



RESOLUCIÓN N° 220-2019/UNTUMBES-FACSO-CF.

Tumbes 09 de setiembre del 2019.

VISTO: El expediente N°1662 del 12 de agosto del 2019, correspondiente a la propuesta alcanzada para aprobación del PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES; y

CONSIDERANDO:

Que en cumplimiento de las exigencias establecidas en la Ley Universitaria N° 30220 y en las disposiciones formalmente emanadas de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), en la Universidad Nacional de Tumbes se viene cumpliendo con el procedimiento correspondiente para alcanzar el licenciamiento institucional, siendo uno de los tantos requisitos, para tal efecto, garantizar o minimizar la ocurrencia de riesgos para los profesores y estudiantes que desarrollan actividades en los diferentes laboratorios de la Universidad;

Que en conformidad con lo expuesto, el Protocolo señalado en la referencia, constituye un documento técnico en el que se establecen las acciones y actividades que deben realizarse para asegurar la seguridad de docentes y estudiantes en el Taller de Hostelería de la Escuela Profesional de Turismo - UNTUMBES;

Que en razón de lo anterior, es conveniente disponer en los términos que se consignan en la parte resolutive, la aprobación del indicado documento técnico, cuyo texto fue visto, analizado y evaluado en la sesión extraordinaria que a continuación se indica;

Estando a lo acordado por el Consejo de la Facultad de Ciencias Sociales en la sesión extraordinaria del 14 de agosto del 2019 y con la dispensa del trámite de la lectura y aprobación del acta correspondiente;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES, documento que consta de objetivo y alcance, marco referencial, estándares de seguridad, resumen de riesgos, primeros auxilios en caso de accidente, protocolo de



RESOLUCIÓN N° 220-2019/UNTUMBES-FACSO-CF

incendios y contactos de emergencia; y cuyo texto se adjunta y forma parte de esta Resolución.


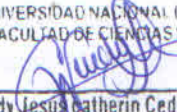
ARTÍCULO SEGUNDO.- INDICAR que es compromiso del Director de la Escuela Profesional de Turismo, realizar los trámites que corresponden, para la incorporación del indicado protocolo, en la información relacionada con el licenciamiento institucional.

ARTÍCULO TERCERO.- SOLICITAR al Consejo Universitario, la ratificación de lo prescrito en la presente Resolución.

Dada en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Tumbes, el nueve de setiembre del dos mil diecinueve.

REGÍSTRASE Y COMUNÍCASE: (Fdo.) Dr. ALCIDES IDROGO VÁSQUEZ, Decano de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Tumbes; (Fdo.) Mg. WENDY JESÚS C. CEDILLO LOZADA, Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Tumbes.

C. c.
- RECTOR-VRACAD-OGCDA-OGCU
- FACSO-REG.TEC-DAH-DAT-DET
- DAED-DEED-DAPS-DEPS-DECC-MCF
- Archivo
AIV/D.
WJCL/Sec. Acad.

 UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

Mg. Wendy Jesús Catherin Cedillo Lozada
SECRETARIA ACADEMICA





PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES

1. OBJETIVO Y ALCANCE

El protocolo detallado a continuación tiene por objeto minimizar los riesgos de profesores y estudiantes en las actividades del Taller de Hostelería ubicado en la sede de la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional de Tumbes.

2. MARCO REFERENCIAL

Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Tumbes.

3. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD

Estándares generales

- a) El menaje y equipos del taller de hostelería deben tener condiciones de movilidad suficiente, para permitir el ajuste hacia el trabajador.
- b) El acceso al Taller de hostelería estará limitado sólo para el grupo de estudiantes inscritos en el curso o clase y los autorizados durante los intermedios de clase.
- c) Mantener una estricta limpieza y orden sobre todo el área de trabajo antes, durante y después de las prácticas.
- d) No comer, ni beber en el Taller.
- e) El trabajo con orden evita accidentes, por lo que se debe observar la posición de mochilas, chalecos, u otro elemento que impida el libre movimiento o genere riesgo de incendio.
- f) Identificar la ubicación de los elementos de seguridad como salida de emergencias, extintores, entre otros.
- g) No se puede bloquear las salidas de emergencias.
- h) Los materiales residuales y los desechos deben depositarse en recipientes clasificados, para que sean retirados del laboratorio y eliminados en los depósitos según los procedimientos adecuados.
- i) Las heridas y cortes en las manos, si se han producido en el Taller, serán comunicados al responsable del laboratorio, así como al docente que lo registrará haciendo constar todas las circunstancias. Las heridas y cortes deben ser convenientemente vendados y después es imprescindible ponerse guantes.



Preparado por:	Aprobado por:	Pág.	1
----------------	---------------	------	---



PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES

- j) Si alguna persona queda atrapada en un circuito eléctrico, no intentar liberarla sin previamente cortar la corriente. En caso de que no fuera posible cortar la corriente, se deberá tratar de liberarla protegiéndose debidamente (p. ej. utilizando un palo, silla o cualquier otro objeto de material aislante como madera o plástico) que se encuentre seco. El riesgo será menor si se le coge por la ropa en vez de cogerle por la mano, cara o cualquier parte descubierta del cuerpo. Es especialmente peligroso cogerla por las axilas por estar húmedas. normalmente necesitará unos puntos de sutura. En este caso se acudirá al Centro Médico de la Universidad.

Estándares Específicos

ROPA

- El uniforme deberá usarse para que sea efectiva la protección. Su utilización deberá restringirse única y exclusivamente al interior del taller.
- No se deberá utilizar corbata ni bufandas; tampoco uniforme muy amplio y suelto, por peligro de contaminación, atrapamiento o inflamación.

CABELLO/CALZADO

- Se llevará el pelo siempre recogido. No se llevará pulseras, colgantes, mangas anchas, bufandas, etc., sandalias u otro tipo de calzado que deje el pie al descubierto.
- Para evitar la contaminación de los alimentos y/o bebida a manipular se recomienda el uso de un gorro que cubra todo el cabello.

MANOS

- El lavado de manos deberá ser frecuente, antes y después de manipular los alimentos o insumos líquidos en el taller.

COMPORTAMIENTO

- No fumar, ni ingerir bebidas alcohólicas durante el desarrollo del taller.
- No guardar alimentos y bebidas sin refrigeración o en lugares expuestos a contaminación.
- No bromear, distraer o interrumpir a las personas que se encuentran trabajando en el taller por riesgo de accidentes.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

PARA EL CUERPO:

Preparado por:	Aprobado por:	Pág.	2
----------------	---------------	------	---





PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES

- a. Uniforme, pantalones, gorro, etc.
- b. Guantes
- c. Para las vías respiratorias: Mascarillas

4. RESUMEN DE RIESGOS

- RIESGOS ACCIDENTES
- HERIDAS CORTO PUNZANTE
- OBJETOS ROTOS
- QUIEBRE DE MATERIAL POR MAL USO
- INCENDIO DIVERSOS
- ELÉCTRICOS DIVERSOS

5. PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ACCIDENTE

En caso de accidente REQUERIR URGENTEMENTE LA ATENCIÓN MÉDICA e indicar cuanto detalle concierne al mismo. Sólo en caso en que la asistencia del facultativo no sea inmediata podrán seguirse las instrucciones que en concepto de primeros auxilios a continuación se describen. Después de estos primeros auxilios será necesaria la asistencia médica.

5.1. EN CASO DE HERIDAS

- ✓ Detener el sangrado. Normalmente los cortes pequeños y las raspaduras dejan de sangrar por sí mismos. Si no lo hacen, hay que presionar suavemente sobre ellos con una tela limpia o con un vendaje. Se continúa presionando de 20 a 30 minutos y si es posible, es conveniente poner la herida en alto. Por ejemplo, si la herida es en una mano, levantar la mano puede ayudar a detener la hemorragia.
- ✓ No despegar la venda para ver si ha dejado de sangrar, ya que puede dañar o desplazar el coágulo que se está formando y hacer que vuelva a sangrar. Si la sangre brota o continúa saliendo después de la presión continua, busca asistencia médica.
- ✓ Limpiar la herida. Lavar el con agua limpia. El jabón puede irritar la herida recién hecha. Si la suciedad o los residuos continúan estando en la herida después del lavado, utiliza unas pinzas que hayan sido limpiadas con alcohol para eliminar las partículas. Si los residuos todavía continúan, consulta a tu médico. Una limpieza a fondo reduce el riesgo de infecciones y de tétanos. Utiliza jabón y una toallita para limpiar el área alrededor de la herida. No es necesario utilizar peróxido de hidrógeno, yodo o un limpiador que contenga yodo.

Preparado por:	Aprobado por:	Pág.	3
----------------	---------------	------	---





PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES

- ✓ Aplicar un antibiótico, después de limpiar la herida, mediante una fina capa de crema o ungüento antibiótico para ayudar a mantener la superficie húmeda. Estos productos no harán que la herida se cure más rápidamente, pero pueden prevenir las infecciones y ayudar al proceso curativo natural del cuerpo. Algunos ingredientes que hay en ciertos ungüentos pueden provocar una leve erupción en algunas personas. Si aparece una erupción, deja de usar el ungüento.
- ✓ Vendar el corte. Los vendajes pueden ayudar a mantener la herida limpia y así evitar los daños causados por las bacterias externas. Cuando la herida se haya curado lo suficiente, Realizar puntos de sutura en los cortes profundos.
- ✓ Una herida con un corte mayor de unos 6 centímetros de profundidad o que está muy abierta, o con una forma irregular, y que tiene grasa o un músculo que sobresale, normalmente necesitará unos puntos de sutura. En este caso se acudirá al Centro Médico de la Universidad.

5.2. EN CASO DE ELECTROCUCIÓN

- ✓ Cortar la alimentación eléctrica del aparato causante del accidente antes de acercarse a la víctima para evitar otro accidente y retirar al accidentado.
- ✓ Si está consciente, controle signos vitales y cubra las quemaduras (marcas eléctricas) con material estéril y traslade de inmediato al consultorio médico de la universidad. Si esta inconsciente, despeje el área.
- ✓ Practicar, si es necesario, la reanimación cardiopulmonar.
- ✓ No suministrar alimentos, bebidas ni productos para activar la respiración.

6. PROTOCOLO DE INCENDIOS.

- ✓ Se activará la alarma contra incendios.
- ✓ Utilizar los extintores, Revise periódicamente el perfecto estado de los extintores
- ✓ Si se permitiera, retirar el material combustible.
- ✓ Cuando el fuego se inicie en un equipo eléctrico debe usarse solamente el extintor de CO₂. Dirigir el chorro del extintor a la base del fuego.
- ✓ En caso de encenderse la ropa, se recomienda no correr. El movimiento acelerado, aumenta la llama. Utilizar la ducha de seguridad.

7. CONTACTOS DE EMERGENCIA

Instituciones de Emergencia	Teléfonos
Centro Médico de la UNT	

Preparado por:	Aprobado por:	Pág. 4
----------------	---------------	--------





PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL TALLER DE HOSTELERÍA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO - UNTUMBES

Estación de Bomberos de Tumbes N° 66	(072) 523333
Centro de Salud de Pampa Grande Tumbes	971289932
Hospital Regional Tumbes	(072) 523790



Preparado por:	Aprobado por:	Pág.	5
----------------	---------------	------	---