

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES



PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE COCINA

| Elaborado por: | Revisado por: | Aprobado por: |
|--|----------------------|---|
| Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Ambiental | Comités de Seguridad | Resolución de Consejo Universitario N° 2793- 2019-UTEA-CU |



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 2793-2019-UTEA-CU

Abancay, 13 de noviembre del 2019.

VISTO:

El Oficio N° 01154-2019-DIBU-UTEA-Ab de fecha 12 de diciembre del 2019, remitido por la Dirección de Bienestar Universitario, solicitando la aprobación de los Protocolos de Seguridad de Laboratorios y Talleres de la Sede Abancay y Filiales Andahuaylas y Cusco de la Universidad Tecnológica de los Andes, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto en el art. 18, párrafo segundo de la Constitución, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; concordante con el Art. 8 de la Ley Universitaria N° 30220 y el Estatuto Universitario;

Que, mediante Oficio N° 01154-2019-DIBU-UTEA-Ab de fecha 12 de diciembre del 2019, remitido por la Dirección de Bienestar Universitario, solicitando la aprobación de los Protocolos de Seguridad de Laboratorios y Talleres versión 03 de la Sede Abancay y Filiales Andahuaylas y Cusco de la Universidad Tecnológica de los Andes;

Que, en sesión ordinaria de Consejo Universitario de fecha 12 de diciembre del 2019, tratado el tema de agenda, analizada y debatida el Consejo Universitario por unanimidad ACORDO Dejar sin efecto la Resolución de Consejo Universitario N° 2650-2019-UTEA-CU de fecha 06 de noviembre del 2019 y aprobar los Protocolos de Seguridad de Laboratorios y Talleres versión 03 de la Sede Abancay y Filiales Andahuaylas y Cusco de la Universidad Tecnológica de los Andes"; lo que amerita la emisión de la presente resolución;

En uso de las atribuciones conferidas al señor Rector de la Universidad Tecnológica de los Andes, dispuestas por la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación N° 23852, Ley N° 26280, el Estatuto de la Universidad; y la Resolución del Comité Electoral N° 011-2015-CEU-UTEA-AB, del 28 de mayo de 2015.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- DEJAR SIN EFECTO, por acuerdo de Consejo Universitario de fecha 12 de diciembre del 2019, la Resolución de Consejo Universitario N° 2650-2019-UTEA-CU de fecha 06 de noviembre del 2019, que resuelve: "APROBAR, por Acuerdo de Consejo Universitario de fecha 06 de noviembre del 2019, los Protocolos de Seguridad de Laboratorios y Talleres de la Sede Abancay y Filiales Cusco y Andahuaylas de la Universidad Tecnológica de los Andes, tal como sigue (...)".





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Pág. 02) RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 2793-2019-UTEA-CU

ARTÍCULO SEGUNDO.- APROBAR, por Acuerdo de Consejo Universitario de fecha 12 de diciembre del 2019, los **Protocolos de Seguridad de Laboratorios y Talleres Versión 3** de la Sede Abancay y Filiales Cusco y Andahuaylas de la Universidad Tecnológica de los Andes, tal como sigue:

1. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Química y Farmacología
2. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Biología y Microbiología
3. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Análisis de suelos, agua y Aire.
4. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Topografía y Geodesia.
5. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Hidráulica y Física.
6. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Estructuras y Construcciones.
7. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Mecánica de Suelos, Concreto y Pavimento.
8. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Desarrollo de Aplicación
9. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Análisis y Diseño de Sistemas de Información.
10. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Redes y Circuitos Electrónicos.
11. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Biotecnología.
12. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Agroindustrias.
13. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Procedimiento de atención Integral de Mujer, Niño y Adolescente.
14. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Procedimiento de Atención Integral del Adulto Clínico
15. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Procedimiento de Atención Integral del Adulto Quirúrgico.
16. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Anatomía y Fisiología.
17. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Radiología y Endodoncia.
18. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Rehabilitación Oral.
19. Protocolo de Seguridad del Laboratorio Estomatológico Clínico
20. Protocolo de Seguridad del Laboratorio Estomatológico Preclínico
21. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Prótesis Dental y Ortodoncia
22. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Anatomía y Fisiología Estomatológica.
23. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Materiales Dentales y Oclusión
24. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Sala de Simulación de Audiencia.
25. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Centro de Computo Contables
26. Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Centro de Cómputo I
27. Protocolo de Seguridad del Taller de Dibujo
28. Protocolo de Seguridad del Taller de Cocina
29. Protocolo de Seguridad del Taller de Bar y Coctelería
30. Protocolo de Seguridad del Taller de Panadería y Pastelería
31. Protocolo de Seguridad del Taller de Arte, Música, Folklore y Danza
32. Protocolo de Seguridad del Taller de Estimulación Temprana y Psicomotriz
33. Protocolo de Seguridad del Taller de Producción de Material Educativo
34. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Entomología, Botánica, Fitopatología y Fisiología
35. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Zootecnia, Nutrición y Sanidad Animal.





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Pág. 03) RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 2793-2019-UTEA-CU

36. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Suelos, Aguas y Plantas
37. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Centro de Computo Contable – A
38. Protocolo de Seguridad de Laboratorio de Centro de Cómputo Contable – B
39. Protocolo de Seguridad del Taller de Nutrición y Dieto terapia.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER, se realice las acciones de su competencia para el efectivo cumplimiento de la presente Resolución; para tal efecto, NOTIFICAR con la presente Resolución a las instancias y demás oficinas de la Universidad Tecnológica de los Andes.

ARTÍCULO CUARTO.- DISPONER, la publicación de la presente Resolución en el portal WEB de la Universidad.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



Dr. Ramiro Ismael TRUJILLO ROMAN
Rector
Universidad Tecnológica de los Andes



Abog. Manuel Jaime CABALLERO GARCIA
Secretario General
Universidad Tecnológica de los Andes.

RITR/mjcg.
Jac.

CONTENIDO

| | | |
|-------|--|---|
| 1 | OBJETIVOS | 5 |
| 1.1 | Objetivo General..... | 5 |
| 1.2 | Objetivos Específicos..... | 5 |
| 2 | BASE LEGAL..... | 5 |
| 3 | DEFINICIÓN DE TÉRMINOS | 6 |
| 3.1 | Accidente | 6 |
| 3.1.1 | Accidente leve | 6 |
| 3.1.2 | Accidente incapacitante | 6 |
| 3.1.3 | Accidente mortal | 6 |
| 3.2 | Estudiantes..... | 7 |
| 3.3 | Equipo de Protección Personal..... | 7 |
| 3.4 | Estándares de Trabajo | 7 |
| 3.5 | Gestión de Riesgos..... | 7 |
| 3.6 | Identificación de Peligros | 7 |
| 3.7 | Incidente | 7 |
| 3.8 | Incidente Peligroso..... | 8 |
| 3.9 | Laboratorio | 8 |
| 3.10 | Medidas de prevención | 8 |
| 3.11 | Trabajadores | 8 |
| 3.12 | Peligro | 8 |
| 3.13 | Lesión..... | 8 |
| 3.14 | Maquinaria..... | 8 |
| 3.15 | Pérdidas | 8 |
| 3.16 | Procesos, actividades, operaciones, equipos o productos peligrosos | 8 |
| 3.17 | Primeros Auxilios..... | 9 |
| 3.18 | Prevención de Accidentes..... | 9 |
| 3.19 | Riesgo | 9 |
| 3.20 | Riesgo laboral | 9 |

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:ii de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2793-2019-UTEA-CU |

| | | |
|--|--|----|
| 3.21 | Seguridad | 9 |
| 4 | ALCANCE | 9 |
| 5 | IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS (IPER) | 9 |
| 6 | EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL..... | 9 |
| 6.1 | Equipos de Protección Personal Obligatorio. | 10 |
| 6.2 | Equipos de Protección Personal Obligatorio Según Actividad. | 10 |
| 6.3 | Dotación de equipos de protección personal..... | 10 |
| 6.3.1 | Personales docentes y responsables de laboratorios | 10 |
| 6.3.2 | Estudiantes | 10 |
| 7 | EQUIPOS DE PROTECCIÓN COLECTIVA..... | 10 |
| 7.1 | Botiquines de emergencia | 10 |
| 7.2 | Señalización de seguridad y emergencia..... | 11 |
| 7.3 | Extintores portátiles..... | 11 |
| 7.4 | Detectores de humo/ Temperatura..... | 12 |
| 8 | REGLAS DE COMPORTAMIENTO..... | 12 |
| 9 | PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO | 12 |
| 10 | MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS | 15 |
| 11 | MANEJO DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS | 15 |
| 12 | MANEJO DE PRODUCTOS RADIOLÓGICOS..... | 15 |
| 13 | GESTIÓN DE RESIDUOS COMUNES | 15 |
| 14 | PROCEDIMIENTO EN CASO DE ACCIDENTES | 16 |
| 14.1 | Incendios..... | 16 |
| 14.2 | Tratamientos | 17 |
| 14.2.1 | Shock..... | 17 |
| 14.2.2 | Heridas con Hemorragias..... | 17 |
| 14.2.3 | Fracturas | 17 |
| 14.2.4 | Quemaduras | 18 |
| ANEXOS | | 19 |
| Anexo 1: Directorio de Emergencias Sede Abancay..... | | 19 |

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:iii de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2793-2019-UTEA-CU |

Anexo 2: Línea de Comunicación de Caso de accidentes e Incidentes Peligrosos . 20

| | | |
|--|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:iv de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2793-2019-UTEA-CU |

1 OBJETIVOS

1.1 Objetivo General

- Establecer procedimientos para el uso adecuado y seguro del Taller de Cocina.

1.2 Objetivos Específicos

- Normar el comportamiento de docentes y estudiantes dentro del Taller de Cocina.
- Prevenir la ocurrencia de incidentes peligrosos y accidentes dentro del Taller de Cocina
- Establecer mecanismos de atención de primeros auxilios en caso de emergencias

2 BASE LEGAL

- a) Constitución Política del Perú.
- b) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- c) Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d) Ley N° 30222, Ley que modifica la Ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- e) Decreto Supremo 005-2012-TR que aprueba el Reglamento de la Ley 29783.
- f) Decreto Supremo 002-2013-TR que aprueba la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- g) Decreto Supremo 010-2014-TR Aprueban Normas Complementarias para la adecuada aplicación de la única disposición complementaria transitoria de la Ley 30222.
- h) R.M. N° 050-2013-TR, Formatos referenciales que contemplan la información mínima que debe tener los Registros obligatorios del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- i) Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Universidad Tecnológica de los Andes.
- j) Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Universidad Tecnológica de los Andes.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:5 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

3 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

3.1 Accidente

El Decreto Supremo N° 005-2012-TR, lo define como todo suceso repentino que sobrevenga por causa, ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas del trabajo.

Según su gravedad, los accidentes de trabajo con lesiones personales pueden ser:

3.1.1 Accidente leve

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como el suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, que genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.

3.1.2 Accidente incapacitante

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como el suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. Para fines estadísticos, no se tomará en cuenta el día ocurrido el accidente. Según el grado de incapacidad los accidentes de trabajo pueden ser:

3.1.2.1 Total temporal

Cuando la lesión genera en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; se otorgará tratamiento médico hasta su plena recuperación

3.1.2.2 Parcial permanente

Cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones del mismo.

3.1.2.3 Total permanente

Cuando la lesión genera pérdida anatómica o funcional total de un miembro u órgano; o de las funciones del mismo. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.

3.1.3 Accidente mortal

Suceso cuyas lesiones producen la muerte del trabajador. Para efectos estadísticos debe considerarse la fecha del deceso.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:6 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

3.2 Estudiantes

Son estudiantes de pregrado, quienes habiendo concluido los estudios de educación secundaria han aprobado el proceso de admisión a la universidad, han alcanzado vacantes y se encuentran matriculados en ella (Artículo 97- Ley N° 30220).

3.3 Equipo de Protección Personal

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

3.4 Estándares de Trabajo

Son los modelos, pautas y patrones establecidos por el empleador que contienen los parámetros y los requisitos mínimos aceptables de medida, cantidad, calidad, valor, peso y extensión establecidos por estudios experimentales, investigación, legislación vigente o resultado del avance tecnológico, con los cuales es posible comparar las actividades de trabajo, desempeño y comportamiento industrial. Es un parámetro que indica la forma correcta de hacer las cosas. El estándar satisface las siguientes preguntas: ¿Qué?, ¿Quién? y ¿Cuándo?

3.5 Gestión de Riesgos

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como el procedimiento que permite, una vez caracterizado el riesgo, la aplicación de las medidas más adecuadas para reducir al mínimo los riesgos determinados y mitigar sus efectos, al tiempo que se obtienen los resultados esperados.

3.6 Identificación de Peligros

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como el proceso mediante el cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se definen sus características.

3.7 Incidente

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como el Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:7 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

3.8 Incidente Peligroso

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como todo suceso potencialmente riesgoso que pudiera causar lesiones o enfermedades a las personas en su trabajo o a la población.

3.9 Laboratorio

La Real Academia Española lo define como el lugar físico que se encuentra equipado con los medios necesarios para llevar a cabo experimentos, investigaciones o trabajos de carácter científico o técnico.

3.10 Medidas de prevención

Las acciones que se adoptan con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo y que se encuentran dirigidas a proteger la salud de los trabajadores contra aquellas condiciones de trabajo que generan daños que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el cumplimiento de sus labores. Además, son medidas cuya implementación constituye una obligación y deber de los empleadores.

3.11 Trabajadores

Toda persona que desempeña una actividad laboral subordinada o autónoma, para un empleador privado o para el Estado.

3.12 Peligro

Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, procesos y ambiente.

3.13 Lesión

Alteración física u orgánica que afecta a una persona como consecuencia de un accidente de trabajo o enfermedad ocupacional.

3.14 Maquinaria

Aparato creado para aprovechar, regular o dirigir la acción de una fuerza. Estos dispositivos pueden recibir cierta forma de energía y transformarla en otra para generar un determinado efecto.

3.15 Pérdidas

Constituye todo daño o menoscabo que perjudica al empleador.

3.16 Procesos, actividades, operaciones, equipos o productos peligrosos

Aquellos elementos, factores o agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, mecánicos o psicosociales, que están presentes en el proceso de trabajo, según

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:8 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

las definiciones y parámetros que establezca la legislación nacional y que originen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores que los desarrollen o utilicen.

3.17 Primeros Auxilios

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como protocolos de atención de emergencia a una persona en el trabajo que ha sufrido un accidente o enfermedad ocupacional.

3.18 Prevención de Accidentes

El decreto supremo N° 005-2012-TR, lo define como la combinación de políticas, estándares, procedimientos, actividades y prácticas en el proceso y organización del trabajo, que establece el empleador con el objetivo de prevenir los riesgos en el trabajo.

3.19 Riesgo

Probabilidad de que un peligro se materialice en determinadas condiciones y genere daños a las personas, equipos y al ambiente.

3.20 Riesgo laboral

Probabilidad de que la exposición a un factor o proceso peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión.

3.21 Seguridad

Son todas aquellas acciones y actividades que permiten al trabajador laborar en condiciones de no agresión tanto ambientales como personales para preservar su salud y conservar los recursos humanos y materiales.

4 ALCANCE

En base a la Identificación de peligros y Evaluación de Riesgos el presente protocolo de seguridad tiene alcance al Taller de Cocina de la sede Abancay.

5 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS (IPER)

La identificación de Peligros y evaluación de riesgo se realiza a través de la matriz IPERC, que forma parte de los anexos del presente protocolo.

6 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

En base a la identificación de peligrosos y evaluación de riesgos los equipos de protección personal a utilizar son los siguientes:

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:9 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

6.1 Equipos de Protección Personal Obligatorio.

Estos Equipos de Protección Personal son de uso obligatorio para todos los estudiantes y personal que ingrese al laboratorio.

- Guardapolvo
- Vestuario de cocina
- Gorra de laboratorio
- Guantes Multiflex y/o de Badana
- Mascarilla de algodón

6.2 Equipos de Protección Personal Obligatorio Según Actividad.

Estos Equipos de Protección Personal son de uso obligatorio según la actividad a realizarse para todos los estudiantes y personal que ingrese al laboratorio.

- Lentes de seguridad

6.3 Dotación de equipos de protección personal

6.3.1 Personales docentes y responsables de laboratorios

La Universidad Tecnológica de los Andes se encarga de entregar los Equipos de protección personal a cada uno de sus trabajadores.

6.3.2 Estudiantes

Los estudiantes deberán obtener sus propios implementos de protección personal para poder acceder a los laboratorios.

7 EQUIPOS DE PROTECCIÓN COLECTIVA

7.1 Botiquines de emergencia

El Taller de Cocina cuenta con un botiquín de emergencia que tienen los siguientes insumos:

| |
|---|
| 01 frasco de yodopovidona 120 ml. solución antiséptica |
| 01 frasco de agua oxigenada mediano 120 ml. |
| 01 frasco de alcohol mediano 250 ml |
| 01 frasco de solución de cloruro de sodio al 9/1000 x 1 litro (para lavado de heridas). |
| 1 compresa combinada (13 x 23 cm) |
| 25 apósitos adhesivos (2.54 x 7.5 cm) |
| 1 cinta adhesiva impermeable (1.25 x 457 cm) |

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:10 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

| |
|--|
| 6 toalla antisépticas |
| 20 apósitos tejidos surtidos |
| 1 rollo de algodón estéril (14 gramos) |
| 2 compresas para ojos |
| 3 paquetes de crema para primeros auxilios (quemaduras, golpes y lesiones) |
| 4 compresas de gasa (7.5 x 7.5 cm) |
| 1 rollo de gasa (5cm) |
| 5 apósitos no adhesivos (5 x 7.5 cm) |
| 1 tijera (11.5 cm) |
| 02 Rollos de venda elástica de 3 plg. X 5 yardas |
| 02 Rollos de venda elástica de 4 plg. X 5 yardas |
| 1 vendaje triangular (101.5 x 101.5 x 142 cm) |
| 1 pinza |
| 01 paquetes de guantes de quirúrgicos |
| 15 unidades de mascarilla de algodón para polvo 3M |
| 1 cuadro pequeño con instrucciones de primeros auxilios. |
| 01 termómetro |

7.2 Señalización de seguridad y emergencia

El Taller de Cocina está debidamente señalizada con señales de información, obligación, advertencia y prohibición; asimismo, cuenta con un plano de evacuación para realizar la evacuación en caso se presente un evento no deseado.

Por otro lado, también se tiene implementado un Mapa de Riesgos, este mapa de riesgos describe gráficamente los riesgos a los que están expuestos los estudiantes, docentes, responsable de laboratorios y personal de visita.

Finalmente, el laboratorio tiene instalado el directorio telefónico de emergencias.

7.3 Extintores portátiles

El Taller de Cocina cuenta con extintor tipo K para el amago de conatos de incendios.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:11 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

7.4 Detectores de humo/ Temperatura

El Taller de Cocina cuenta con detectores de humo implementados, estos detectores detectan la presencia de humo o monóxido de carbono en el ambiente del laboratorio e inmediatamente emite una alerta a través de señales auditivas y/o visuales.

8 REGLAS DE COMPORTAMIENTO

Todo estudiante, docente, responsable de laboratorio y personal de vista debe:

- Está PROHIBIDO
 - Fumar.
 - Almacenar alimentos.
 - Usar pulseras, anillos, bufandas u otro tipo de accesorio personal.
 - Emplear cosméticos (maquillarse) en el Taller.
 - Llevar el cabello suelto.
 - Usar pantalones cortos, faldas cortas, zapatos de tacón, zapatos abiertos, sandalias.
- Utilizar los implementos y equipos de protección personal requeridos y evitar el uso de accesorios colgantes.
- Mantener el orden y la limpieza, lo que implica no comer, beber, fumar o jugar dentro del Taller.
- Cumplir estrictamente con las especificaciones de uso, seguridad y salud.
- Lavarse las manos antes de cada práctica y antes de retirarse del Taller.
- Comunicarle inmediatamente al responsable del laboratorio cualquier situación atípica detectada (equipos, materiales o sustancias en mal estado, olores extraños, entre otros).
- Utilizar guantes apropiados para evitar el contacto directo con insumos, y evitar siempre el contacto de objetos o superficies cuando se lleven puestos guantes contaminados

9 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO

El Taller de Cocina está a cargo de personal capacitado para el manejo de materiales y equipos que allí se utilicen.

Los responsables de los laboratorios deberán realizar lo siguiente:

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:12 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

1. Antes de que se inicien las clases o prácticas, deben instruir a los estudiantes sobre el uso de materiales, equipos y sustancias, e indicar el grado de peligro que conlleva la manipulación.
2. El docente de la materia o el responsable del laboratorio deberá permanecer en este durante todo el desarrollo de la práctica.
3. Verificar que las diferentes partes de los equipos, materiales se encuentren en perfectas condiciones.
4. Despejar el área de trabajo de materiales innecesarios y obstáculos.
5. Lubricar las máquinas y equipos
6. Verificar que las máquinas no emitan sonidos extraños durante el encendido y durante la operación de la máquina.
7. Realizar mantenimiento con la máquina parada y, de ser posible, sin retirar los elementos de protección. Si debes desmontar las protecciones, asegúrate de volver a colocarlas de forma correcta
8. No enchufar aparatos eléctricos con las manos húmedas, mantener las manos limpias y secas.
9. Los mecanismos de control y seguridad serán revisados periódicamente para verificar su funcionamiento.
10. Por ningún motivo se permitirá la manipulación equipos y materiales a estudiantes que no estén capacitados
11. Por ningún motivo se excederán la capacidad de trabajo de las máquinas.
12. Por ningún motivo se excederán la capacidad de aforo del ambiente
13. Solo se permitirá el ingreso a los estudiantes que tengan los Equipos de Protección Personal establecidos en el presente protocolo.
14. No trabajar con anillos o cadenas que puedan engancharse con alguna pieza de la maquinaria, ya que pueden provocar el atrapamiento por arrastre del cuerpo.
15. Cuando no exista suministro de agua serán suspendidas las actividades del Taller de Cocina.
16. Si durante la práctica surgiera una condición que ponga en riesgo grave la Seguridad y Salud de los trabajadores, estudiantes, equipos, materiales o instalaciones se procederá a suspender la práctica debiendo informar de la situación al responsable del Taller de Cocina, elaborando por escrito el reporte correspondiente.
17. Las puertas de acceso y salidas de emergencias deberán de estar siempre libres de obstáculos, accesibles y en posibilidad de ser utilizadas ante el desarrollo de un evento no deseado. El docente de la materia y el responsable del Taller de Cocina deberá verificar esto en cada sesión de prácticas.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:13 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

18. Al retirarse del deberá dejar su área de trabajo en orden; mesa limpia y seca, y bancos sobre la mesa.
19. Use guantes secos para el horno al quitar cacerolas y ollas de la estufa o el horno. Consiga ayuda con las cacerolas y ollas grandes
20. Mantenga las asas de las ollas orientadas en dirección contraria a los quemadores y los pasillos.
21. Apague los quemadores no siendo usados.
22. Evite ropa suelta y mantenga las mangas abrochadas al trabajar alrededor de la estufa, horno u otras máquinas.
23. Evite salpicar agua a la freidora. Siempre use la canasta, y sumerja la comida lentamente al usar la freidora.
24. Al dejar el área, asegúrese que otros sepan lo que está caliente antes de irse.
25. Vigile a los estudiantes, avisándoles cuando estén en un área de peligro.
26. Limpie los derrames de inmediato debido a que la comida, grasa, aceite y agua derramada pueden ser muy resbalosos.
27. Limpie los pisos y rejillas, diariamente
28. Mantenga libre los pasillos y corredores a toda hora
29. Asegúrese que todos los aparatos tengan buena conexión eléctrica a tierra. Si hay un “cosquilleo” o un choque pequeño al prender la máquina, apague la máquina y repórtela inmediatamente. La máquina tiene que ser bloqueada y etiquetada para prevenir usarse más.
30. Mantenga las cubiertas en lugar cuando la máquina esté funcionando. Reemplace todas las cubiertas que se hayan quitado para limpieza, mantenimiento, o reparaciones.
31. Mantenga las manos y dedos fuera de todas las máquinas. No intente reparar o ajustar ninguna máquina hasta que haya sido apagada y la fuente de potencia haya sido desconectada
32. Utilice una escobilla para quitar migajas, retazos, y otros materiales al limpiar cualquier máquina. Asegúrese que la máquina esté apagada y que la fuente de potencia esté desconectada
33. Al usar una rebanadora, ponga la hoja en “cero” después de cada uso. Al limpiar la hoja, haga movimientos del centro hacia afuera, para prevenir lesiones de cortaduras del filo de la hoja.
34. Al usar una batidora, asegúrese que las varillas de batir estén correctamente conectadas, y el elevador de tazón esté trancado en posición antes de encender el aparato. Siempre, sin excepción, apague la máquina antes de intentar quitar algo del tazón

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:14 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

35. Al usar una lavadora de platos, cargue las bandejas correctamente. No las sobrecargue
36. Use guantes de hule para evitar contacto con jabones y cáusticos fuerte
37. Al usar molinillos/mazas, use un palito para alimentar el molinillo. Nunca ponga los dedos en las entradas y mantenga las cubiertas en lugar en estas y todas las máquinas a toda hora cuando están en funcionamiento.
38. Al retirarse del Taller de Cocina deberá dejar su área de trabajo en orden; mesa limpia y seca, y bancos sobre la mesa.
39. Identificar y reconocer la ubicación de los elementos de seguridad del laboratorio, tales como: extintor, botiquín y salida de emergencia.
40. Las puertas de acceso y salidas de emergencias deberán de estar siempre libres de obstáculos, accesibles y en posibilidad de ser utilizadas ante el desarrollo de un evento no deseado. El docente de la materia y el responsable del laboratorio deberá verificar esto en cada sesión de prácticas
41. Realizar la segregación selectiva en la fuente, lo que indica poner cada residuo en el contenedor correspondiente de acuerdo a sus características

10 MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Teniendo como referencia la matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER) en el laboratorio no se utilizan insumo y/o productos químicos (no aplica).

11 MANEJO DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS

Teniendo como referencia la matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER) en el laboratorio no se realizan trabajos con agentes biológicos (no aplica).

12 MANEJO DE PRODUCTOS RADIOLÓGICOS

Teniendo como referencia la matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER) en el laboratorio no se utilizan insumo y/o productos radiológicos (no aplica).

13 GESTIÓN DE RESIDUOS COMUNES

1. Tras la generación de residuos debe disponerlos en recipientes adecuados según la naturaleza de cada uno de ellos.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:15 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

2. Cada laboratorio según su naturaleza cuenta con contenedores debidamente rotulados para segregar los residuos generados.
3. El responsable de laboratorio se encarga de la adecuada segregación selectiva y que estas sean depositadas en cada uno de los contenedores según las características del residuo sólidos.
4. Culminada la práctica el responsable del laboratorio deberá comunicar al personal de limpieza para que realice la recolección en el punto de generación y su posterior transporte hasta el almacén temporal de la Universidad Tecnología de los Andes.
5. Los residuos sólidos comunes son transportados desde el almacén temporal hasta los vehículos recolectores de la municipalidad quien se encarga de transportarlos hasta su disposición final.
6. De generarse residuos peligrosos ya sean en estado líquido o sólido estos serán transportados hasta el almacén temporal de estos residuos para posteriormente ser recogidos por las Empresas Operadoras de Residuos Sólidos (EO – RS) y transportados hasta su disposición final en un Relleno Sanitario.

14 PROCEDIMIENTO EN CASO DE ACCIDENTES

Cuando se presente la necesidad de un tratamiento de emergencia, siga estas reglas básicas:

- a. Evite el nerviosismo y el pánico.
- b. Si se requiere acción inmediata para salvar una vida (respiración artificial, control de hemorragias, etc.) haga el tratamiento adecuado sin demora.
- c. Haga un examen cuidadoso de la víctima.
- d. Nunca mueva a la persona lesionada, a menos que sea absolutamente necesario para retirarla del peligro.
- e. Avise al servicio de tóxico de salud inmediatamente.

14.1 Incendios

- i. Reportar el hecho a la brigada de Lucha contra Incendios o al área de Seguridad y Salud en el Trabajo
- ii. De ser necesario el caso comunicarse con la Compañía de Bomberos.
- iii. Mantener la calma y evacuar a todos los estudiantes hacia afuera del laboratorio.
- iv. Utilizar el extintor de tipo K (acetato de potasio) para realizar el amago del conato de incendio, dirigir el agente extintor a la base del fuego.
- v. No utilizar agua para realizar el amago de este tipo de incendios.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:16 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

- vi. Culminado el amago del incendio no ingresar mientras no se tenga la autorización correspondiente.

14.2 Tratamientos

14.2.1 Shock

Cuando ocurra un “shock” siga estas reglas básicas:

- a. Acostar al paciente con la cabeza hacia abajo, esto se puede conseguir levantando los pies de la camilla o banca, donde esté acostado el paciente, 6 pulgadas más alto que la cabeza.
- b. Constatar que la boca del paciente esté libre de cuerpos extraños y que la lengua esté hacia adelante.
- c. Suministrar al paciente abundante cantidad de aire fresco u oxígeno si existe disponible.
- d. Evitar el enfriamiento, por lo que se debe abrigar al paciente con una frazada y llevarlo al médico.

14.2.2 Heridas con Hemorragias

Seguir el siguiente tratamiento:

- a. Se puede parar o retardar la hemorragia colocando una venda o pañuelo limpio sobre la herida y presionando moderadamente.
- b. Acueste al paciente y trate de mantenerlo abrigado.
- c. Si la hemorragia persiste, aplique inmediatamente presiones periódicas sobre la herida.
- d. La presión debe efectuarse por 10 minutos, luego soltar por 5 segundos y evaluar. Si persiste la hemorragia repetir el procedimiento.
- e. Conduzca al herido al hospital.

14.2.3 Fracturas

Siga el siguiente procedimiento:

- a. No doble, ni tuerza, ni jale el miembro fracturado.
- b. Mantenga al paciente descansando y abrigado.
- c. Por fracturas de espalda, cuello, brazo o de la pierna, no mueva al paciente y llame al médico.
- d. Por fracturas de cualquier otra parte del cuerpo, lleve al accidentado al médico.
- e. Si hay duda acerca de si un hueso está o no fracturado, trátese como fractura.

| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:17 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

14.2.4 Quemaduras

Son lesiones que se producen a causa del calor seco o del calor húmedo y se clasifican de acuerdo al grado de lesión que causa en los tejidos del cuerpo en 1er, 2do y 3er grado. Cuando nos encontramos frente a un caso de quemaduras debemos proceder de la siguiente manera:

- i. Aliviar el dolor de la víctima.
- ii. Evitar la infección de la piel cuando esta ha sido destruida.
- iii. Rocíar la parte quemada con agua durante un tiempo prolongado, luego cubrirla con vendas estériles sumergidas en agua fría o helada.
- iv. Secar las heridas con cuidado pero sin frotarlas.
- v. No cortar las ampollas, por ahí entra la infección.
- vi. Cuando las quemaduras han afectado los miembros superiores o inferiores se buscará tenerlos en alto.

| | | |
|--|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:18 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

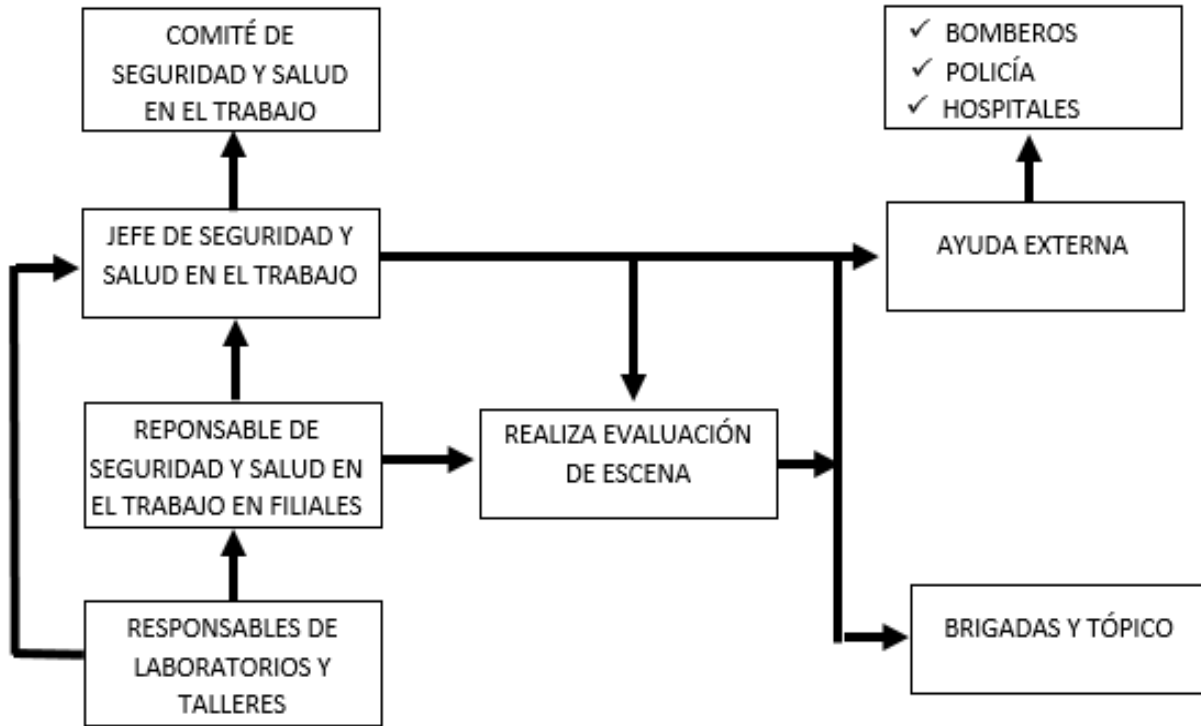
ANEXOS

Anexo 1: Directorio de Emergencias Sede Abancay.

|  DIRECTORIO TELEFÓNICO DE EMERGENCIAS | | |
|---|--|--|
| Ante el desarrollo de una emergencia y/o desastre originado por causas naturales o antrópicas, comuníquese con: | | |
| NOMBRES | TELEFONO  | ASUNTO |
| BOMBEROS CENTRAL N° 68 Jr. Marino N° 100 - Abancay |  116 083 32-1025 083 32-3121 | RESCATES URGENCIAS MEDICAS INCENDIOS |
| BOMBEROS CENTRAL N° 143 Plaza de Armas Tamburco |  083 32-3468 | RESCATES URGENCIAS MEDICAS INCENDIOS |
| DEFENSA CIVIL Plaza Tamburco N° 130 |  CLARO 115 083 32-4622 / 083 32-3468 | SISMOS EMERGENCIAS |
| CRUZ ROJA PERUANA |  119 265-8783 | PRIMEROS AUXILIOS |
| SERENAZGO SEGURIDAD CIUDADANA |  083 323778 083 32-1195 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| SERVICIO DE EMERGENCIAS PNP |  105 083 32-1094 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| COMISARIA CPNP BELLAVISTA Av. Panamericana S/N - Abancay |  083 32-3553 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| CPNP VILLA AMPAY Av. Centenario S/N |  083 32-3647 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| COMISARIA CPNP ABANCAY Jr. Huancavelica S/N - Abancay |  083 32-3742 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| COMISARIA CPNP TAMBURCO Jr. Sr. Exaltación S/N |  083 80-4875 | ASALTOS VIOLENCIA SOCIAL |
| SAMU |  106 | SISTEMA DE ATENCION MOVIL DE EMERGENCIA |
| HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA Av. Daniel Alcides Carrion S/N - Abancay |  083 32-1108 / 083 32-1006 083 32-3193 | ATENCION DE EMERGENCIAS MEDICAS |
| HOSPITAL II ABANCAY Av. Venezuela 606 |  083 32-1165 | ATENCION EMERGENCIAS |
| CENTRO PREVENTIVO LAS AMERICAS |  083 32-1165 | ATENCION EMERGENCIAS |
| COMPAÑIA ELECTRICA ELECTRO SUR ESTE |  083 32-1148 | PRESENCIA DE CABLES ELECTRICOS |
| EMUSAP EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIO DE AGUA POTABLE |  083 32-1080 | INUNDACIONES |
| MOVISTAR |  (01)79-00123 145 | PRESENCIA DE CABLES TELEFONICOS |
| CLARO |  Celular claro 123 Telef Fijo 0800-00123 Movil 016-200123 | PRESENCIA DE CABLES TELEFONICOS |
| TÓPICO DE SALUD UTEA |  983631051 | ATENCION DE EMERGENCIAS MEDICAS |

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página: 19 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |

Anexo 2: Línea de Comunicación de Caso de accidentes e Incidentes Peligrosos



| | | |
|---|--|--|
| Versión: 03 | Código: PS-TA-CO | Página:20 de 20 |
| Elaborado por: Ing. Sabino Sarmiento Luna Jefe de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión ambiental | Revisado por: Comités de Seguridad | Aprobado por: RCU N° 2650-2019-UTEA-CU |



IPER-C

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

Código: UTEA-TA-02

Versión: 03

Fecha de Emisión:

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

DIRECCION: Av. Perú 700, Abancay -Apurimac - Perú

FECHA: 03/7/10/2019

TALLER DE COCINA - SL01TA02 (Sede Abancay)

N° DE PERSONAS: 1

N° DE PISO: 1

Table with 18 columns: ACTIVIDAD, PELIGRO, RIESGO, REQUISITO LEGAL, PROBABILIDAD (Indices A-E), RIESGO PURO (Indices X, Y, Z), MEDIDAS DE CONTROL, RIESGO REMANENTE (Indices A-E). Rows include activities like '1. ORGANIZAR EL TALLER...', '2. REALIZAR INDUCCIONES...', and '3. PREPARACION DE COMIDA PERUANA...'. Risk levels are color-coded (Green, Yellow, Orange, Red).