



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN TALLERES

**TALLER DE GASTRONOMIA Y
BAR DE LA UNIVERSIDAD
CÉSAR VALLEJO S.A.C**

2021

Hoja de control de cambios

Versión	Fecha	Motivo del Cambio
01	11/05/17	Edición inicial.
02	05/02/18	Primera revisión.
03	26/04/18	Segunda revisión.
04	14/06/21	Tercera revisión.



ÍNDICE

1.	Objetivo	4
2.	Alcance	4
3.	Definiciones.	4
4.	Responsabilidades.....	5
5.	Tipos de Riesgo.....	6
6.	Normas de Seguridad en Talleres	8
7.	Medidas de protección	9
8.	Primeros Auxilios	10
9.	Lucha contra incendios.....	10
10.	Anexos.	11

INTRODUCCIÓN

Todas las actividades que se realizan en los talleres de la Universidad César Vallejo SAC, presentan algún nivel de riesgo para la salud del personal administrativo, docentes, alumnos y usuarios en general.

En este protocolo se recopila una serie de pautas y lineamientos de seguridad, cuya finalidad es la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales en el personal que realiza los talleres. El cumplimiento de este protocolo permitirá alcanzar un desempeño eficiente y seguro dentro del taller, para que esto ocurra es necesario que cada persona comprenda su responsabilidad al efectuar el trabajo en éstas áreas procurando la seguridad del personal, de los equipos y la preservación del ambiente.

El siguiente protocolo es aplicable para los Talleres de:

- Taller de Gastronomía y Bar.

1. OBJETIVO.-

Establecer las consideraciones para realizar las actividades de manera segura y apropiada dentro de los talleres.

2. ALCANCE.-

Este procedimiento será de conocimiento y cumplimiento obligatorio por todos los trabajadores dentro de la sede/filial de la Universidad César Vallejo SAC.

3. DEFINICIONES.-

- **CARTILLA:** Lista de números telefónicos que contiene como mínimo el anexo de la Oficina SSOMA, Consultorio médico/Tópico, Oficina de Seguridad.
- **SEGURIDAD:** Conjunto de normas, técnicas y servicios profesionales que minimizan los efectos o posibles ocurrencias de incidentes o accidentes con el fin de prevenir efectos adversos a la salud de los trabajadores.
- **PREVENCION:** Es el conjunto de actividades que se ponen en marcha para reducir la aparición de los riesgos ligados a enfermedades o a ciertos comportamientos nocivos para la salud.
- **RIESGO:** Es la probabilidad de que una amenaza se convierta en accidente. La vulnerabilidad o las amenazas, por separado, no representan un peligro, pero si se juntan, se convierten en un riesgo, es decir, en una probabilidad de ocurrencia de accidente.

4. RESPONSABILIDADES.-

4.1 DIRECTOR DE ESCUELA.-

- Brindar información oportuna a los estudiantes, profesores y personal administrativo, fomentar la comunicación entre ellos en temas de prevención y del auto cuidado personal, promover las actividades orientadas a la conformación de la cultura de seguridad en los talleres utilizados por la escuela profesional.
- Dirigir y hacer seguimiento a la gestión del cumplimiento del protocolo de seguridad en talleres en los usuarios.

4.2 DOCENTE.-

- Conocer el Protocolo de Seguridad en Talleres de Gastronomía y Bar de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C.
- Es el responsable de velar por el cumplimiento por parte de los estudiantes y en las medidas de seguridad al interior del taller, cada vez que dicte alguna cátedra o realice una práctica de laboratorio debe tomar todas las medidas preventivas de los actos seguros
- Dar las indicaciones básicas a los estudiantes sobre los riesgos a los cuales están expuestos y cuáles son las medidas de seguridad para evitar la ocurrencia de accidentes.
- Tener en cuenta las condiciones del libre tránsito y del orden y la disciplina en cada una de sus prácticas o clases, siempre con el debido respeto a las normas y ejercicio de sus funciones.
- Por ningún motivo debe dejar solos a los estudiantes durante las prácticas, debe supervisar y conducir las buenas prácticas del taller.

4.3 RESPONSABLE /ENCARGADO DE LOS LABORATORIOS.-

- Conocer el Protocolo de Seguridad en Talleres de Gastronomía y Bar de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C
- Dar cumplimiento a las medidas de seguridad establecidas en el presente documento.
- Capacitar a los docentes, personal técnico a su cargo en las medidas de seguridad que debe cumplir en óptimas condiciones.
- Realizar un control periódico y continuo respecto al cumplimiento de las medidas de seguridad y en coordinación con el área de SSOMA implementar las acciones correctivas en caso de existir los riesgos de accidentes.
- Informar periódicamente al área de SSOMA las condiciones de seguridad necesarias para contener una emergencia. (extintores, detector de humo, botiquín de primeros auxilios; otros).

- En caso de ocurrir un incendio o sismo durante la práctica, será responsable de dirigir a los alumnos o usuarios por las salidas de emergencia a los puntos de reunión previamente establecidos.

4.4 SUPERVISOR DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Establecer, cumplir y hacer cumplir el presente procedimiento de seguridad en trabajo.
- Establecer normas para el manejo de todo tipo de residuos y verificar su cumplimiento.

4.5 USUARIOS.-

- Los estudiantes serán responsables de cumplir con el Protocolo de Seguridad en Talleres de Gastronomía y Bar de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C, dentro de las actividades de los diferentes talleres, con el objeto de realizar una práctica segura, previniendo la exposición innecesaria a riesgos físicos personales o a sus compañeros.

5. TIPOS DE RIESGOS.-

5.1 NORMAS GENERALES.-

- El acceso al taller estará limitado solo para el grupo de estudiantes inscritos en el curso o clase autorizada.
- El acceso de cualquier otro miembro de la comunidad universitaria deberá ser autorizada por el responsable del ambiente del taller, asimismo en el caso de actividades extracurriculares deberán ser autorizadas por el Director de Escuela.
- Se respetara el número de aforo calculado para dicho ambiente de taller.

5.2 RIESGOS FISICOS.-

5.2.1 RIESGO DENTRO DE LOS TALLERES DE GASTRONOMIA Y BAR.-

- Atrapamiento por manipulación del mobiliario.
- Trepiezo con mobiliario apilado.
- Caídas, golpes o politraumatismo debido al orden y limpieza de las áreas de trabajo.
- Caída de mobiliario durante un movimiento sísmico.
- Descargas eléctricas por manipulación de equipos eléctricos.
- Heridas con herramientas o utensilios punzo cortantes, objetos rotos o quiebre de materiales por mal uso
- Quemaduras con objetos calientes o fuego directo
- Problemas osteomusculares debido a posturas prolongadas y repetitivas durante prácticas.

5.2.2 RED ELECTRICA.-

- Los tableros de comandos deben estar fuera de las áreas de trabajo, en un lugar de fácil acceso y visible para el personal. Deben disponer de un interruptor general para todo el circuito eléctrico, e interruptores individuales para cada sector, todos debidamente identificados y de fácil acceso.
- La instalación eléctrica debe ser trifásica para equipos de alto consumo.
- No utilizar el mismo enchufe o terminal eléctrico para varios equipos
- No deberán existir interruptores y enchufes en una misma caja y proteger luminarias e interruptores.
- Todo el equipo eléctrico del Taller debe ajustarse a las normas y códigos nacionales de seguridad eléctrica

5.2.3 EQUIPOS ELECTRICOS /ELECTRONICOS

- Leer cuidadosamente las instrucciones y las normas operativas antes de usar cualquier equipo del taller y asegurarse de que funciona correctamente.
- No poner en funcionamiento un equipo eléctrico cuyas conexiones se encuentren en mal estado o que no esté puesto a tierra.
- Asegurarse de que las manos estén secas.

5.2.4 RIESGOS LOCATIVOS.-

- Son aquellos que surgen por: falta de señalización, desorden, falta de aseo en los ambientes, pisos mojados, desnivel de pisos, mala distribución o ambientes no acordes con el uso, que originan: tropiezos, contusiones, heridas, esguinces, fracturas, e incluso alergias e infecciones por falta de aseo.

5.2.5 RED DE GASES/ CILINDRO DE GASES.-

- Debe existir una llave central y llaves de paso sectorizadas. Estas deben quedar visibles y con fácil acceso para que puedan utilizarse en caso de emergencias.
- Los cilindros o balones de gas deben fijarse a la pared mediante una cadena.
- Las válvulas o manorreductores utilizados entre cilindro y equipo deben ser los precisos, lo cual depende de la presión y naturaleza del gas.
- La terma eléctrica debe estar fuera del recinto de trabajo por riesgo de explosión y exposición a CO₂.

5.2.6 EXTRACCION DE AIRE.-

- Antes de iniciar la práctica, hay que asegurarse de que el sistema de extracción funciona correctamente.

5.2.7 OPERACIONES CON PRESION.-

- Dotar a todos los equipos que trabajen por sobre 0,5 kg/cm² de un sistema que permita medir la presión de trabajo y de una válvula de seguridad.
- Evitar el uso de aparatos de vidrio. Si no puede evitarse, asegurarse de que estén protegidos.

5.2.8 HORNO.-

- Antes de iniciar una tarea, verificar el estado del horno.
- Emplear solamente materiales resistentes a altas temperaturas.
- Para tomar el material, usar siempre guantes resistentes al calor.

6. NORMAS DE SEGURIDAD EN TALLERES.-

Debido a las características de las prácticas que se realizan en el ambiente del taller se pueden suceder accidentes de diversas consideraciones, por tanto, debe disponerse de los criterios de actuación adecuados para que estos efectos puedan ser controlados.

La seguridad empieza por la prevención y con el objeto de prevenir accidentes, debes tener en cuenta las siguientes normas de seguridad:

- Mantener informado al profesor de cualquier hecho que ocurra y aclarar con el profesor cualquier tipo de duda.
- Antes de iniciar la práctica o actividad se debe impartir una charla de inducción sobre las medidas de seguridad en el taller y el uso de los equipos de emergencia.
- Mantener una estricta limpieza y orden sobre toda el área de trabajo, antes durante y después de las actividades o prácticas.
- Evitar la obstrucción de las salidas con mochilas u otros elementos que impidan en el libre tránsito o escape en caso de incendios.
- Emplear vestimenta adecuada y equipos de protección personal según la indicación del docente. Para tareas como el deshuesado, troceado, fileteado... es recomendable la utilización de equipos de protección individual (guantes de malla). Si se realizan cortes en la dirección del cuerpo, como en la preparación de canales o el desollado deben utilizarse mandiles de malla metálica para proteger la zona de la ingle y manguitos de malla metálica para salvaguardar el antebrazo.

- El calzado debe ser cerrado, con suela antideslizante, bajos y anchos para la mayor comodidad posible.
- No usar accesorios colgantes, como aros, pulseras, collares, audífonos, entre otros.
- Uso de cabello recogido.
- En lo posible eliminar la manipulación de objetos pesados (ollas, balones de gas). Cuando no sea posible evitarlo, proceder entre varias personas.
- Utilizar la ropa adecuada según la temperatura de exposición; si se tiene que acceder a cámaras frigoríficas utilizar el abrigo apropiado.
- Todos los recipientes calientes deben manipularse con guantes anti calóricos. No llenar los recipientes por encima de los tres cuartos de su capacidad, ni dejar las asas sobresaliendo del borde de la mesa
- Los transvases de fluidos calientes y la adicción de componentes de los diferentes alimentos se harán lo más lentamente posible.
- Los trapos de cocina y los mandiles no deben secarse utilizando secadoras, ni aún después de haberlos lavado, ya que podría provocar un incendio. Tampoco debe almacenarse sucios en lugares poco ventilados, pues pueden dar lugar a procesos de combustión espontáneos.
- No comer, ni beber, ni fumar, durante el desarrollo de los talleres.
- No bromear, distraer o interrumpir a las personas que se encuentran trabajando en el taller por riesgos de accidentes.

7. MEDIDAS DE PROTECCION.-

Se utilizarán de acuerdo a la naturaleza del trabajo y riesgos específicos.

7.1 PROTECCION CONTRA INCENDIOS.-

- Mantener sin obstáculos las salidas y los pasillos.
- El ambiente de taller debe contar con un extintor contra incendios.
- Los encargados de cada taller serán responsables de verificar el estado de los extintores. En caso de requerir extintores nuevos o recargar extintores despresurizados deberá avisar al área de SSOMA.

7.2 ELEMENTOS DE SEGURIDAD GENERAL QUE DEBEN EXISTIR EN LOS LABORATORIOS EN CASOS DE EMERGENCIA.-

- Contar con extintores contra incendio según el tipo de equipamiento del taller.
- Sistema de alarma contra incendio (audiovisual) y sensores de humo y temperatura.
- Botiquín.

7.3 SEÑALIZACION. -

- De acuerdo a las disposiciones legales vigentes (NTP 399.010-1) todo ambiente de taller debe presentar señalética de seguridad y emergencia.
- La señalética debe estar ubicada en lugares de fácil visualización.
- La dimensiones y colores de cada señalética debe cumplir con lo estipulado en las Normas Peruanas. (NTP 399.010-1)

7.4 EN CASO DE QUEMADURAS TÉRMICAS

- Lavar abundantemente con agua fría para enfriar la zona quemada.
- No quitar la ropa pegada a la piel, tapar la parte quemada con ropa limpia.
- Debe acudir siempre al médico, aunque la superficie afectada y la profundidad sean pequeñas.
- No aplicar nada a la piel (ni pomada, ni grasa, ni desinfectantes).
- No enfriar demasiado al accidentado.

7.5 ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL.-

Se utilizarán de acuerdo a la naturaleza del trabajo y riesgos específicos:

- Delantal, pantalones, gorro, guantes, zapatos cerrados, etc.

8. PRIMEROS AUXILIOS.-

- Se deberán prever los medios de primeros auxilios apropiados. Para tal efecto, se deberían tomar en consideración el material utilizado en el trabajo, las facilidades de acceso y comunicación y los servicios e instalaciones de urgencia disponibles.
- En la medida de lo posible, tanto el personal formado para prestar primeros auxilios como los medios apropiados para hacerlo deberían estar permanentemente disponibles durante todo el tiempo de utilización de los materiales e insumos de los talleres.
- Los equipos, medios e instalaciones de primeros auxilios deberían ser adecuados para hacer frente a los peligros que entrañe la utilización de los materiales e insumos utilizados en los talleres.
- En caso de accidentes, el personal a cargo del laboratorio se comunicará con el tópico del campus para brindar la asistencia médica y evaluación del paciente, y de ser el caso, la derivación al centro de salud más cercano.

9. LUCHA CONTRA INCENDIOS.-

- Frente al riesgo de incendio, debe existir como mínimo equipos de extinción portátiles que sean adecuados a las características de los materiales o insumos que se utilicen en los talleres. Un equipo adecuado incluirá también el almacenamiento en el lugar de la instalación.

- Los equipos de extinción de incendios deberían estar disponibles para su utilización inmediata y emplazada en concordancia con las disposiciones legales y las normas nacionales vigentes.
- Se debería suministrar y asegurar el mantenimiento de los equipos de extinción de incendio.
- Mediante inspecciones efectuadas de manera regular se debería garantizar el mantenimiento en óptimas condiciones de funcionamiento de los equipos de extinción de incendios y de protección contra el fuego.
- Se deberá impartir a los brigadistas contra incendios la formación, instrucción e información adecuadas sobre los peligros que entrañan los incendios relacionados con los materiales usados.
- Cuando el servicio de bomberos especializado u otros servicios de intervención sean externos al establecimiento, se les deberá facilitar información adecuada sobre la naturaleza del incendio de los materiales usados en los talleres y los riesgos que entrañe, de tal manera que su personal pueda adoptar las medidas de prevención apropiadas.

10. ANEXOS.-

Anexo	Nombre	Archivo
Anexo 1	IPERC – Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles	Adjunto



Anexo N°1: Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) –
Talleres de Gastronomía y Bar

LABORATORIOS																					
Taller/ Laboratorio	Tipo de Taller/ Laboratorio	Puesto de Trabajo	Actividad /Tarea	Peligro	Descripción del peligro	Riesgo	N° de Personas Expuestas	Frecuencia de exposición	Requisito Legal Aplicable	Controles Existentes	Evaluación del Riesgo										Controles Propuestos
											Probabilidad					Severidad	Grado del riesgo	Nivel de riesgo	Riesgo Significativo		
											Personas Expuestas	Controles	Capacitación	Frecuencia de Exposición	Probabilidad						
P1	P2	P3	P4	P5																	
Taller de Gastronomía y Bar	Taller de Gastronomía y Bar	Administrativo	Atención/Usos de Computadora	Eléctricos	Electricidad Indirecta	Contacto Eléctrico	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones	
					Electricidad Estática	Contacto Eléctrico	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones	
				Psicolaboral	Contenido de la Tarea(Repetitiva)	Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
					Organización del Tiempo de Trabajo	Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
				Ergonómico	Carga Estática	Fatiga Muscular	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
					Diseño del Puesto de Trabajo	Fatiga Muscular/Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
		Pantalla de Visualización- PC	Fatiga Visual/Mental		1	Diaria	RM 375-2008-TR	Filtros para Monitor	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Conservar monitores con filtros incorporados			
		Docente/ Alumno	Usos de codnary materiales de hogar	Mecánicos	Superficies Calientes	Quemaduras	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Uso de Guantes	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Compra de guantes resistentes al calor	
					Eléctricos	Electricidad Indirecta	Contacto Eléctrico	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones
				Físico-Químico	Sustancias Inflamables Líquidas	Fuego y Explosión	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Capacitación de Extintores	3	2	2	3	10	3	30	IT	SI	Aumento de sensores de humo y fuego	
				Físicos	Ambiente Térmico	Exposición a Altas Temperaturas	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Ventilación Externa	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Instalación de extractores de aire	
				Ergonómico	Carga Dinámica, Movimiento	Fatiga Muscular	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
				Psicolaboral	Relaciones Humanas	Estrés	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	
					Gestión del Personal	Estrés	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas	