

**PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y/O
ESTÁNDARES DE SEGURIDAD PARA EL
“TALLER DE GASTRONOMÍA I” DE LA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO,
HOTELERÍA Y GATRONOMÍA
FACULTAD DE CIENCIAS
EMPRESARIALES**

CODIGO: SL03T01

RIMAC - 2019



Contenido

PRESENTACIÓN	4
1. OBJETIVO	5
1.1. OBJETIVO GENERAL.....	5
2. ALCANCE	5
3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	5
4. NORMAS DE TRABAJO EN EL TALLER.....	7
4.1. BUENAS PRÁCTICAS GENERALES.....	7
4.1.1. <i>En la indumentaria</i>	7
4.1.2. <i>Normas higiénicas</i>	7
4.1.3. <i>Trabajo con orden y limpieza</i>	8
4.1.4. <i>Actuar responsablemente</i>	8
4.1.5. <i>Precaución</i>	8
4.2. BUENAS PRÁCTICAS ESPECÍFICAS.....	9
4.2.1. <i>Al utilizar cuchillos u otro utensilio punzocortante</i>	9
4.2.2. <i>Trabajo con utensilios y menaje</i>	9
4.2.3. <i>Contacto térmico</i>	10
4.2.4. <i>Uso de gas conectado con tuberías para la cocina o similar</i>	10
4.2.5. <i>Uso de Equipos</i>	11
4.2.6. <i>Cristales</i>	11
4.2.7. <i>Ergonomía</i>	11
4.2.8. <i>Almacenamiento</i>	12
4.2.9. <i>Manejo manual de cargas</i>	12
4.2.10. <i>Al usar productos químicos para la limpieza y desinfección</i>	12
4.3. NORMAS PARA EL DOCENTE	13
4.3.1. <i>Responsabilidades</i>	13
4.3.2. <i>Seguridad</i>	14
4.4. NORMAS PARA EL RESPONSABLE DEL ALMACÉN	14
4.5. NORMAS PARA ALUMNOS	15
4.5.1. <i>Responsabilidades</i>	15
4.5.2. <i>Seguridad</i>	15
5. LINEAMIENTO GENERAL DE USO PARA DEL TALLER DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.....	16
5.1. TRABAJOS CON EQUIPOS ELÉCTRICOS	16
5.2. TRABAJO BAJO CAMPANA.....	16



5.3.	PELIGROS ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES Y AMBIENTES DE LOS TALLERES	16
6.	ESTÁNDARES DE TRABAJO SEGURO PARA EL TALLER	16
7.	PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ACCIDENTES	18
7.1.	ACCIDENTES LABORALES DEL DOCENTE.....	18
7.2.	ACCIDENTES DE TRABAJO POR PARTE DEL ALUMNO	19
7.3.	PRIMEROS AUXILIOS	19
7.3.1.	<i>Heridas por Cortes y Raspaduras</i>	<i>19</i>
7.3.2.	<i>Descargas eléctricas / electrocución</i>	<i>20</i>
7.3.3.	<i>En caso por golpes.....</i>	<i>21</i>
7.3.4.	<i>Quemaduras.....</i>	<i>22</i>
7.3.5.	<i>Intoxicación</i>	<i>22</i>
7.3.6.	<i>Fuego en el cuerpo</i>	<i>23</i>
7.3.7.	<i>Inundaciones, Sismos e Incendios.....</i>	<i>24</i>
8.	CLASIFICACIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	24
8.1.	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS.....	24
8.1.1.	<i>Residuos de ámbito municipal.....</i>	<i>24</i>
8.2.	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	24
8.2.1.	<i>Residuos inorgánicos - biodegradables</i>	<i>24</i>
8.2.2.	<i>Residuos orgánicos.....</i>	<i>24</i>
8.2.3.	<i>Clasificación de tachos de basura</i>	<i>25</i>
9.	NORMAS DE ELIMINACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS COMUNES Y ESPECIALES	25
9.1.	MANIPULACIÓN DE RESIDUOS	25
9.2.	AL MOMENTO DE GENERAR RESIDUOS.....	25
9.3.	AL MOMENTO DE ENVASAR Y CLASIFICAR LOS RESIDUOS	26
9.4.	AL MOMENTO DE ALMACENAR RESIDUOS	26
9.5.	AL MOMENTO DE REALIZAR ALGÚN TRATAMIENTO A LOS RESIDUOS	26
10.	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	27
10.1.	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	27
	ANEXO 1: SIGNOS Y ETIQUETAS	31
	ANEXO 2: RECOMENDACIONES EN CASOS DE DESASTRES	33
	ANEXO 3: INSTRUCTIVOS PARA EL USO DE MÁQUINAS HERRAMIENTAS E EQUIPOS.....	37



PRESENTACIÓN

A fin de garantizar la seguridad en el uso del Taller de Gastronomía I, es necesario establecer normas y criterios en el desarrollo de las actividades de enseñanza, investigación y extensión del ambiente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, perteneciente a la Facultad de Ciencias Empresariales.

El presente protocolo establece lineamientos de seguridad, cuya finalidad es la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, para la salud del alumno, docente, administrativo y usuario en general, que acceden al ambiente.

El siguiente protocolo es aplicable para el taller de Gastronomía I



1. OBJETIVO

1.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer lineamientos para llevar a cabo las actividades de enseñanza, de manera segura en el Taller de Gastronomía I de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, perteneciente a la Facultad de Ciencias Empresariales.

2. ALCANCE

El presente protocolo de seguridad involucra al Taller de Gastronomía I.

3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ✓ **Accidente laboral:** Es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte.
- ✓ **Acto inseguro:** Comportamiento que podría dar pasó a la ocurrencia de un accidente.
- ✓ **Almacenamiento:** Es el depósito temporal de residuos o desechos peligrosos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado con carácter previo a su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final.
- ✓ **IPERC:** Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Control.
- ✓ **Derrame:** Fuga, descarga o emisión, producida por práctica o manipulación inadecuada de las sustancias peligrosas.
- ✓ **Disposición final:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos peligrosos, en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.
- ✓ **Enfermedad profesional:** Todo estado patológico que sobrevenga como consecuencia obligada de la clase de trabajo que desempeña el trabajador o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, bien sea determinado por agentes físicos, químicos o biológicos.
- ✓ **Elemento de protección personal:** Todo elemento fabricado para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos de accidentes del trabajo o enfermedades profesionales.
- ✓ **Evacuación:** Es la acción de desalojar una unidad, servicio o lugar, en que se ha declarado una emergencia.
- ✓ **Extintor:** Equipo con propiedades físicas y químicas diseñado para la extinción inmediata del fuego.



- ✓ **Factor de riesgo:** Existencia de elementos, fenómenos, condiciones, circunstancias y acciones humanas, que pueden producir lesiones o daños.
- ✓ **Fuente de riesgo:** Condición/acción que genera riesgo.
- ✓ **Hoja de seguridad:** Documento que describe los riesgos de un material peligroso y suministra información sobre cómo se puede manipular, usar y almacenar el material con seguridad.
- ✓ **Impacto ambiental:** Cualquier cambio en el ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.
- ✓ **Incendio:** Fuego de grandes proporciones que provoca daños a las personas a las instalaciones y al medio ambiente.
- ✓ **Peligro:** Fuente, situación, o acto con un potencial de daño en términos de lesión o enfermedad, o una combinación de éstas.
- ✓ **Prevención:** Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud.
- ✓ **Producto químico:** Designa los elementos y compuestos químicos, y sus mezclas, ya sean naturales o sintéticos.
- ✓ **Residuo o desecho:** Es cualquier objeto, material, sustancia, que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, que se descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad.
- ✓ **Residuos no peligrosos:** Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad que no presentan ningún riesgo para la salud humana y/o el medioambiente.
- ✓ **Residuos peligrosos:** Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas, reactivas, radioactivas, volátiles, corrosivas y tóxicas, que puede causar daño a la salud humana y al medio ambiente. Así mismo, se consideran peligrosos los envases en paquetes y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- ✓ **Riesgo:** Combinación de la posibilidad de la ocurrencia de un evento peligroso o explosión y la severidad de la lesión o enfermedad que pueden ser causados por evento o explosión.



- ✓ **Riesgo Físico:** Riesgos vinculados a la manipulación o ingestión de gases o partículas radioactivas; exposición a radiaciones ionizantes y/o no ionizantes; exposición a ruidos y vibraciones o una carga calórica sobre la piel y quemaduras.
- ✓ **Riesgo químico:** Es aquel riesgo susceptible de ser producido por la exposición no controlada sustancias químicas, la cual puede producir efectos agudos y/o crónicos, así como la consecuente aparición de enfermedades.

4. NORMAS DE TRABAJO EN EL TALLER

4.1. BUENAS PRÁCTICAS GENERALES

A continuación, encontramos normas generales para docentes y particularmente para estudiantes, que garantizan el correcto desarrollo del trabajo en los ambientes:

4.1.1. En la indumentaria

- ✓ Utilizar chaqueta, siempre bien abrochado para protección de la ropa y la piel, con calzado cómodo y antideslizante.
- ✓ Evitar el uso de accesorios colgantes (aretes, pulseras o collares).
- ✓ Guardar las prendas de abrigo y los objetos personales en un casillero o similar.
- ✓ No llevar bufandas, pañuelos largos, ni prendas u objetos que dificulten la movilidad.
- ✓ Por seguridad, recoger el cabello si este es largo.

4.1.2. Normas higiénicas

- ✓ No se debe comer, ni beber, ya que los alimentos o bebidas pueden contaminarse, los residuos aceleran su deterioro (oxido).
- ✓ Por razones legales, higiénicas y principalmente por seguridad, está prohibido fumar en el taller.
- ✓ Evitar maquillarse cuando se está en el taller.
- ✓ Lavado y desinfección cuidadosa de manos y uñas, con agua y jabón. Antes y después de cualquier práctica. Si hay alguna herida, se recomienda cubrirla.



4.1.3. Trabajo con orden y limpieza

- ✓ Es imprescindible mantener el orden (de las mesadas y mesas en acero inoxidable, equipos, utensilios e insumos), para evitar accidentes.
- ✓ Se deben limpiar perfectamente las mesadas y mesas en acero inoxidable, equipos, utensilios e insumos), antes y después de su uso en cada práctica.
- ✓ No elimine residuos orgánicos, aceites quemados y entre otros, por las cañerías existentes. Consultar con su docente para este procedimiento.

4.1.4. Actuar responsablemente

- ✓ La norma esencial en el ambiente es el cuidado de sí mismo y la auto responsabilidad.
- ✓ Mantener informado al docente de cualquier hecho que ocurra.
- ✓ Aclarar con el docente cualquier tipo de duda.
- ✓ Mantenerse en silencio y estar concentrados en el trabajo que están realizando.
- ✓ Trabajar sin prisa, pensando cada momento en lo que se está haciendo.
- ✓ Evitar las bromas en el ambiente.
- ✓ Correr, jugar, empujar puede causar accidentes.
- ✓ En el ambiente no se deben realizar trabajos diferentes a los autorizados por el docente responsable.
- ✓ Evitar entrar al almacén sin autorización del personal responsable.

4.1.5. Precaución

- ✓ Antes de comenzar una práctica se debe conocer y entender los procesos que vas a realizar.
- ✓ Evitar el uso de los equipos, campanas extractoras y llave de gas, sin contar con la información necesaria y la supervisión del docente responsable.
- ✓ Antes de manipular cualquier equipo o electrodoméstico, se debe verificar que esté en buenas condiciones, asimismo su instalación eléctrica.
- ✓ Estar atento al momento de desplazarse en el taller, ya que pueden existir objetos móviles mal ubicados, que ocasionen leves accidentes.
- ✓ Tener cuidado al momento de transitar al interior del taller, ya que el piso podría estar mojado, ocasionando que se resbale.



4.2. BUENAS PRÁCTICAS ESPECÍFICAS

4.2.1. *Al utilizar cuchillos u otro utensilio punzocortante*

- ✓ Los cuchillos u otro utensilio punzocortante se deben mantener en perfecto mantenimiento, con filo adecuado.
- ✓ Evitar el uso de cuchillos que tengan los mangos astillados o rajados, ni aquellos cuya hoja y mango estén defectuosamente unidos.
- ✓ El corte debe hacerse siempre alejando el cuchillo del cuerpo.
- ✓ Evitar usar el cuchillo con el filo apuntando hacia el cuerpo.
- ✓ Cuando la carne u otro insumo de comida, sea duro de cortar, hacer uso de guantes de malla (anticorte).
- ✓ Evitar caminar con los cuchillos con la punta hacia arriba.
- ✓ Los cuchillos no deben usarse para señalar o hacer gesto alguno, que pueda lesionar a las personas.
- ✓ Para limpiar y desinfectar el cuchillo debe hacerse, apoyándolo sobre una superficie plana (mesa), limpiando primero en una de las caras y continuamente en la otra. No limpiar nunca directamente sobre el filo.
- ✓ Evitar dejar cuchillos abandonados en lugares donde puedan caerse o tropezar con ellos.
- ✓ Deben almacenarse con los filos protegidos y de manera ordenada.

4.2.2. *Trabajo con utensilios y menaje*

- ✓ Sujetar las ollas por las asas y con la ayuda de guantes adecuados, que resistan altas temperaturas.
- ✓ No colocar los mangos de los utensilios directamente en el fuego.
- ✓ Evitar el uso de ollas sin asas o con asas rotas.
- ✓ Evitar el uso de utensilios y menaje deteriorados (rotos, quiñados y rajados).
- ✓ Antes y después de su uso verificar, que estén limpios y desinfectados.
- ✓ Nunca guardar los utensilios sucios y/o húmedos. Después del lavado, secarlos antes de almacenarlos.
- ✓ Guardar ordenadamente utensilios de cocina en los muebles destinados para tal fin. Aquellas cosas de uso más frecuente deben guardarse en lugares de fácil acceso.



4.2.3. Contacto térmico

- ✓ Antes de usar la cocina industrial y horno, debe conocer el procedimiento del uso correcto.
- ✓ Seleccionar la temperatura adecuada según el alimento a cocinar.
- ✓ Limpiar y desinfectar frecuentemente los equipos, antes y después de su uso.
- ✓ No utilizar los equipos para procesos diferentes, sino los que corresponden a su función.
- ✓ Se debe dar mantenimiento regular, según indique el manual de buenas prácticas.
- ✓ Evite colocar cerca de la cocina u horno, materiales inflamables y sustancias químicas.
- ✓ Al terminar de usar la cocina, cerrar correctamente la llave del gas.
- ✓ Nunca dejar mangos, sartenes, ollas o cuchillos, fuera del borde de la mesa ni de los fuegos.
- ✓ Utilizar manoplas aislantes para retirar algo del horno o al tener contacto con superficies calientes.
- ✓ Protéjase las manos mediante aislantes térmicos, guantes de protección o
- ✓ agarradores, antes de tocar o agarrar una olla caliente.
- ✓ Cuando se caliente un líquido en el horno microondas, se recomienda esperar
- ✓ unos instantes antes de retirarlo, ya que se pueden producir salpicaduras.

4.2.4. Uso de gas conectado con tuberías para la cocina o similar

- ✓ Periódicamente verificar el estado de las instalaciones internas (tuberías). Asegúrate que no haya sufrido daños (roturas, corrosión u oxidación). Además, que todas las válvulas y accesorios estén operando sin ningún problema.
- ✓ Revisar el estado de las abrazaderas, soportes o grapas de las tuberías instaladas sobre la pared.
- ✓ En caso se detecte cualquier anomalía en las instalaciones, sólo personal autorizado y capacitado, deberá manipular las conexiones de gas.
- ✓ Si se presenta una suspensión en el suministro, se deben cerrar todas las válvulas de paso a los artefactos de gas.
- ✓ Si hueles a gas natural, sigue estos pasos:
 - a) Abre puertas y ventanas para proporcionar una ventilación adecuada al lugar.



- b) Cierra la válvula de corte de cierre general.
- c) Llama de inmediato al técnico, bomberos o la policía.
- d) No debes accionar aparatos eléctricos y sus interruptores.

4.2.5. Uso de Equipos

- ✓ Al momento de realizar mantenimiento y/o limpieza a cualquier equipo,
- ✓ asegurarse que se encuentre desconectada del suministro eléctrico.
- ✓ Utilizar ropa bien entallada para evitar atrapamientos.
- ✓ Los cables de los equipos y electrodomésticos deben estar en buenas condiciones de uso.
- ✓ Asegurarse de que los equipos cuenten con sus protectores mecánicos.
- ✓ No movilizar los equipos sin autorización, respetar los espacios destinados para éstos.

4.2.6. Cristales

- ✓ En caso de tener que recoger cristales rotos o trozos de cerámica del suelo, utiliza recogedores adecuados. Si dichos trozos se encuentran en el fregadero, hacer uso de guantes de goma para recogerlos.

4.2.7. Ergonomía

- ✓ Usar el taller de acuerdo al número de aforo, para evitar incidentes o accidentes.
- ✓ Deben mantener el cuerpo erguido con el tronco recto durante el desarrollo de las prácticas.
- ✓ Si tiene que sacar utensilios u otros a una altura superior a los hombros, usar una banca o escalera manual para realizar dicha acción.
- ✓ En la utilización de cuchillos u otros utensilios de cocina, mantenga las muñecas en posición neutra, doblándolas lo menos posible.
- ✓ No es recomendable mantenerse en la misma posición, por tiempos prolongados. Hacer movimientos suaves de estiramiento cada cierto tiempo.



4.2.8. Almacenamiento

- ✓ Coloca las latas y paquetes de alimentos en las estanterías, sin sobrecargar las baldas ni que sobresalgan de los bordes de las mismas.
- ✓ Reserva la parte más baja y más alta de las estanterías, para los productos ligeros.
- ✓ Coloca los productos más utilizados y pesados a una altura referencial entre la cadera y los hombros.
- ✓ Guarda en cajas o contenedores adecuados los paquetes más pequeños y los objetos punzantes.
- ✓ Deja libre de cualquier obstáculo los pasillos entre las estanterías.
- ✓ Utiliza escalera de mano, para acceder a los paquetes situados en las baldas superiores. Evite trepar.

4.2.9. Manejo manual de cargas

- ✓ Siempre que sea posible, movilizar las cargas mediante carretillas.
- ✓ En caso de ser necesario, transportar la carga mediante la ayuda de un compañero.
- ✓ En lo posible evite posturas forzadas del cuerpo. No incline excesivamente la columna.
- ✓ Para el levantamiento de la carga utilice las piernas y flexiónelas doblando las rodillas. En esta posición y sin llegar a sentarse, tome impulso con los músculos de las piernas y levante la carga.
- ✓ Durante el transporte de cargas manténgalas pegada al cuerpo y sujetando con los brazos extendidos.

4.2.10. Al usar productos químicos para la limpieza y desinfección

- ✓ No mezcle dos productos de limpieza, ya que pueden generarse vapores o emanaciones tóxicas.
- ✓ No reutilice envases ni trasvase líquidos a otros recipientes, que no sean del mismo producto.
- ✓ Solicite al proveedor fichas técnicas y de seguridad



- ✓ Protéjase con guantes, gafas, mandiles y otros elementos al momento de preparar los desinfectantes, según se indica en la ficha de seguridad del producto.
- ✓ No fume, ni ingiera alimentos o bebidas mientras maneja estos productos.
- ✓ Guardar los productos químicos en la parte superior de una estantería y debe contar con etiqueta.

4.3. NORMAS PARA EL DOCENTE

4.3.1. Responsabilidades

- ✓ Hacer uso de chaqueta y utilizar zapatos cómodos para realizar sus actividades académicas en el taller.
- ✓ Cumplir las Instrucciones de Trabajo (IT) del Área - Material Didáctico y respetar el horario establecido de su clase (Inicio- Finalización). Debe coordinar con un delegado del aula.
- ✓ Solicitar antes del inicio de cada semestre, sus materiales o elementos de trabajo, en base a las guías de prácticas vigentes. No se atenderán los pedidos fuera de los plazos establecidos. Caso contrario se informará al director de la Escuela.
- ✓ Antes de iniciar las clases entregar las Guías de Práctica a todos los estudiantes.
- ✓ Llegar 10 minutos antes de su clase para solicitar los materiales o elementos de trabajo necesarios.
- ✓ Recuerde que Ud. es el responsable de la recepción y devolución de los materiales o elementos de trabajo, que utilice. Cualquier rotura o pérdida de un bien será registrado y debe ser devuelto la semana siguiente.
- ✓ Al término de la clase verificar la conformidad de los bienes utilizados y en coordinación con el delegado hacer entrega al personal de apoyo del almacén y luego cerrar la puerta del taller.
- ✓ Para la realización de prácticas no programadas (seminarios, talleres u otros), coordinar la disponibilidad de horas libres en el ambiente. Gestionar la autorización con el director de la Escuela (48 horas con anticipación).



4.3.2. Seguridad

- ✓ Velar por el trabajo seguro dentro del ambiente y supervisar que las prácticas se llevan adecuadamente, donde se encuentren mínimo dos personas.
- ✓ Promover y verificar el cumplimiento de normas de seguridad relacionadas con el uso de equipos, electrodomésticos y utensilios, por parte de los estudiantes.
- ✓ Asegurar y verificar el uso de implementos de protección personal por parte de los estudiantes, de acuerdo a la práctica.
- ✓ Verificar el estado de las conexiones y cableado eléctrico obsoleto, que puedan causar cortos eléctricos e incendios en el taller.
- ✓ Limitar el acceso al ambiente a personal ajeno a éste.
- ✓ Aplicar y verificar el cumplimiento de las normas relacionadas con el manejo integral de residuos sólidos, líquidos y orgánicos.
- ✓ Fomentar la implementación de prácticas para el uso eficiente de agua y energía.
- ✓ Al término de cada práctica en el taller, se debe apagar las luminarias, bajar la llave del sub tablero eléctrico, revisar que las cañerías estén bien cerradas y de igual manera ventanas y puertas.

4.4. NORMAS PARA EL RESPONSABLE DEL ALMACÉN

- ✓ Usted es responsable de los bienes que se le asignaron, en caso de pérdidas o rupturas se devuelven en el plazo de una semana.
- ✓ Cerciorarse que los utensilios y electrodomésticos estén debidamente etiquetados. Si no presenta etiqueta, elaborar alguna que permita identificar el bien.
- ✓ Almacenar teniendo en cuenta la compatibilidad y características de los mismos.
- ✓ Revisar el área destinada para almacén, se mantenga en buenas condiciones de orden y aseo.
- ✓ Llevar un control e inventario, de los bienes del almacén.
- ✓ Tener en cuenta la ubicación de las hojas de seguridad y revisarla cuidadosamente.
- ✓ Tener presente la ubicación de los utensilios, electrodomésticos, equipos y salida de emergencia.
- ✓ Evitar sobrecargar las estanterías.



- ✓ Mantenga alejado los utensilios y electrodomésticos de sustancias químicas. Guardar en un lugar adecuado, para evitar accidentes.

4.5. NORMAS PARA ALUMNOS

4.5.1. Responsabilidades

- ✓ El uso de elemento de protección personal o vestuario, será una chaqueta bien abrochada y con calzado cómodo y antideslizante.
- ✓ Asistir puntualmente en el horario programado y con la Guía de Práctica, evitar interrumpir la clase.
- ✓ Al momento de su ingreso tiene que firmar asistencia.
- ✓ Deberá presentarse con las uñas cortas, manos limpias, cabello sujetado (en las estudiantes) y con gorra. De lo contrario no ingresará al ambiente.
- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de cada práctica.
- ✓ No ingresará con cartera o mochila. Debe dejar sus pertenencias en los lockers o similar.
- ✓ Tener en la mesa de trabajo solo el material necesario para la práctica.
- ✓ Si requiere solicitar préstamo de algún material o elemento de trabajo, debe estar autorizado por su docente. Ud. hará entrega de su DNI al personal del almacén. Verifique su conformidad antes de su uso, ya que será responsable de dicho bien mientras lo use. Al finalizar deberá entregar en las mismas condiciones, que lo recibió.

4.5.2. Seguridad

- ✓ Leer y respetar las Normas de Seguridad y Ambiental, Normas de Eliminación y Disposición de Residuos Comunes y Especiales. Además, otras normas relacionadas para el óptimo trabajo en el ambiente.
- ✓ Sí Ud. incumple una norma, será retirado inmediatamente.
- ✓ Realizar únicamente las actividades indicadas por el docente dentro del ambiente.
- ✓ Utilizar los elementos de protección personal, de acuerdo al tipo de riesgo que estará expuesto y determinado según la práctica.
- ✓ Evitar manipular los equipos, electrodomésticos, tableros y cables eléctricos expuestos, sin autorización de su docente. Cuidar la infraestructura y los bienes que utiliza.
- ✓ En caso de producirse un accidente o lesión, comuníquelo inmediatamente al docente o personal responsable.



5. LINEAMIENTO GENERAL DE USO PARA DEL TALLER DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

5.1. TRABAJOS CON EQUIPOS ELÉCTRICOS

- ✓ Los tableros deben ubicarse fuera de las áreas de práctica, en lugares de fácil acceso y visibles para el personal.
- ✓ El taller debe disponer de un interruptor general para toda la red eléctrica e interruptores individuales por cada sector. Los cuales deben estar identificados y con facilidad de acceso.
- ✓ Si es necesario hacer uso de extensiones (de tomacorriente), para algún electrodoméstico. Luego de culminar, recoger el cableado y guardar adecuadamente.

5.2. TRABAJO BAJO CAMPANA

- ✓ Previamente antes de utilizar la campana extractora, se debe verificar que el sistema de extracción funcione apropiadamente y sus componentes.
- ✓ No debe haber sobre la campana ninguna clase de producto inflamable.
- ✓ Evitar colocar el rostro de manera directa al interior de la campana.
- ✓ Si el sistema de extracción llega a detenerse, se debe suspender la preparación y volver a encender después de 5 minutos.
- ✓ En caso de incendios al interior de la campana, se deberá cortar el suministro de gas y desconectar los equipos eléctricos, que están dentro de la campana.

5.3. PELIGROS ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES Y AMBIENTES DE LOS TALLERES.

- ✓ Para conocer los peligros, riesgos en el taller y las medidas de control recurrir al documento de la matriz IPERC del taller.

6. ESTÁNDARES DE TRABAJO SEGURO PARA EL TALLER

El taller debe estar a cargo del personal entrenado y capacitado para la enseñanza y el manejo de los materiales, sustancias, herramientas, equipos y maquinarias, que se utilicen en las clases o prácticas. Además, antes de iniciar el desarrollo de las actividades, el docente o encargado deberá instruir a los alumnos sobre la manipulación de éstos y los riesgos que puede ocasionar, sino se realiza correctamente.

Se tendrá en cuenta los siguientes Estándares de trabajo seguro:



- ✓ Al ingresar al taller, los usuarios asumirán los riesgos implícitos en las actividades que se desarrollarán y serán responsables de tomar las precauciones respecto a la instrucción de seguridad entregada.
- ✓ El o la estudiante deberá ser puntual en la hora de ingreso a la clase.
- ✓ Utilizar ropa cómoda y adecuada para la práctica.
- ✓ Ingresar únicamente con chaqueta, calzado cómodo y antideslizante, manos limpias, uñas cortas, cabello sujetado (en el caso de las estudiantes) y deberán usar gorra. CASO CONTRARIO NO INGRESARÁ.
- ✓ Realice sus actividades académicas sin prisa y ordenadamente, bajo la supervisión del docente.
- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de cada práctica.
- ✓ Se deberán respetar todas las señales de seguridad.
- ✓ No está permitido el uso del celular durante la práctica.
- ✓ Está prohibido que el estudiante ingrese con mochila, bolsos o carteras, que dificulten el adecuado desplazamiento de ellos.
- ✓ Está prohibido fumar en el taller.
- ✓ Evitar hacer uso de accesorios en las manos mientras realice su práctica, ya que puede terminar estropeando.
- ✓ El docente o personal responsable, podrá disponer el retiro de un estudiante, que incumpla cualquiera de las normas establecidas.
- ✓ El usuario debe tener en cuenta la postura correcta, tanto sentado como de pie. Con las articulaciones en posición neutra o descansada y estar cambiando de posición para disminuir la tensión muscular y lesiones osteomusculares.
- ✓ Al momento de utilizar los utensilios de corte, manténgase concentrado, para impedir lesiones leves hasta graves en las manos.
- ✓ Utilice un protector de manos (guantes anti calóricos), cuando sea necesario trabajar con superficies calientes.
- ✓ Se prohíbe la eliminación de residuos orgánicos, aceites quemados y entre otros, por las cañerías existentes. Consultar con su docente para el correcto procedimiento.
- ✓ El nivel de iluminación debe ser el adecuado para el ambiente.
- ✓ Se debe mantener el orden y la limpieza de los insumos, utensilios, equipos u otro



elemento a usar.

- ✓ Se debe evitar obstruir los pasillos del taller, con todo tipo de elemento (insumos, utensilios y entre otros).
- ✓ Los trabajos de reparación eléctrica de un equipo, serán efectuados únicamente por las personas autorizadas.
- ✓ Antes de utilizar un equipo, se debe verificar que esté en óptimas condiciones, para evitar riesgos a electrocución, cortes, quemaduras y otros.
- ✓ Evitar manipular las llaves eléctricas, de gas u otros, sin autorización del personal responsable.
- ✓ En caso de detectar una condición insegura, se deberá comunicar inmediatamente al responsable del taller.
- ✓ Cuando se deje de usar algún equipo, se debe siempre desconectar sujetando el enchufe y no tirar el cable al piso.
- ✓ Los objetos caídos y desperdigados pueden provocar tropezones y resbalones peligrosos, de manera que, para evitar se deberán recoger y continuamente eliminar en los contenedores respectivos.

7. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ACCIDENTES

7.1. ACCIDENTES LABORALES DEL DOCENTE

En caso de accidentes en el trabajo por el personal académico o administrativo, se procederá de la siguiente forma:

- ✓ Sí un personal ha tenido un accidente, se debe informar al Coordinador sobre el suceso y brindar los primeros auxilios.
- ✓ Luego deberá ser trasladado al tópico de la FACE, para ser estabilizado. En caso sea de gravedad, deberá ser llevado a un Centro de Salud u Hospital cercano a la zona.
- ✓ Personal encargado del taller deberá de iniciar la investigación del evento.



7.2. ACCIDENTES DE TRABAJO POR PARTE DEL ALUMNO

En caso de accidentes en las prácticas por los estudiantes, se procederá de la siguiente forma:

- ✓ Sí un estudiante ha tenido un accidente, se debe informar al docente responsable sobre el suceso y brindar los primeros auxilios.
- ✓ Luego deberá ser trasladado al tópico de la FACE, para ser estabilizado. En caso sea de gravedad, deberá ser llevado a un Centro de Salud u Hospital cercano a la zona.
- ✓ Después el docente reportará lo sucedido al Coordinador de la Escuela.
- ✓ Los estudiantes deberán contar con seguro contra accidentes. La UNE es responsable de velar por el bienestar de los estudiantes.

7.3. PRIMEROS AUXILIOS

La rápida actuación ante un accidente puede salvar la vida de una persona o evitar el empeoramiento de las posibles lesiones que padezca. Por ello es importante conocer las actuaciones básicas de atención inmediata en caso de que durante el desarrollo del trabajo acontezca algún accidente. Además, es necesario situar en un lugar bien visible, el número de teléfono para casos de emergencia de la UNE.

7.3.1. Heridas por Cortes y Raspaduras

Es cuando se utiliza utensilios de punzo cortante, causando cortes de menor a mayor dimensión.

La atención de primeros auxilios ante cortes y raspaduras se deberá actuar bajo las siguientes pautas:

- ✓ **Lavar la herida con agua:** Mantener la herida debajo del agua corriente del grifo disminuirá el riesgo de tener una infección. Lava con jabón la zona que rodea la herida. Evita que entre jabón en la herida. Además, no utilices alcohol, agua oxigenada ni yodo, que pueden irritar.
- ✓ **Controlar la hemorragia:** En el caso de los cortes y rasguños menores, por lo general, el sangrado se detiene solo. Si es necesario, aplica presión suave con una venda o paño limpios y eleva la herida hasta que se detenga el sangrado.



- ✓ **Cubrir la herida:** Cubra la herida con una compresa de gasa limpia para reducir el riesgo de infección y prevenir que se agrave la lesión. Si la herida solo es un rasguño menor o una raspadura, no la cubras. De lo contrario, una herida con corte mayor de unos 6 centímetros abiertas o con forma irregular, necesitará puntos de sutura.
- ✓ **Ir al centro médico:** Después de dar los primeros auxilios, se debe trasladar a la persona afectada al Centro Médico de la UNE para su debido diagnóstico y atención.

7.3.2. Descargas eléctricas / electrocución

El uso de la corriente eléctrica es fundamental para hacer funcionar los equipos y electrodomésticos, que ayudarán en las prácticas del taller. Tener cuidado con los riesgos de contactos directos o indirectos con la electricidad, ya que al presentar cables expuestos sin el aislamiento correcto y maniobrar con las manos completamente mojada o semi húmeda, causaría electrocución.

La Electrocuación es cuando una persona sufre una parada cardiorrespiratoria o una pérdida de conocimiento, se deberá auxiliar de la siguiente manera:

- ✓ **Zona segura:** La persona accidentada debe ser retirada a una zona segura (sin presencia de humedad) para dar los primeros auxilios.
- ✓ **Cortar la energía eléctrica:** Apagar la fuente de electricidad, de ser posible. De lo contrario, aleja la fuente de ti y de la persona utilizando un objeto seco y no conductor hecho de cartón, plástico o madera.
- ✓ **Actuar de acuerdo al caso:** Después de una descarga eléctrica es frecuente que se presente un estado de muerte aparente, que puede ser debido a una pérdida de conocimiento, a un paro respiratorio o a un paro circulatorio. Cada uno de estos casos requiere una conducta diferente:

a) **PÉRDIDA DE CONOCIMIENTO**

Puede haber una pérdida transitoria de conocimiento, pero no hay paro respiratorio. Los latidos cardíacos y el pulso son perceptibles. En este caso es suficiente poner al accidentado acostado sobre un lado, en posición de seguridad. La posición lateral de seguridad consiste en tumbar de lado a la persona accidentada para que, en caso de sobrevenir un vómito, expulsión de sangre o secreciones de la boca, no se atragante.



b) PARO RESPIRATORIO

En este caso, además de la pérdida de conciencia se presentan claros síntomas de paro respiratorio. Por el contrario, el pulso es perceptible. Es importante emprender inmediatamente la asistencia respiratoria, preferentemente mediante el método de boca a boca.

c) PARO CIRCULATORIO

En este caso, a la inconsciencia y a la falta de respiración se asocia además la ausencia de pulso de latidos cardíacos. En este caso, es muy importante comenzar con las maniobras de R.C.P. (reanimación cardiopulmonar), es decir, combinar la respiración boca a boca con masaje cardíaco externo.

Revisar si la persona se encuentra consciente. Si en caso lo estuviese, controlar los signos vitales y cubrir las quemaduras con material estéril, trasladar rápidamente al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona. En caso de estar inconsciente, despeja la vía aérea sin aun no respira realice maniobras de resucitación cardiopulmonar y traslade rápido de igual manera al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona.

7.3.3. En caso por golpes

El usuario tiene que estar atento al momento de desplazarse en el ambiente, ya que algunas veces están mal ubicados los objetos móviles o el piso se encuentre mojado. Pudiendo causar golpes leves hasta graves en el cuerpo, para ello se auxiliará de la siguiente forma:

- ✓ **Verificar estado del accidentado:** Ayuda al accidentado a adoptar una posición semi-sentada. Observa si sus pupilas son del mismo tamaño y reaccionan a la luz. Pregúntale su nombre o qué día es para comprobar si hay compromiso de conciencia.
- ✓ **En caso de heridas:** Si el golpe o la caída provocó una herida o corte, límpiala con agua limpia o suero fisiológico. Si hay sangramiento incesante o hemorragia, haz presión en la zona con un paño limpio o gasa.
- ✓ **Colocar compresas frías:** Si el golpe o caída fue superficial, pon una compresa fría en la zona para evitar que esta se inflame y aparezca un moretón. Si no tienes una compresa, la puedes hacer envolviendo hielo en una toalla o paño limpio (recuerda que nunca debes aplicar hielo directamente en la piel, ya que podrías quemarla)
- ✓ **En caso de pérdida de conciencia u otros:** Si existe pérdida de conciencia,



sangramiento en nariz u oídos y fuertes dolores de cabeza, es necesaria trasladar a la persona al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona, para su atención correspondiente

7.3.4. Quemaduras

Lesión producida en los tejidos por calor, frío o por sustancias químicas. La lesión va, desde simple enrojecimiento de la piel, hasta la pérdida importante de esta.

La gravedad de una quemadura depende de la profundidad, localización y extensión de la zona quemada y del tipo de sustancia o la superficie que provocó la quemadura.

La atención de primeros auxilios ante quemaduras se deberá actuar bajo las siguientes pautas:

- ✓ **Refresque (enfríe) la quemadura:** Ponga la parte afectada bajo un chorro de agua fría por cerca de cinco minutos. Esto ayuda a evitar que se siga quemando y disminuye el dolor y la inflamación. NO SUMERJAS UNA QUEMADURA GRAVE y extensa en agua. No ponga hielo sobre una quemadura. No frote una quemadura porque esto puede empeorar la lesión. No rompa las ampollas ya que puede aumentar el riesgo de una infección en el sitio de la quemadura. No quitar la ropa pegada a la piel.
- ✓ **Cubra la quemadura:** Si la quemadura está expuesta, cubra el área afectada con un vendaje limpio húmedo para que no se pegue a la quemadura. Esto ayuda a disminuir el riesgo de infección y alivia el dolor.
- ✓ **No aplicar ungüentos:** No aplique ungüentos si no está capacitado para tal acción. Nunca debe aplicar mantequilla, grasas u otros remedios caseros a la quemadura, ya que esto puede aumentar el riesgo de infección.
- ✓ **Ir al centro médico:** Llevar al afectado al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona, para su revisión y tratamiento a cargo de un profesional capacitado.

7.3.5. Intoxicación

Una intoxicación puede producir lesiones o la muerte por tragar, inhalar, tocar o inyectar varios medicamentos, productos químicos, venenos o gases.

La atención de primeros auxilios ante intoxicación se deberá actuar bajo las siguientes pautas:

La actuación general cuando produzca una proyección será:

- ✓ **Actuar de acuerdo al tipo de intoxicación:**



a) Intoxicación por ingestión: Retira toda sustancia tóxica que quede en la boca de la persona. Si sospechas que la sustancia tóxica es un producto de limpieza de uso doméstico u otro producto químico, lee la etiqueta del recipiente y sigue las instrucciones por intoxicación involuntaria.

b) Intoxicación por contacto con la piel: Quita la ropa contaminada con guantes. Enjuaga la piel durante 15 a 20 minutos en la ducha o con una manguera.

c) Intoxicación por contacto con los ojos: Enjuaga suavemente el ojo con agua fría o tibia durante al menos 15 minutos o hasta que llegue la ayuda médica.

d) Intoxicación por inhalación: Haz que la persona tome aire fresco lo antes posible.

- ✓ **En caso de vómitos:** Si la persona vomita, gírale la cabeza hacia un lado para evitar que se ahogue.
- ✓ **En caso no haya signos de vida:** Realiza reanimación cardiopulmonar si la persona no muestra signos de vida, como movimiento, respiración o tos.
- ✓ **Recolectar muestra de sustancia:** Pídele a alguien que recolecte los envases o contenedores con etiquetas y cualquier otra información sobre la sustancia tóxica para informar al doctor.
- ✓ **Ir al centro médico:** Traslade rápidamente al afectado al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona, para su revisión y tratamiento a cargo de un profesional capacitado.

7.3.6. Fuego en el cuerpo

Si se te incendia la ropa, grita inmediatamente para pedir ayuda y realiza lo siguiente:

- ✓ Tiéndete en el suelo y rueda sobre ti mismo para apagar las llamas. No corras ni intentes llegar al baño, si no está muy cerca de ti.
- ✓ Ayuda a apagar el fuego, cubriendo a la persona afectada con una manta anti fuego. NO UTILICES NUNCA UN EXTINTOR, SOBRE EL CUERPO.
- ✓ Una vez apagado el fuego, mantén a la persona tendida en una superficie plana, procurando que no coja frío.
- ✓ Luego el accidentado debe ser trasladado al Centro de Salud u Hospital cercano a la zona.



7.3.7. Inundaciones, Sismos e Incendios.

En caso de inundaciones, sismos e incendios, revisar Anexo 3:

8. CLASIFICACIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Normas a cumplir por los usuarios del Taller de Gastronomía I de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

8.1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

8.1.1. Residuos de ámbito municipal

- ✓ **Residuos inorgánicos** – biodegradable: Son las envolturas de los productos empacados, tales como, latas y cartones.
- ✓ **Residuos orgánicos:** Son los restos de comidas, cáscaras (frutas, verduras y huevos), restos de carnes, semillas y hojas.

8.2. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

8.2.1. Residuos inorgánicos - biodegradables

Son depositados en bolsa de color negro, ubicadas en recipientes identificados. Durante todos los días en horas de la noche, el personal de limpieza de la FACE, se encarga de recoger y eliminar los residuos, por medio del servicio municipal (carro o camión de recolección y recojo de basura).

8.2.2. Residuos orgánicos

Son depositados en bolsa de color marrón, ubicada en recipiente tapado e identificado. Durante todos los días en horas de la noche, el personal de limpieza de la FACE, se encarga de recoger y eliminar los residuos, por medio del servicio municipal (carro o camión de recolección y recojo de basura).



8.2.3. Clasificación de tachos de basura

La NORMA TÉCNICA PERUANA -NTP 900.058.2005 establece los colores a ser utilizados en los dispositivos de almacenamiento de residuos, con el fin de asegurar la identificación y segregación de los residuos.

- ✓ **Marrón:** Aquí entra todo lo que tiene que ver con los restos de comida de todo tipo, pero ten especial cuidado en no botar en estos tachos toallas higiénicas, excrementos de animales ni nada que contamine el proceso de reciclaje.
- ✓ **Negro:** Todo lo que no se puede reciclar y no sea catalogado como residuo peligroso: restos de la limpieza de la casa y del aseo personal, toallas higiénicas, pañales desechables, colillas de cigarros, trapos de limpieza, cuero, zapatos, entre otros.

9. NORMAS DE ELIMINACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS COMUNES Y ESPECIALES

La generación de residuos durante las diferentes actividades en el taller, sugiere implementar una adecuada gestión de lo mismo, debido a los potenciales riesgos que encierran al ser contaminantes para las personas y el entorno.

9.1. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS

- ✓ Conocer e identificar los riesgos a los cuales está expuesto y tomar las medidas necesarias para prevenirlo.
- ✓ Se debe considerar los residuos como peligrosos y asumir el máximo nivel de protección, debiendo ser empacados en compartimientos cerrados y sellados en contenedores compatibles.
- ✓ Minimice el tiempo de exposición, los residuos químicos se deben recoger cada mes.

9.2. AL MOMENTO DE GENERAR RESIDUOS

- ✓ Identifique las sustancias químicas que conforman el residuo generado. En caso de ser una mezcla, tenga en cuenta la posible reacción entre los compuestos.
- ✓ Para clasificar los residuos según el nivel de peligrosidad ver el anexo 2



9.3. AL MOMENTO DE ENVASAR Y CLASIFICAR LOS RESIDUOS

- ✓ Determinar la peligrosidad de los residuos según el D.S. N° 057-2004/PCM
- ✓ Para envasar, seleccionar el contenedor adecuado de acuerdo con el grado de peligro del residuo.
- ✓ Evitar mezclar residuos sólidos con líquidos, los residuos vencidos se deben mantener en sus mismos frascos.
- ✓ Etiquetar e identificar los envases de los residuos, fijando las etiquetas firmemente sobre el envase, debiendo ser anulada si fuera necesario indicaciones o etiquetas anteriores, de forma que no induzcan al error o desconocimiento del origen y contenido.

9.4. AL MOMENTO DE ALMACENAR RESIDUOS

- ✓ Almacene residuos de acuerdo con la peligrosidad: inflamables, corrosivos, etc.
- ✓ Almacene los residuos químicos de igual característica de peligrosidad en contenedores especiales e individuales que se encuentren debidamente etiquetados.
- ✓ Los almacenes deben tener iluminación y ventilación adecuada.
- ✓ Se debe disponer de extintor contra incendios, según el tipo de fuego que se puede generar.
- ✓ Mantener el área de almacenamiento dentro del taller en condiciones apropiadas de orden y limpieza.

9.5. AL MOMENTO DE REALIZAR ALGÚN TRATAMIENTO A LOS RESIDUOS

- ✓ Está prohibido eliminar líquidos inflamables, corrosivos, tóxicos, peligrosos para el ambiente por los desagües, deben emplearse los recipientes para residuos que se encuentran en el taller.
- ✓ Está prohibido el abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos en todo el territorio nacional y toda mezcla o dilución de residuos que dificulte su gestión.
- ✓ Comunicar cualquier situación que pueda generar un riesgo especial por la presencia de alguna de las sustancias que forman parte del residuo, para que pueda gestionar correctamente el residuo preservando la seguridad de las personas y el medio ambiente.



10. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los elementos de protección personal se deben colocar al ingresar al taller, antes de iniciar las actividades en dicha área y deben ser utilizados exclusivamente para las actividades que fueron diseñadas.

10.1. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- ✓ **Protección corporal:** Hacer uso de Chaqueta blanca bien abrochado.
- ✓ **Protección en los pies:** Usar zapatos cerrados y antideslizantes.
- ✓ **Protección para el cabello:** Sujetar su cabello en el caso de las estudiantes y en ambos colocarse correctamente un gorro.
- ✓ **Protección de las manos:** Utilizar guantes de malla cuando se trabaje con superficies calientes y de baja temperatura. Asimismo, si va a manipular directamente los alimentos que no, necesitan cocción. Hacer uso de guantes tipo nitrilo.
- ✓ **Señalización:** En base a la norma Técnica Peruana NTP 399.010-1, donde se indica que todo debe presentar señalética de seguridad y emergencia. La señalética está ubicada en lugares de fácil visualización. Las dimensiones y colores de cada señalética debe cumplir con lo estipulado en las Normas Peruanas – NTP 399.010-1.
- ✓ **Protección Contra Incendios:** El taller deberá contar con extintores contra incendio tipo K y detectores de humo.

A continuación, se muestran las recomendaciones sobre uso de disposiciones de elementos de protección personal básicos para uso en el taller.



ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA COLOR BLANCO
IMAGEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Diseñada para proteger la ropa y la piel de las sustancias que pueden derramarse o producir salpicaduras.</p> <p>Tipos de batas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Algodón: Protege frente a objetos "volantes", esquinas agudas o rugosas y es buen retardante del fuego. ✓Fibras sintéticas: Protege frente a chispas. Sin embargo, La chaqueta de fibras sintéticas, pueden amplificar los efectos adversos de algunos peligros del taller.
INDICACIÓN DE USO	✓Debe utilizarse de tal manera que cumpla su rol de proteger la ropa y la piel.
RECOMENDACIONES	✓Asegurarse de que los botones o sujetadores estén en buenas condiciones.
CRITERIOS DE CAMBIO Y DISPOSICIÓN FINAL	✓Debe cambiarse cuando ya no cumple su rol protector, lavarse y desinfectarse después de cada uso.



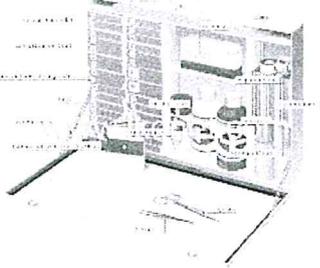
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PROTECCIÓN EN LOS PIES (calzado planos o zapatillas)
IMAGEN	 <p>CALZADO PLANOS</p>
CARACTERÍSTICAS	<p>✓ Zapatos planos o zapatillas: En caso de hacer uso de otro tipo de calzado y zapatillas, deberán ser planos y antideslizantes.</p>
INDICACIÓN DE USO	<p>✓ Calzado planos o zapatillas cerradas brindan protección al dorso del pie en actividades.</p>
RECOMENDACIONES	<p>✓ Usar de planta de goma o caucho antideslizantes. ✓ Además serán cerrados, planos o tacones bajos y deben cubrir completamente los pies.</p>
CRITERIOS DE CAMBIO Y DISPOSICIÓN FINAL	<p>✓ Se desechan ante deterioro evidente de sus características protectoras y antideslizantes.</p>

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PROTECCIÓN DEL CABELLO (Gorros)
IMAGEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Gorro bajo de cocina unisex</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Es 65% poliéster y 35% algodón. ✓ Se ajusta en la cabeza con un elástico. ✓ Color blanco
INDICACIÓN DE USO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Estirar la parte inferior de la gorra, para ser colocado en la cabeza.
RECOMENDACIONES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sujetarlo adecuadamente en la cabeza.
CRITERIOS DE CAMBIO Y DISPOSICIÓN FINAL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se desechan ante deterioro evidente de sus características protectoras y antideslizantes.



ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PROTECCIÓN DE LAS MANOS (Guantes)
IMAGEN	 <p style="text-align: center;"> ANTICORTE LÁTEX NITRILO ANTICALOR </p>
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes anticorte: Diseño especial en malla. Protegen para evitar cortes en las manos por cuchillos u otro utensilio punzocortante. ✓ Guantes Látex y nitrilo: Es necesario usar estrictamente por higiene, cualquiera de los dos tipos de guantes, para la manipulación directa con alimentos (no cocidos). ✓ Guantes anticalor: Son de tela de kevlar nomex, se utiliza para tocar superficies calientes y tiene una resistencia para soportar hasta 500° de temperatura.
INDICACIÓN DE USO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Debe utilizarse de tal manera que cumpla su rol de proteger la mano y/o brazo.
RECOMENDACIONES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Seleccione la talla adecuada. ✓ Antes de colocarse los guantes, debe revisar que no esté deteriorado o correa gastada. ✓ Los guantes deben cubrir los puños de preferencia el antebrazo, para evitar todo contacto directo con la piel, durante la práctica.
CRITERIOS DE CAMBIO Y DISPOSICIÓN FINAL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Debe cambiarse cuando ya no cumple su rol protector



ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS
IMAGEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>✓ El botiquín debe contener elementos que ayuden a atender situaciones relacionadas con los diferentes tipos de lesión.</p> <p>Material de cura: Algodón hidrófilo, nunca debe utilizarse en heridas abiertas, pues las fibras pueden pegarse a las heridas produciendo infecciones o retrasando la curación, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gasas estériles ✓ Vendas. ✓ Esparadrapo hipo alérgico. ✓ Apósitos adhesivos (ejemplo tiritas) ✓ Antiséptico y desinfectante (ejemplo: agua oxigenada, suero fisiológico, soluciones yodadas y jabón desinfectante). <p>Accesorios, sirven para facilitar la cura, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tijeras con punta roma. ✓ Pinzas. ✓ Guantes de un solo uso.
RECOMENDACIONES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El responsable del botiquín verificará una vez al mes el contenido de éste. Para hacer el reporte al jefe inmediato sobre los faltantes. ✓ Nota: No se debe administrar ningún tipo de medicamento.



ANEXO 1: SIGNOS Y ETIQUETAS

CÓDIGO NFPA



ETIQUETAS PARA ALMACENAMIENTO SEGURO

	+	-	-	+
	-	+	-	-
	-	-	+	+
	-	-	-	0
	+	-	+	0

+ Se pueden almacenar juntos.
 0 Solamente podrán almacenarse juntos, adoptando ciertas medidas.
 - No deben almacenarse juntos.

TABLA DE SÍMBOLOS DE RIESGO O PELIGROSIDAD

E EXPLOSIVO	O COMBURENTE	F+ EXTREMAMENTE INFLAMABLE	F FÁCILMENTE INFLAMABLE	T+ MUY TOXICO
T TOXICO	X IRRITANTE	C CORROSIVO	X IRRITANTE	H PELIGROSO PARA EL MEDIO AMBIENTE



E
Explosivo

Clasificación: Sustancias y preparaciones que reaccionan exotérmicamente también sin oxígeno y que detonan según condiciones de ensayo fijadas, pueden explotar al calentarse bajo inclusión parcial.
Precaución: Evitar el choque, Percusión, Fricción, formación de chispas, fuego y acción del calor.



O
Comburente

Clasificación: (Peroxidos orgánicos) Sustancias y preparaciones que, en contacto con otras sustancias, en especial con sustancias inflamables, producen reacción fuertemente exotérmica.

Precaución: Evitar todo contacto con sustancias combustibles.
Peligro de inflamación: Pueden favorecer los incendios comenzados y dificultar su extinción.



F+
Extremadamente inflamable

Clasificación: Líquidos con un punto de inflamación inferior a 0°C y un punto de ebullición de máximo de 35°C. Gases y mezclas de gases, que a presión normal y a temperatura usual son inflamables en el aire.

Precaución: Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.



F
Fácilmente inflamable

Clasificación: Líquidos con un punto de inflamación inferior a 21°C, pero que NO son altamente inflamables. Sustancias sólidas y preparaciones que por acción breve de una fuente de inflamación pueden inflamarse fácilmente y luego pueden continuar quemándose o permanecer incandescentes.

Precaución: Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.



ANEXO 2: RECOMENDACIONES EN CASOS DE DESASTRES

➤ RECOMENDACIONES EN CASO DE INUNDACIONES

ANTES

- ✓ Este pendiente de las señales de aviso, alarma, emergencia y mantenerse informado por las autoridades de la UNE y/o personal responsable del ambiente. Esto lo ayudará a prepararse ante cualquier situación.
- ✓ Tener sus pertenencias básicas (en bolsas de plástico bien cerradas y en mochila o similar), que pueda cargar. De tal manera, dejen libres sus brazos y manos. Para estos casos, hacer uso de zapatillas.
- ✓ Antes de retirarse del ambiente, apagar y desconectar los equipos electrónicos.
- ✓ Los ambientes deben contar con rutas libres de evacuación.
- ✓ Mantenga una reserva de agua potable.
- ✓ Siga las indicaciones de las autoridades y prepárese para evacuar en caso sea necesario.

DURANTE

- ✓ Manténgase alejado de las áreas afectadas.
- ✓ Tenga a la mano los artículos de emergencia.
- ✓ Manténgase atento para recibir información e instrucciones de las autoridades.
- ✓ Evite tocar o pisar cables eléctricos.
- ✓ Retírese de árboles y postes en peligro de caer.
- ✓ Evite caminar por zonas inundadas y resbaladizas.
- ✓ En caso de existir riachuelos, evitar cruzar. La velocidad del agua puede ser mucho mayor de lo que usted pueda suponer.
- ✓ Utilice vías señalizadas de evacuación.

DESPUÉS

- ✓ Conserve la calma.
- ✓ Continúe con las instrucciones transmitidas por las autoridades.
- ✓ Reporte inmediatamente sobre los posibles heridos a los servicios de emergencia.
- ✓ Sí el ambiente no sufrió daños, podrá permanecer.
- ✓ Mantenga desconectado la luz, agua y gas, hasta asegurarse de que no haya



fugas ni peligro de corto circuito.

- ✓ Cerciorarse de que sus equipos electrónicos estén secos antes de conectarlos.
- ✓ No divulgue, ni haga caso de rumores.
- ✓ Colabore con sus compañeros para apoyar en reparar los daños.
- ✓ En caso necesario, solicite ayuda a las brigadas de auxilio o a las autoridades más cercanas.

➤ RECOMENDACIONES EN CASO DE SISMOS

ANTES

- ✓ Verificar constantemente los sistemas de señalización de rutas de evacuación.
- ✓ Evitar el bloqueo de rutas de escape.
- ✓ Realizar mantenimiento a los sistemas de alarma.
- ✓ En caso de detectar algún riesgo, reportar al personal responsable.
- ✓ Contribuir con las capacitaciones programadas.

DURANTE

- ✓ El momento crítico de acción, son los primeros segundos después de comenzado el sismo.
- ✓ Dar la voz de alarma inmediatamente al percibir el sismo.
- ✓ Mantenga la calma.
- ✓ Suspenda todas las actividades que esté realizando.
- ✓ Durante el sismo a las personas deben pararse en las Zonas Seguras señalizadas.
- ✓ Una vez que ha terminado el movimiento sísmico, inicie la evacuación inmediata de acuerdo con el plan de contingencia. En orden y por los lugares trazados y zona de seguridad pre establecido.
- ✓ Asegúrese que sus compañeros estén dentro de la zona de seguridad.
- ✓ Para efecto de seguridad se deberá también cortar el fluido eléctrico, puesto que podría producirse un corte circuito.

DESPUÉS

- ✓ Luego de que se haya controlado la situación y se haya verificado que no existe algún tipo de riesgo, se procederá a los trabajos de recuperación del ambiente afectado. Es obligación de todo el personal docente, administrativo y estudiantes,



conocer y observar las reglas de prevención y sus procedimientos de emergencia, presentados en el plan.

- ✓ La UNE cuenta con la organización y el equipo básico, para controlar cualquier emergencia, causada posterior al sismo; siempre y cuando se active en forma oportuna y de acuerdo con las instrucciones y normas establecidas en el "Plan de Seguridad en Defensa Civil".

➤ RECOMENDACIONES EN CASO DE INCENDIOS

ANTES

- ✓ Para evitar incendios, cuidaremos de mantener toda fuente de calor, bien alejada de cualquier material, que pueda arder.
- ✓ Asegúrese que los cables eléctricos, estén en buenas condiciones.
- ✓ Mantenga limpia la zona y ordenada
- ✓ Detección de situaciones de emergencia y aviso.
- ✓ Verificar constantemente los sistemas de seguridad contra incendio.
- ✓ Evitar el bloqueo de ruta de escape.
- ✓ Realizar mantenimiento e inspección a los extintores.
- ✓ En caso de detectar algún riesgo de incendio reportar al personal responsable.
- ✓ Contribuir con las capacitaciones programadas.

DURANTE

- ✓ El momento crítico de acción, son los primeros segundos después de comenzado el incendio. Este puede ser lo suficientemente pequeño para poder apagarlo y evitar que se extienda.
- ✓ Hay que utilizar un extintor para apagarlo.
- ✓ A menos que no se pueda apagar inmediatamente, pedir ayuda, llamando a los bomberos.
- ✓ Hacer todo lo posible para que el fuego no se extienda.
- ✓ Corta el suministro de energía eléctrica a la zona y servicios donde esté el incendio.
- ✓ Pedir a alguien que mantenga alejados a los espectadores.
- ✓ En todos los casos, siempre se debe dar la ALARMA.
- ✓ Producido el incendio en las instalaciones, se procederá a dar el aviso correspondiente al Director de emergencia o en su defecto al jefe de seguridad. El director de emergencia y/o el coordinador de brigadas, deberá en forma inmediata evaluar la situación de riesgo para los bienes, de agravarse la



situación, se hará el llamado a los brigadistas para la evacuación de las personas y bienes. Las alarmas se activarán y se dará aviso al cuerpo de bomberos, evacuándose a los estudiantes, docentes y personal del área para evitar algún incidente.

DESPUÉS

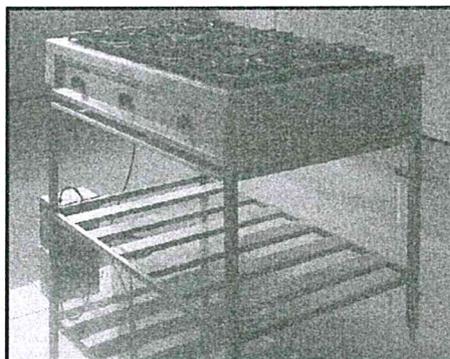
- ✓ Luego que se haya controlado la situación, verificar que no exista algún tipo de riesgo, para proceder a los trabajos de recuperación del ambiente afectado. Es obligación de todo el personal operativo y administrativo conocer y observar las reglas de prevención y sus procedimientos de emergencia contenidos en el Plan de contingencia.
- ✓ El establecimiento cuenta con la Organización y el Equipo Básico, para controlar cualquier emergencia de incendio; siempre y cuando se active en forma oportuna y de acuerdo con las instrucciones y normas establecidas en el "Plan de Seguridad en Gestión de Riesgos.



ANEXO 3: INSTRUCTIVOS PARA EL USO DE MÁQUINAS HERRAMIENTAS E EQUIPOS.

INSTRUCTIVO PARA COCINA INDUSTRIAL

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo
2. Verificar que no hay fuga de gas por ninguna parte de la conexión.
3. Verificar que las perillas de las hornillas de la cocina se encuentran cerradas
4. Apertura del suministro de gas.
5. Girar la perilla de la cocina y encender la hornilla a utilizar, para luego ajustar al calor que guste.
6. Al finalizar la actividad gire la perilla para apagar la hornilla y cierra el suministro de gas.
7. Para limpiar o lavar la cocina se debe esperar a que se haya enfriado por completo.



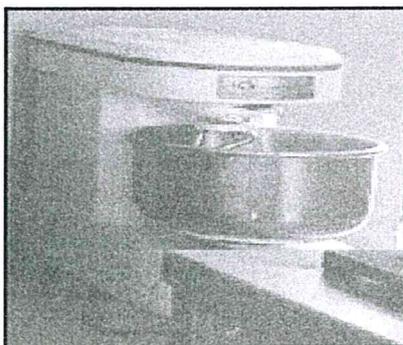
INSTRUCTIVO PARA HORNO INDUSTRIAL

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo
2. Asegurarse de que la base del horno no se encuentre inestable, para evitar que el equipo caiga sobre alguna persona o que las bandejas se deslicen hasta el suelo al abrir la puerta
3. Verificar que la perilla del termostato se encuentre en off para no tener fuga de gas.
4. Apertura del suministro de gas.
5. Encender el piloto del quemador y ajustar con la perrilla del termostato la temperatura a calentar el horno hasta un tiempo determinado.
6. Si percibe alteraciones estructurales o de funcionamiento, cierre el suministro de gas y pónganse en contacto con el personal responsable del taller.
7. Una vez caliente el horno introducir cuidadosamente los productos a hornear.
8. Al termino del proceso de horneado, poner el termostato en off y cerrar el suministro de gas,
9. Para poder limpiar o lavar el horno se debe esperar a que se haya enfriado por completo para evitar dañar las láminas que lo recubren internamente, y luego secar de inmediato para que no deterioren otros elementos.



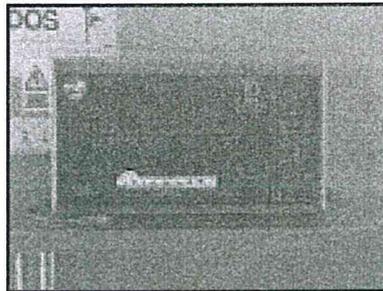
INSTRUCTIVO PARA AMASADORA

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo
2. No manipular el horno con las manos mojadas
3. Introducir a la tina los insumos a amasar.
4. No se debe colocar ningún objeto sobre el equipo.
5. Encender la amasadora.
6. Si percibe alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconecte el cable eléctrico del tomacorriente y pónganse en contacto con el personal responsable del taller.
7. Al finalizar la operación se debe apagar la máquina.
8. Esperar que se para en su totalidad la máquina para poder retirar la masa.
9. No meter la mano a la tina cuando la máquina está en funcionamiento.
10. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento se debe desconectar el cable eléctrico al tomacorriente.



INSTRUCTIVO PARA MICROONDA

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo.
2. No manipular el horno microonda con las manos mojadas.
3. Verificar que el plato giratorio se encuentra encajado para poder utilizar.
4. Todo insumo o comida que se va introducir al horno, únicamente debe estar en un recipiente de vidrio.
5. Conectar el cable eléctrico al tomacorriente y programar el tiempo adecuado del funcionamiento.
6. Desconectar el cable eléctrico del tomacorriente y esperar por lo menos 1 minuto para poder retirar el producto del horno, con la finalidad de evitar quemaduras.
7. Asegurarse que no queda ningún recipiente dentro del horno



INSTRUCTIVO PARA LICUADORA

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo.
2. No manipular la licuadora con las manos mojadas.
3. Verificar que el vaso y el motor se encuentra en perfectas condiciones para poder utilizar.
4. Antes de conectar el cable eléctrico del motor al tomacorriente, primero se deberá introducir los insumos a licuar al vaso, para luego licuarlos
5. Para poder retirar el vaso del motor primero se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente.
6. Por ultimo dejar el motor y el vaso en su respectiva ubicación



INSTRUCTIVO PARA FERMENTADORA

1. Prestar atención al orden y limpieza al puesto de trabajo.
2. Asegurarse que la fermentadora se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad.
3. No manipular la fermentadora con las manos mojadas.
4. Encender para luego programar en un tiempo adecuado para controlar la temperatura y humedad de la fermentadora.
5. A la hora de abrir la puerta de deberá realiza con cautela y lentamente, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura.
6. Si percibe alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconecte el cable eléctrico del tomacorriente y pónganse en contacto con el personal responsable del taller.
7. Asegurarse que no queda ningún recipiente dentro de la fermentadora.
8. Para poder limpiar se debe esperar a que se haya enfriado por completo.

