

Plan Nacional de Educación Multimodal en SST 2026

Talentos que **hacen país**

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

SESIÓN 1: SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN HOTELES Y RESTAURANTES



MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

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



mireya.delgadillosanchez@gmail.com



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

Evaluémonos



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

Ghandi



Contenido

- 01. Prevención de Riesgos: El Ingrediente Secreto de la Excelencia en el quehacer diario.
- 02. Fuego en la cocina. ¿Que hacemos?
- 03. Fuego controlado vs.. Incendio..
- 04. La Capacitación en Prevención es Fundamental
- 05. Fuego en el hotel. Actuemos...
- 06. Equipos de Supresión de Incendios: Clase K
- 07. Señalización de Emergencia Clara y Normativa
- 08. Conclusiones y Recomendaciones.



01.

Identificar y corregir de forma proactiva al menos tres riesgos comunes de incendio por grasa en sus estaciones de trabajo antes del inicio del turno.

02.

Conocer la operación Correcta de Extintores Clase K y Alarma

03.

Tomar acción y definir pasos a seguir en caso de fuego.

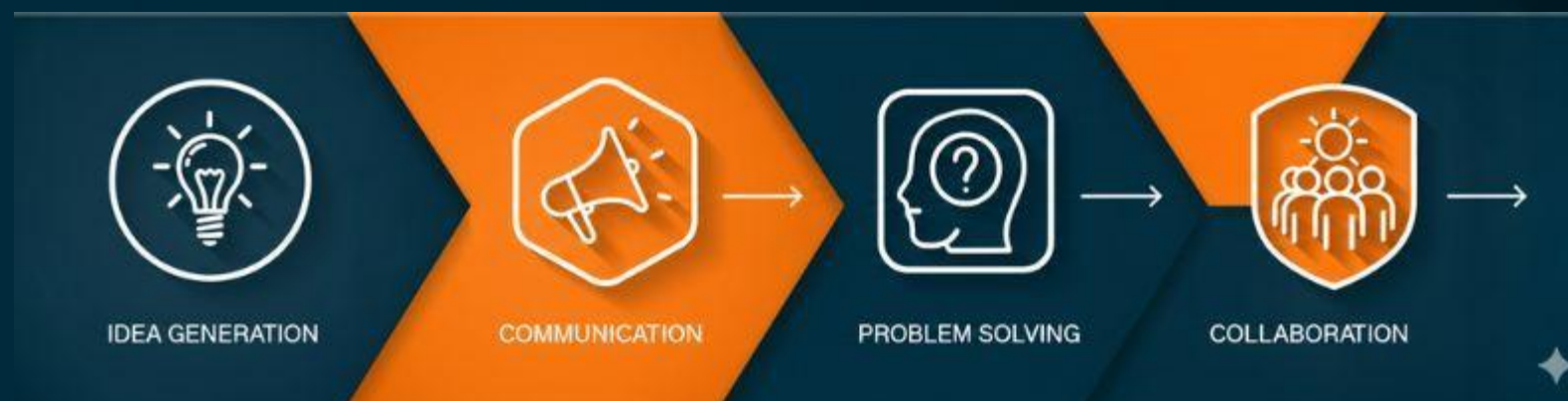
Objetivo





CAUSAS DE INCENDIO EN RESTAURANTES

CAUSAS DE INCENDIO EN HOTELES



- DESCUIDO?
- DESCONOCIMIENTO?
- DESASEO?

- FALLAS TECNICAS
- FALLAS OPERATIVAS
- FALLAS HUMANAS



Restaurantes

Incendios

Las principales causas de incendios en restaurantes incluyen la acumulación de grasa en campanas y conductos, instalaciones eléctricas defectuosas o sobrecargadas, y el manejo inadecuado de equipos de cocina a gas o eléctricos. Las freidoras, descuidos del personal, cigarrillos mal apagados y la falta de limpieza regular también provocan incendios frecuentes.





HOTELES

Incendios

- Las principales causas de incendios en hoteles en Colombia incluyen:
- Fallas en sistemas eléctricos.
(sobrecargas, instalaciones defectuosas, hasta 65% en el Caribe).
- Incidentes en cocinas por acumulación de grasa.
- Comportamiento humano (fumar, velas) y fugas de gas.
- Por otra parte, la construcción moderna con materiales sintéticos y la falta de mantenimiento preventivo.
- incrementan el riesgo.



Fuego en hoteles.

Consecuencias

Según datos recientes, los incendios en hoteles no solo ponen en riesgo vidas humanas, sino que también pueden tener consecuencias devastadoras para el negocio. Las estadísticas muestran que un incendio significativo puede resultar en:

- Cierre temporal o permanente del establecimiento.
- Daños estructurales costosos.
- Pérdida de reputación y confianza de los clientes.
- Incremento en las primas de seguros.
- Posibles responsabilidades legales.



Fuego en Restaurantes.

Consecuencias

Los incendios en restaurantes en Colombia, causados principalmente por acumulación de grasa en sistemas de extracción (60% de los casos), generan pérdidas materiales de hasta \$2.000 millones COP, cierres operativos, aumento de primas de seguros (50-200%), riesgos a la salud por inhalación de humo y graves daños a la reputación.



¿Cómo prevenir ?

Siguiendo estos pasos:

- Inspección de Equipos de Supresión. Muy importante que todos los trabajadores de las cocinas estén capacitados en su uso correcto y que el extintor esté vigente.



➤ **Mantenimiento de Campanas de Extracción de Grasa:**

La higiene y el buen mantenimiento son indispensables en todo tipo de cocinas tanto por prevención de incendios debido a la grasa acumulada, como por la contaminación que pueden producir a los alimentos.



➤ Mantenimiento de Campanas de Extracción de Grasa:

Podemos observar la diferencia, entre una campana de extracción de grasa sin mantenimiento y una muy limpia. Esto hace la diferencia y disminuye el riesgo.



➤ La Capacitación en Prevención es Fundamental:

Un entorno de alto volumen está inherentemente lleno de riesgos de ignición de grasa.

La rápida pero calmada respuesta del chef o del cocinero encargado, ante un fuego en una sartén es muy importante.



➤ Importancia Clave de los EPP contra Incendios:

•**Protección Personal contra Fuego y Quemaduras:** El uso de chaquetillas y delantales de materiales resistentes al fuego ayuda a prevenir lesiones graves si ocurre una llamarada, protegiendo la integridad física del personal.

•**Evitar la Ignición:** El uso de ropa ajustada (evitando mangas largas y holgadas) reduce el riesgo de que la ropa entre en contacto directo con las llamas de la estufa.

•**Gestión de Superficies Calientes y Grasa:** Los guantes resistentes al calor y los delantales impermeables previenen salpicaduras de aceite caliente, que son una causa común de incendios y quemaduras.

•**Seguridad Integral:** El uso de calzado antideslizante ayuda a evitar caídas, lo que previene que los trabajadores tropiecen cerca de equipos calientes, manteniendo la estabilidad en situaciones de emergencia



"El equipo adecuado, en el lugar correcto, salva cocinas."

Puntos de Inspección

- Verificación de extintores específicos para grasas (Clase K).
- Accesibilidad y visibilidad de los equipos.
- Cumplimiento de estándares NTC (Normas Técnicas Colombianas).

- "La presencia prominente de extintores específicos para cocinas de Clase K, directamente debajo de la fuente de riesgo demuestra el cumplimiento de estándares modernos. Esta accesibilidad inmediata es vital; un segundo buscando el equipo adecuado puede marcar la diferencia entre un incidente controlado y un incendio fuera de control."



¡Donde todos lo vean!



Señalización de Emergencia, clara y normativa

”Una ruta clara es una ruta segura.”

Puntos de Inspección:

- Verificación de señales
- 'SALIDA EMERGENCIA', 'ZONA DE FUEGOS'.
- Uso de iconografía NTC estándar.
- Iluminación de emergencia operativa.



La Señalización Correcta Salva Vidas.

El sistema de señalización integral, incluyendo **'ZONA DE FUEGOS'**, **'BRIGADA DE EMERGENCIAS'** y el **'PUNTO DE ENCUENTRO'** con mapa detallado asegura que en una crisis, el personal sepa exactamente a dónde ir.

Esta señalización debe seguir los estándares locales (NTC) para ser efectiva y reconocida universalmente."



El Plan de Evacuación y Punto de Encuentro

“Conocer la salida antes de necesitarla.”

- Inspección del mapa de 'PUNTO DE ENCUENTRO' específico del edificio.
- Confirmación de que las rutas están despejadas.
- Ubicación del Punto de Reunión exterior.



Mantenimiento Preventivo: Campanas y Filtros

"Limpieza profunda: La primera línea de defensa contra incendios de grasa."

Inspección visual de la acumulación de grasa en filtros y conductos.

- Verificación de registros de limpieza profesional.
- Riesgo de incendio en sistemas de extracción.



Prevención de Riesgos Eléctricos en la Cocina



"Agua y electricidad: Una receta para el desastre."

- Verificación de tomas GFCI (Interruptor de Falla a Tierra) cerca de fuentes de agua.
- Inspección de cables desgastados en equipos de mostrador.
- Uso correcto de extensiones (evitar sobrecargas).

Orden y Limpieza como Herramienta de Seguridad

“Donde la excelencia operativa se encuentra con la seguridad total.”

- Pasillos y áreas de trabajo despejadas para evitar tropiezos.
- Almacenamiento seguro de cuchillos y utensilios afilados.
- Manejo correcto de derrames de grasa.



Primeros Auxilios Específicos para Cocinas:

Ante un incendio en la cocina:

- Mantener la calma.
- Sofocar fuegos pequeños en sartenes tapándolas y apagando el fogón, nunca uses agua.
- Si el fuego se propaga, evacuar inmediatamente, cerrar puertas para contenerlo y llamar a emergencias.
- Tratar quemaduras leves con agua fría 20 minutos
- Por inhalación de humo, busca aire fresco.



Capacitación Específica en Primeros Auxilios de Cocinas

"Tratando las quemaduras y cortes antes de que se vuelvan críticos."

- Accesibilidad y contenido del botiquín (con suministros para quemaduras).
- Personal capacitado en RCP y primeros auxilios básicos.
- Señalización NTC del botiquín.



“La normatividad de botiquines en Colombia para 2024 se basa principalmente en la **Resolución 0705 de 2007**, que exige a establecimientos comerciales, empresas y lugares públicos contar con botiquines tipo A, B o C según el tamaño y riesgo. En 2024, se mantienen las obligaciones de dotación, incluyendo insumos como gasas, vendas, antisépticos y guantes, asegurando que no contengan medicamentos, y los botiquines deben ser de fácil acceso y estar señalizados”



El Rol de la Brigada de Emergencia

"Prevenir el riesgo hoy, para asegurar el servicio de mañana."

- Identificación de miembros de la Brigada (parches/chalecos).
- Claridad en las funciones de cada miembro durante una crisis
- Coordinación con el Plan de Evacuación general.



Revisemos la Norma.

Ley 1575 de 2012: La Ley General de Bomberos de Colombia

Esta es la ley principal que regula todo lo relacionado con la gestión del riesgo de incendios en el país.

• **Objeto de la Ley:** Establece el marco legal para la organización y prestación del servicio público esencial de bomberos, enfocado en la gestión integral del riesgo contra incendio, los preparativos y atención de rescates, y la atención de incidentes con materiales peligrosos.

• **Puntos Clave para tu Inspección:**

- **Responsabilidad Compartida:** La ley establece que la gestión del riesgo de incendios es responsabilidad de todas las autoridades y de *los habitantes del territorio nacional*. En el contexto de un hotel o restaurante, esto significa que los propietarios y la gerencia tienen la obligación legal de implementar medidas preventivas.



Revisemos la Norma.

- Resolución 2254 de 2017 (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible)
- **Artículo 5:** Restringe la emisión de partículas, grasas y gases como CO y CO₂, promoviendo prácticas sostenibles en restaurantes e industrias gastronómicas.
- Normas y Estándares Técnicos
 - **NFPA 96 (Norma Internacional):** Define distancias mínimas, materiales ignífugos y frecuencia de mantenimiento de equipos de extracción.
 - **Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) y RAS 2000** (Instalaciones Hidrosanitarias y de Gas): Especifican parámetros técnicos esenciales para garantizar operaciones seguras y eficientes.
- **Consecuencias de Ignorar las Normas Colombianas para restaurantes**
 - **Multas económicas.**
 - **Clausura temporal o definitiva**
 - **Reputación dañada**
 - **Riesgos legales**



Seguridad en las cocinas

"Una cocina segura es una cocina exitosa."

- La seguridad es una inversión, no un costo.
- La combinación de equipo K, capacitación y señalización NTC es esencial.
- El compromiso continuo de la gerencia asegura la sostenibilidad de la seguridad.



Conclusiones

- En un hotel, el riesgo se multiplica porque nuestros clientes no conocen las rutas de escape. Nuestra misión es ser sus guías. Un incendio en una habitación puede pasar desapercibido por minutos si no estamos alerta.
- El detector de humo es el dispositivo que salva vidas mientras el huésped duerme. Nunca permitan que un cliente lo cubra o le quite las baterías. Si la central de incendios suena, no lo ignoren: verifiquen la zona de inmediato.
- El pasillo no es una bodega. Las camareras y el personal de mantenimiento nunca deben dejar carritos, maletas o muebles bloqueando el paso. En un incendio, el humo quita la visión; un obstáculo en el suelo puede ser una trampa mortal.

Conclusiones

- Cada habitación DEBE tener el mapa de evacuación en perfecto estado. Si entran a una habitación y el mapa no está, repórtenlo. Es el primer documento que buscará un huésped en medio del pánico.
- Atención aquí: las secadoras industriales acumulan pelusa, que es altamente inflamable. La limpieza de los filtros de las secadoras debe hacerse CADA TURNO. El sobrecalentamiento en lavandería es una de las causas más comunes de incendios en hoteles.”





Bibliografías

- <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=48943>
- **Normas Técnicas Aplicables:** NTC 1700 (Evacuación), NTC 2885 (Extintores), y NFPA 96 (Supresión de Incendios en Cocinas).
- **N**<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-0052-DE-1993.pdf> formas Técnicas
- [.https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/10/Resolucion-2254-de-2017.pdf](https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/10/Resolucion-2254-de-2017.pdf)

<https://www.minenergia.gov.co/documents/9024/9703.pdf>

Evaluémonos



Preguntas



Recuerda que Positiva tiene para ti:



posipedia

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



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAs



Guías



Mailings



Videos



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

¡Capacítate y fortalece la seguridad de tu empresa!

CURSOS

**VIRTUALES SG-SST
DE 50 Y 20 HORAS**

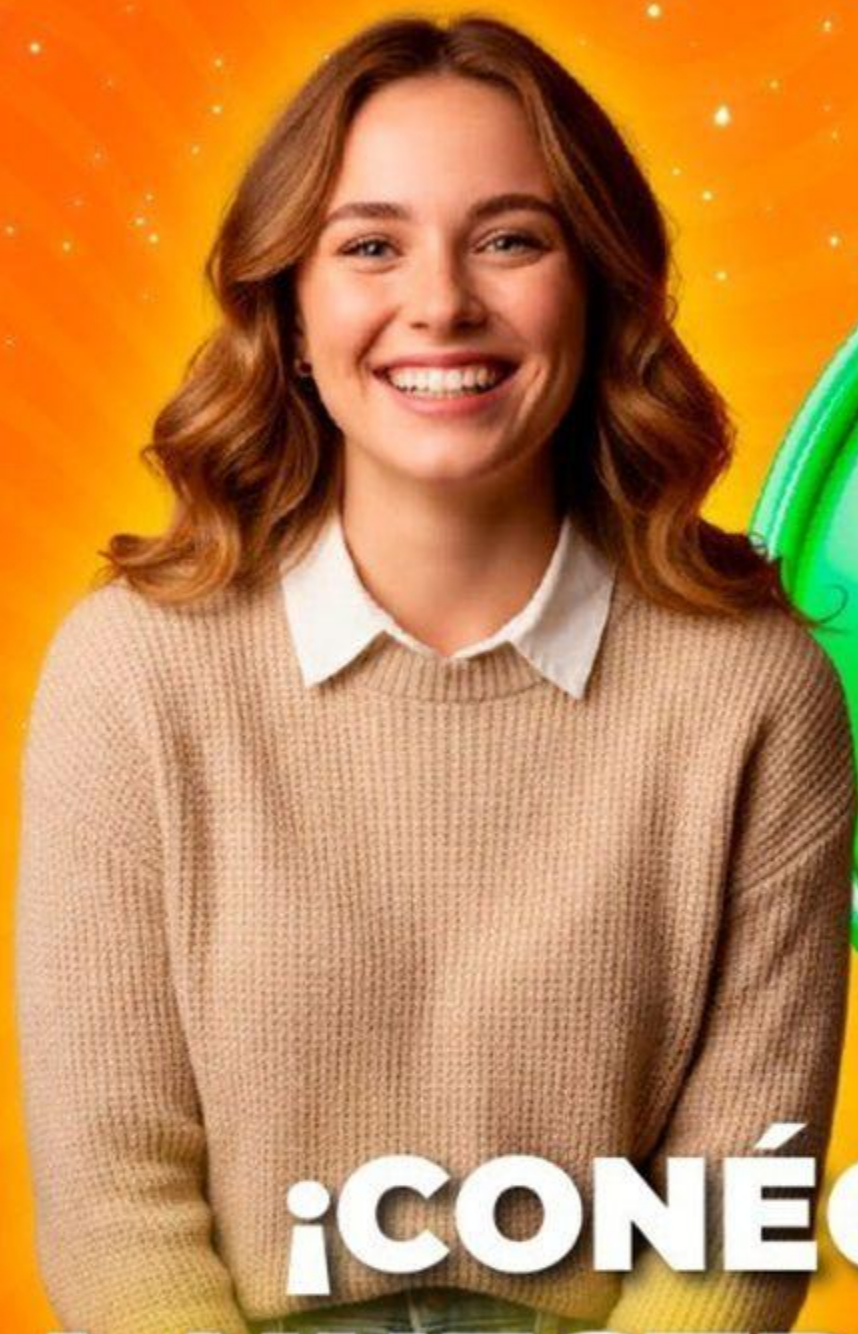
Escanea e insíbete



Para trabajadores de todas las empresas, áreas y sectores.

¡TE ESPERAMOS!





**¡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!**

¡Síguenos en nuestra COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código QR para entrar
a nuestro Canal de Whatsapp