POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva



VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Plan Nacional de Educación Multimodal en SST 2026

Talentos que **hacen país**

Positiva Prevención

GRUPO BICENTENARIO

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva

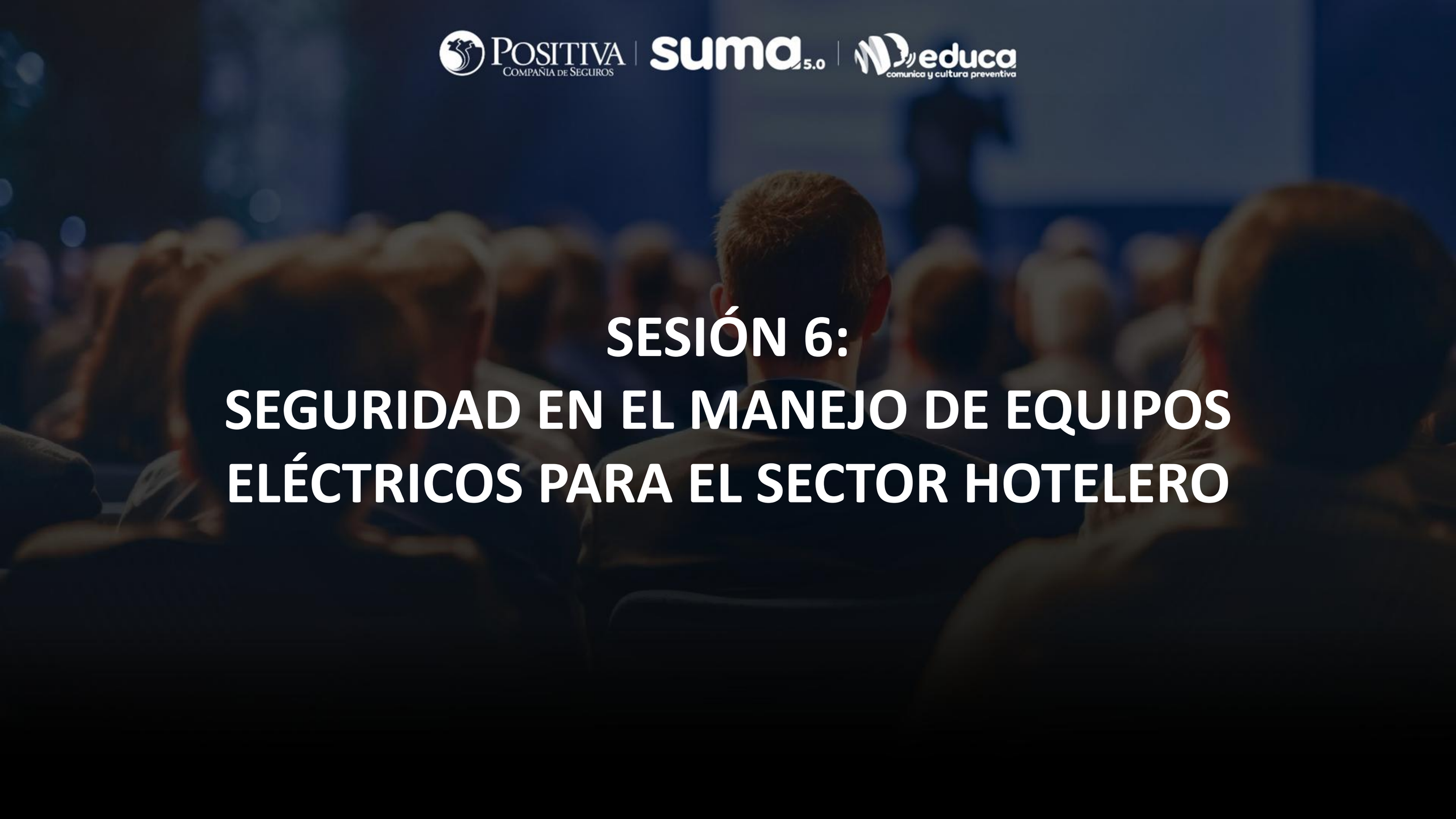


Comunidad Nacional de Conocimiento en

Prevención de Peligros en el Sector Hoteles y Restaurantes

Talentos que **hacen país**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA



SESIÓN 6:
SEGURIDAD EN EL MANEJO DE EQUIPOS ELÉCTRICOS PARA EL SECTOR HOTELERO



Mireya Delgadillo Sánchez

COMUNIDAD NACIONAL DE CONOCIMIENTO EN PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES

mireya.delgadillosanchez@gmail.com

Número de contacto:3118121655



Perfil profesional:

Nutricionista Dietista de la Universidad Nacional de Colombia.
Magister en Alimentación y Nutrición, con énfasis en Planeación, Administración y Evaluación de Programas de la Pontificia Universidad Javeriana.
-Posgrados en Producción de Alimentos y Tecnología de Cereales.
-Diplomado en Riesgo Biológico.
-Diplomado en Planeación Educativa

Ruta del **conocimiento**

01

SESIÓN 1:
SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN HOTELES Y RESTAURANTES

02

SESIÓN 2:
PREVENCIÓN DE CAÍDAS A NIVEL EN ÁREAS DE SERVICIOS GENERALES

03

SESIÓN 3:
MANEJO SEGURO DE PRODUCTOS QUÍMICOS - USO Y ALMACENAMIENTO PARA TRABAJADORES DE HOTELES Y RESTAURANTES

04

SESIÓN 4:
ERGONOMÍA PARA TRABAJADORES DEL SECTOR HOTELERO - PREVENCIÓN DE LESIONES MUSCULOESQUELÉTICAS

Ruta del **conocimiento**

05

SESIÓN 5:
SEGURIDAD EN LA COCINA - USO SEGURO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

06

SESIÓN 6:
SEGURIDAD EN EL MANEJO DE EQUIPOS ELÉCTRICOS PARA EL SECTOR HOTELERO

07

SESIÓN 7:
PREVENCIÓN CONTRA CAÍDA EN ALTURAS PARA LA INDUSTRIA HOTELERA

08

SESIÓN 8:
DESASTRES NATURALES - PLAN DE EMERGENCIAS EN HOTELES Y RESTAURANTES

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva

Evaluémonos



“La mejor manera de encontrarte a ti mismo es perderte en el servicio a los demás”

Ghandi



Contenido

01. ¿Por qué la Electricidad es un Riesgo Crítico en Hotelería y Gastronomía?

02. Principales Riesgos Eléctricos

03. Normas de Seguridad

04. Regla General — Inspección Previa al Uso

05. Entornos Húmedos (Cocina y Stewards)

06. Uso Seguro en la Zona de Cocción

07. Área de Piso, Restaurante y Banquetes

08. Qué Hacer en Caso de Incendio



Objetivo

01. Reconocer los principales riesgos eléctricos en cocinas, áreas de lavado y habitaciones.

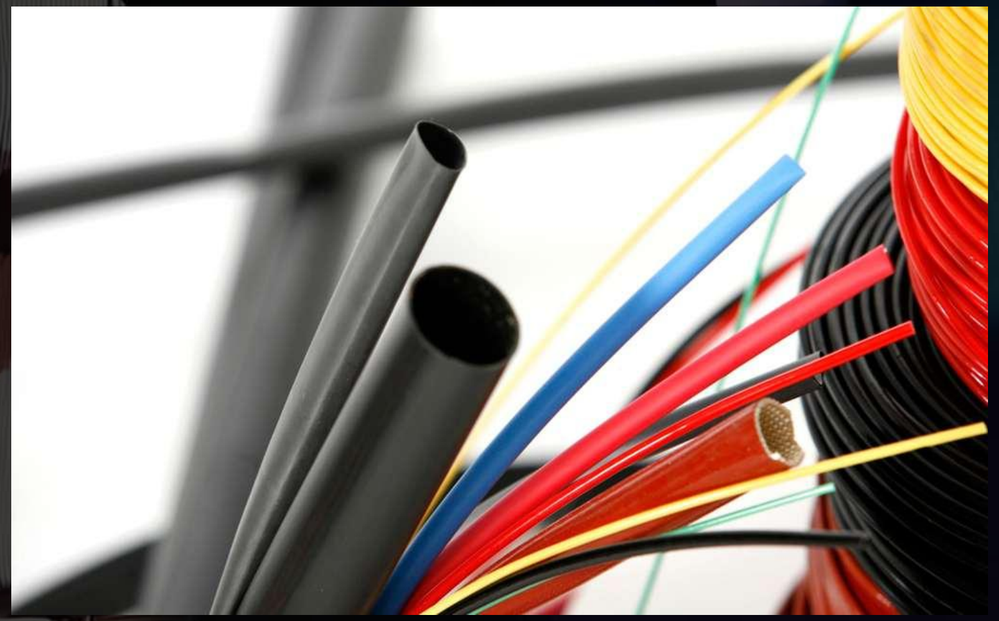
02. Adoptar prácticas de uso seguro para prevenir quemaduras, descargas e incendios

03. Establecer protocolos de manejo y cuidado.



¿Cómo podemos definirla?

La **seguridad en el manejo de equipos eléctricos** es el conjunto de normas, procedimientos y equipos de protección destinados a identificar y controlar los riesgos asociados a la electricidad para prevenir accidentes, lesiones y daños materiales.





Fundamentos de Prevención

Introducción a la cultura de seguridad, identificación de peligros y normativas en la cocina profesional.







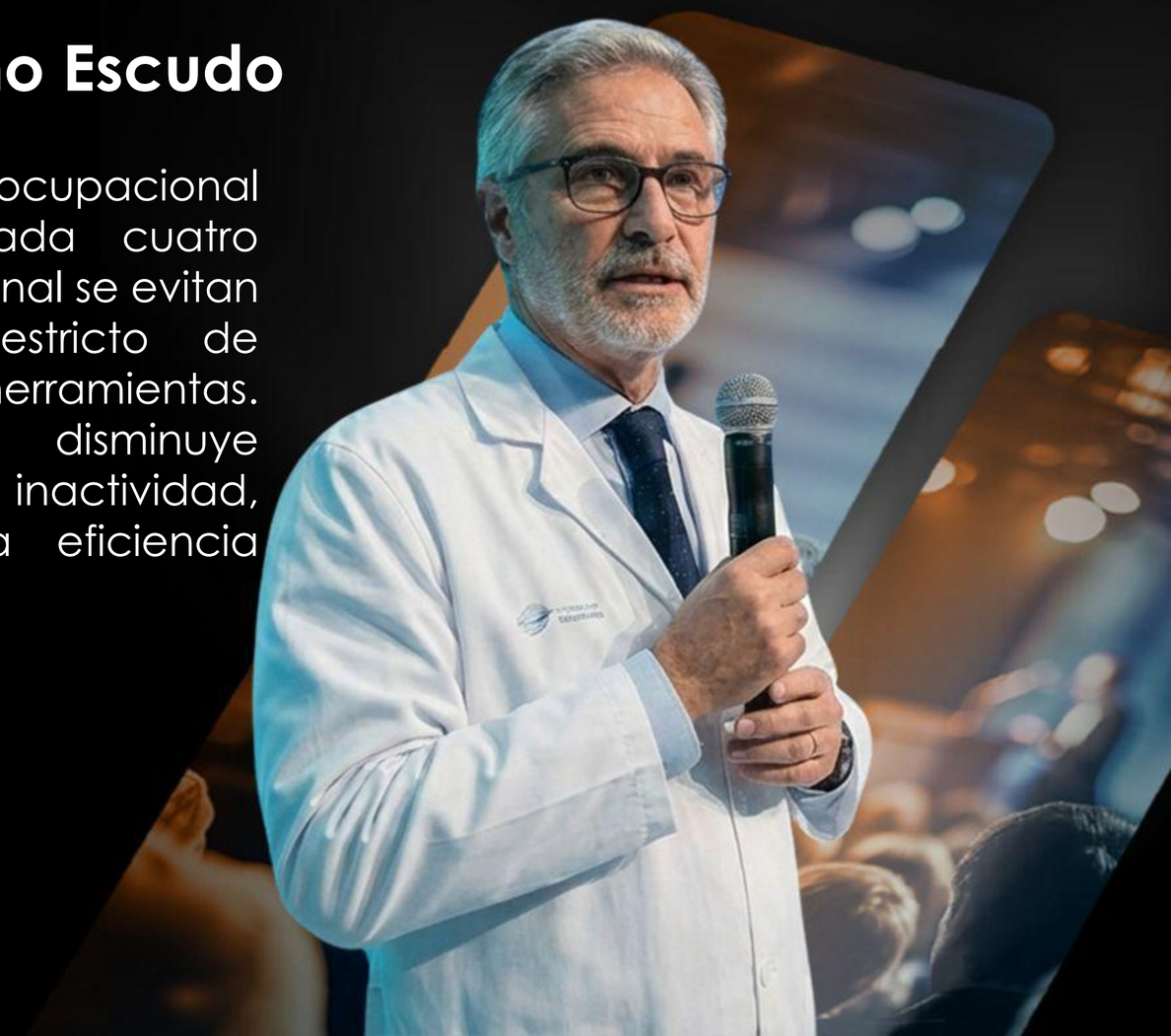


Impacto de la Prevención



La Capacitación Como Escudo

Estudios de seguridad ocupacional demuestran que tres de cada cuatro accidentes en la cocina profesional se evitan mediante el cumplimiento estricto de protocolos y el uso correcto de herramientas. Un equipo entrenado disminuye drásticamente los tiempos de inactividad, costos médicos y mejora la eficiencia operativa global.



- **Seguridad eléctrica** – Evitando accidentes que puedan causar lesiones graves o incluso pérdidas humanas.

- **Protección del patrimonio** – Previniendo daños en equipos costosos y en la infraestructura del hogar o negocio.

- **Cumplimiento legal** – Muchas aseguradoras y autoridades exigen instalaciones certificadas para otorgar cobertura o permisos.



En otras palabras, estas normas no son simples recomendaciones; son la base para garantizar que la energía que usamos tanto en hogares como en las industrias, sea segura y confiable.

Principales Riesgos Eléctricos y Factores determinantes.

- **Contacto directo:** Tocar cables pelados o partes energizadas.
- **Contacto indirecto:** Tocar la carcasa metálica de un equipo con falla de aislamiento

- **Sobrecarga de circuitos:** Conectar múltiples equipos de alto consumo en la misma toma.
- **Cortocircuitos e incendios:** Chispa cerca de grasa o material inflamable.

- Intensidad de corriente **AMPERAJE**
- Tensión de corriente **VOLTAJE**
- Frecuencia de la corriente

- Resistencia corporal **AISLAMIENTO**
- Duración de la corriente**. TIEMPO**
- Trayecto de la corriente. **CAMINO QUE RECORRE**

EFECTOS EN EL ORGANISMO SEGÚN PASO DE CORRIENTE.

NIVEL DE PELIGRO	INTENSIDAD DE CORRIENTE EN MILIAMPERIOS	RESULTADO
INTENSIDAD NO PELIGROSA	1 a 8	➢ No hay sensación alarmante, se conserva el control muscular.
INTENSIDAD PELIGROSA	8 a 15 16 a 25 26 a 50 50 a 100	➢ Shock doloroso, pérdida de control de los músculos. ➢ Shock muy doloroso y el conductor no se puede soltar. Pérdida de control muscular. ➢ Shock muy doloroso, fuertes contracciones musculares y dificultad respiratoria ➢ Adicional a lo anterior puede causar fibrilación ventricular.
INTENSIDAD ALTAMENTE PELIGROSA	100 - 200 y más.	➢ Paro cardiaco, ➢ Quemaduras graves ➢ Fuertes convulsiones.

RECOMENDACIONES.





Entornos Húmedos (Cocina y Stewards)

- **Regla de oro:** Nunca operar equipos con las manos mojadas o sobre pisos húmedos.
- Uso obligatorio de tomas **GFCI** (Interruptores de Polo a Tierra) cerca de lavaderos.
- Mantener licuadoras, batidoras y procesadores alejados de fuentes de agua directa.



Regla General — Inspección Previa al Uso

- Verificar el estado del cable: Sin peladuras, rajaduras ni añadiduras con cinta.
- Inspeccionar la clavija (enchufe): Debe tener la pata de polo a tierra visible y fija.
- Confirmar que interruptores y botones respondan correctamente sin chispazos.



Maquinaria Eléctrica

Uso seguro de rebanadoras, cortadoras de hortalizas, picadoras de carne y batidoras industriales.

- **Desconexión para Limpieza:** Apagar y desenchufar la máquina de la red eléctrica antes de desmontar o limpiar.
- **Ajuste de Cero:** Al finalizar el uso de la rebanadora, ajustar el grosor de corte a posición cero.





ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Cocina y Aseo: Guantes de nitrilo (no de látex común), gafas de seguridad, delantales impermeables y mascarillas con filtros si hay vapores. además de delantales, cofias, tapabocas, etc., etc.

Nota: El EPP se elige según lo que diga la Ficha de Datos de Seguridad.







Chequeo Diario de Equipos

Rebanadora Eléctrica	Protector de disco y cable de energía	No operar si el protector falta o el cable está desgastado.
Freidora Industrial	Termostato de control y nivel de aceite	Filtrar en frío y verificar apagado automático de seguridad.
Cuchillos de Chef eléctrico	Estado del filo y firmeza del mango	Desechar si el mango está flojo. Verificar la conexión.
Extintor / Manta	Manómetro de presión y acceso despejado	Reportar inmediatamente si la carga está vencida u obstruida.



MARCO LEGAL EN COLOMBIA

Normas clave en Colombia

RETIE: Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (es una norma legal y técnica de Colombia, expedida por el Ministerio de Minas y Energía, que fija las reglas y requisitos mínimos para garantizar la seguridad en los sistemas eléctricos). Establece los requisitos técnicos obligatorios para garantizar la seguridad de las personas, la vida animal y vegetal, y el medio ambiente frente a riesgos eléctricos.

NTC 2050 (Código Eléctrico Colombiano): Fija los estándares para el diseño y la instalación de sistemas eléctricos, de obligatorio cumplimiento en los aspectos adoptados por el RETIE.

Resolución 5018 de 2019: Dicta los lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para los procesos de generación, transmisión, distribución y comercialización de energía.

Proceso Seguro (Lugar): Asegure cambios visibles, fije objetos a la pared y coloque luces nocturnas.



Decreto 1072 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo):

•Reglamenta la implementación obligatoria del **Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)** en todas las empresas, incluyendo el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering).

Resolución 0312 de 2019 (Estándares Mínimos del SG-SST):

•Establece los estándares mínimos que deben cumplir los empleadores según el número de trabajadores y nivel de riesgo.

Extintor Seguro (Hogar): Instale extintores cerca de salidas, fijados a la pared y coloque luces nocturnas.

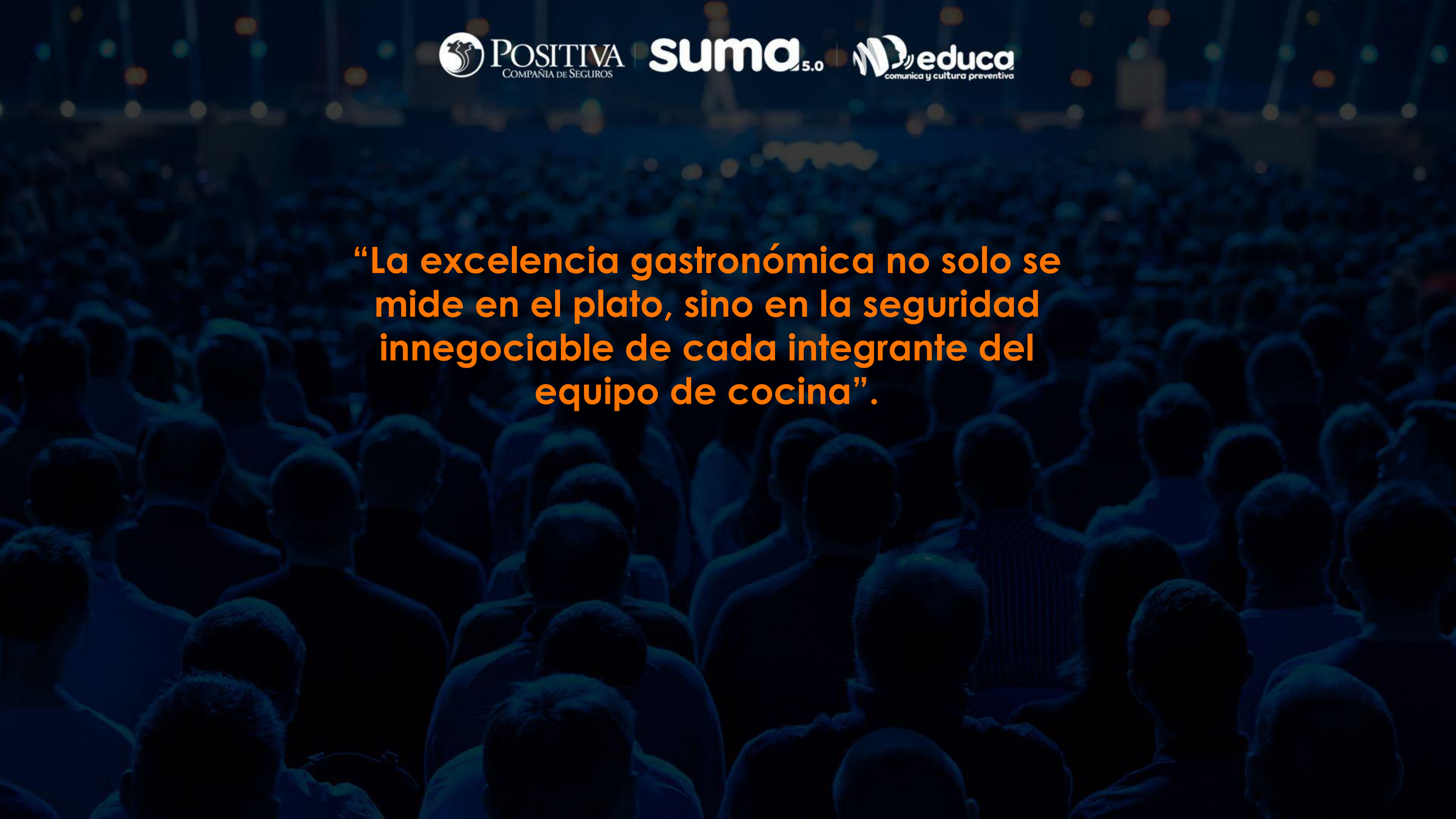


- **Protección contra Incendios y Emergencias:**
  - **NSR-10 (Reglamento Colombiano de Construcción Sismo Resistente - Título J y K):** Establece los requisitos de protección contra incendios en edificaciones comerciales.
  - **Norma NFPA 96 / Criterios Técnicos de Bomberos:** Exige sistemas de extracción de grasas y campanas extractoras con mantenimiento periódico para evitar acumulaciones inflamables, así como sistemas fijos de extinción o extintores de clase K.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

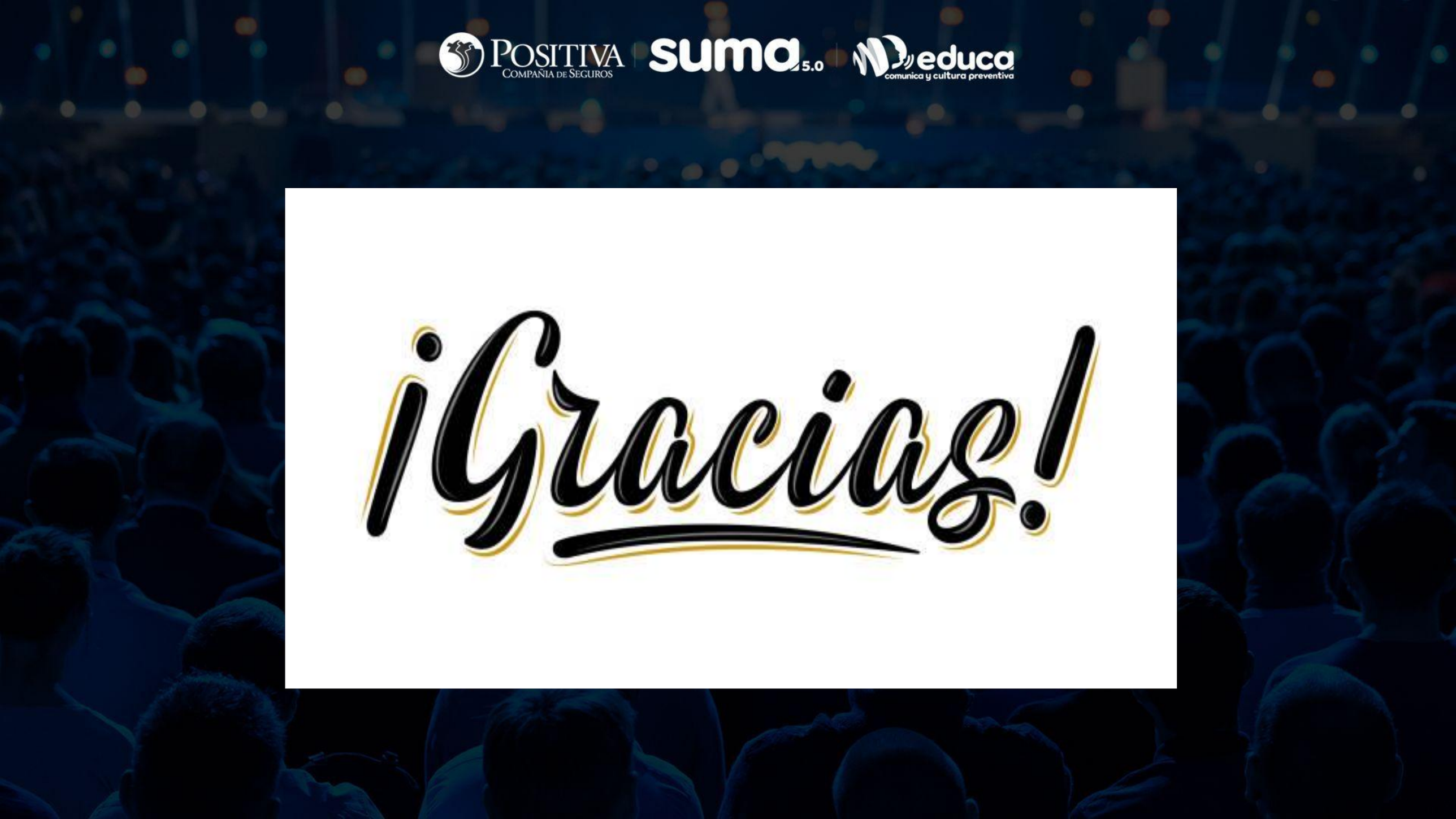
1. La seguridad en el manejo de equipos eléctricos, no solo debe ser una norma, ni estar incluida en el marco legal o en el reglamento de trabajo; debe ser un hábito que nos permita tener seguridad en lo que hacemos. Este hábito debe ser parte de la cultura preventiva en las cocinas de restaurantes, hoteles, cafeterías, y en los hogares.

2. La creación de una "Cultura Preventiva", siempre va de la mano con la seguridad y el cumplimiento de las normas. Recordando que la prevención: "SALVA VIDAS"


POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS
suma 5.0
educa
comunica y cultura preventiva
“La excelencia gastronómica no solo se mide en el plato, sino en la seguridad innegociable de cada integrante del equipo de cocina”.

Bibliografías

- https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=
- https://www.fasecolda.com/ramos/riesgos-laborales/camara/
- Decreto 1496 de 2018 https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=87910
- https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf
- https://kotaikitchen.com/cdn/shop/files/ar24en-banner-cut_food_like_a_chef.webp?v=1752841416&width=3840
- https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=72173
- https://www.fondoriesgoslaborales.gov.co/wp-content/uploads/2018/09/RESOLUCION-0312-DEL-2019.pdf
- Recomendaciones autor.


POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS
suma 5.0
educa
comunica y cultura preventiva
¡Gracias!

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva

Evaluémonos



Preguntas



POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva | posipedia



Recuerda que Positiva tiene para ti:

posipedia

https://www.posipedia.com.co/

- Cursos virtuales
- Artículos
- Audios
- Juegos digitales
- OVAs
- Guías
- Mailings
- Videos

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva

¿Quieres profundizar tus conocimientos y potenciar tus competencias en SST?

¡Capacítate y fortalece
la seguridad de tu empresa!

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Escanea e inscríbete

CURSOS

VIRTUALES SG-SST DE 50 Y 20 HORAS



Para trabajadores de todas las empresas, áreas y sectores.

¡TE ESPERAMOS!

Positiva Prevención

GRUPO BICENTENARIO

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS | suma 5.0 | educa comunica y cultura preventiva



¡CONÉCTATE A NUESTRO CANAL de WhatsApp!

POSITIVA PREVENCIÓN

Descubre campañas, novedades y tips en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que te ayudarán a fortalecer tu bienestar y la cultura de prevención laboral.

¡Únete y sé parte de la comunidad de Positiva!

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA