| 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 (fría) No aplicar sustancias, Acudir al centro medico de Salud. | Mantener a los niños y niñas alejados de la cocina. Señalización de zona de Riesgo y Protectores |
| Machucones golpes atoramiento de dedo | Revisar la zona Afectada Aplicar PAD Local para disminuir la inflamación o limpiar si hay herida | Evitar puertas sin Protección, usar tapetes o protectores Revisar Orejones y Estas supervisando. |
| Toma de corrientes | Alejar inmediatamente a los niños y niñas Cortar la energía si es lo posible | Colocar protector de enchufe, revisar instalaciones eléctricas Supervisar. |
| Caidas de los niños y niñas | Auxiliar al niño o niña, revisar. golpes, aplicar Primeros Auxilios | Mantener el espacio ordenado, usar tapetes antideslizante. |
| Cortes con objetos | Limpiar la herida detener. Sangrado | Evitar Objetos Peligrosos, revisar. Mantener cuentas de vidrios. |
| Ahogamiento | Aplicar maniobras de primeros Auxilios (según edad) y buscar. ayuda inmediata | Cortar alimentos enteros pequeños y vigilar al comer |

**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**




