos que podemos identificar en ese espacio**




