



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Propuesta Implementación de señalética interna y externa, extintores y botiquín de primeros auxilios para el laboratorio de Gastronomía de la matriz de la ULEAM.

Autores:

Kiara Belén Mejía Quiroz
Aradna Milena García Anchundia

Tutora

Jesenia Catagua Mieles, Mg

Manta, Agosto de 2024.

CERTIFICACION DEL TUTOR

Jesenia Elizabeth Catagua Mieles, Mg; docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutora.

CERTIFICO:

Que la presente propuesta con el título: “Implementación de señalética interna y externa, extintores y botiquín de primeros auxilios para el laboratorio de Gastronomía de la Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí” ha sido exhaustivamente revisada en varias sesiones de trabajo.

Las opciones y conceptos vertidos en esta propuesta son fruto de la perseverancia y originalidad de sus) autores:

Kiara Belén Mejía Quiroz, Aradna Milena García Anchundia

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Manta,Manta, Agosto de 2024.

Jesenia Elizabeth Catagua Mieles, Mg

TUTORA

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben la presente:

Kiara Belén Mejía Quiroz, Aradna Milena García Anchundia

Estudiante(s) de la Carrera de **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: “Implementación de señalética interna y externa, extintores y botiquín de primeros auxilios para el laboratorio de Gastronomía de la Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí”. previa a la obtención del Título de Tecnólogas Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, Manta, Agosto de 2024.

Kiara Belén Mejía Quiroz

Aradna Milena García Anchundia

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
ÍNDICE	III
TEMA.....	1
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. PROBLEMA	3
3. OBJETIVOS	4
3.1. Objetivo general.....	4
4. METODOLOGÍA.....	5
4.1. Procedimiento	5
4.2. Técnicas.....	6
4.2.1. Técnica de Observación.....	6
4.2.2. Focus Group	7
4.3. Métodos	7
4.3.1. Investigación Descriptiva.....	7
4.3.2. Investigación Inductivo	8
4.3.3. Investigación Bibliográfica.....	8
4.4. Resultados	8
5. PRESUPUESTO	11
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	12
7. BIBLIOGRAFÍA.....	13
8. ANEXOS	14
9.1. Ficha de Observación para Extintores y Señalética en Laboratorio de Restauración.....	14
9.1.1. Extintores.....	14
9.1.2. Señalética	15
3. Observaciones Adicionales	15

TEMA

Implementación de señalética interna y externa, extintores y botiquín de primeros auxilios para el laboratorio de Gastronomía de la Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

1. INTRODUCCIÓN

La implementación de señalética interna y externa, junto con la instalación de extintores y botiquines de primeros auxilios, son esenciales para garantizar un entorno de trabajo seguro. Estas medidas no sólo cumplen con los requisitos de la ley, sino que también protegen la vida de los empleados y visitantes. Las señales claramente visibles facilitan la evacuación de emergencia y reducen el riesgo, mientras que los extintores y los botiquines de primeros auxilios garantizan una respuesta rápida y eficiente a los incidentes. Fomentar una cultura de seguridad en el lugar de trabajo es fundamental para prevenir accidentes y proteger a las personas y los activos del lugar (Erazo Aguilar, Hernández Poveda, & Porras Otálora, 2018).

A nivel nacional, en Ecuador, la seguridad en los laboratorios gastronómicos es de vital importancia debido a la creciente demanda de formación profesional en el campo culinario. Los autores Puquio & Aldair (2017) comentan que la seguridad en los laboratorios de gastronomía debe implementar medidas de prevención y seguridad que se adapten a las nuevas tecnologías y regulaciones. Elementos como extintores, letreros y botiquines de primeros auxilios siguen siendo una parte importante para crear un ambiente seguro, permitiendo no solo a las instituciones educativas cumplir con los estándares, sino también cualquier lugar que se necesiten medidas preventivas y de seguridad para crear un ambiente seguro y sin peligro (pág. 26).

Manzo, Cabrera y Castillo (2017) argumentan que los Laboratorios de Gastronomía de la Universidad de Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) son lugares importantes donde los estudiantes desarrollan las habilidades técnicas y prácticas necesarias para la formación profesional. Dada la naturaleza de las

actividades realizadas en estos laboratorios, se deben implementar medidas de seguridad y precauciones para proteger a los estudiantes, así como al personal docente y administrativo.

En el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM, se llevarán a cabo acciones específicas para mejorar la seguridad y prevenir accidentes. Se colocará señaléticas interiores y exteriores para ayudar a los estudiantes y al personal en caso de una emergencia y para indicar la ubicación del equipo y las salidas de emergencia. Se instalarán extintores en lugares estratégicos para garantizar su fácil uso y buen funcionamiento. Además, el laboratorio estará equipado con un completo botiquín de primeros auxilios para respuesta inmediata en caso de lesiones leves. Estas medidas no sólo protegerán a los estudiantes, sino que también promoverán una cultura de seguridad y prevención, que siempre ha sido parte importante del desarrollo profesional en el campo de la gastronomía.

Este proyecto tiene como objetivo garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad laboral nacionales e internacionales. La correcta implementación de estas medidas no sólo garantiza el bienestar de la comunidad universitaria, sino que también mejora la calidad del proceso educativo y proporciona un entorno óptimo para el aprendizaje y la práctica profesional.

2. PROBLEMA

La seguridad en los entornos académicos es fundamental para el bienestar de los estudiantes, el personal docente y administrativo. En el caso específico del laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, la seguridad es crucial debido a la naturaleza de las actividades culinarias que se desarrollan.

Actualmente, el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM carece de una implementación adecuada de señalética interna y externa, extintores y botiquines de primeros auxilios, lo cual compromete la seguridad y la capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia. La falta de estos elementos esenciales no solo pone en riesgo la integridad física de las personas que utilizan el laboratorio, sino que también afecta la calidad del proceso educativo al no proporcionar un entorno seguro y preparado para emergencias.

La ausencia de señalética adecuada dificulta la orientación de los usuarios del laboratorio en situaciones de emergencia, lo que puede aumentar el riesgo de pánico y errores durante la evacuación. La falta de extintores en puntos estratégicos limita la capacidad de respuesta inmediata ante incendios, mientras que la inexistencia de un botiquín de primeros auxilios impide la atención rápida y eficaz de lesiones menores, agravando las consecuencias de los accidentes (Cuerpo Bombero, 2019).

Ante este contexto, surge la necesidad imperiosa de implementar un sistema integral de señalética interna y externa, extintores y un botiquín de primeros auxilios en el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM. Este proyecto no solo busca cumplir con las normativas de seguridad y salud ocupacional, sino también promover una cultura de prevención y preparación ante emergencias, garantizando un entorno seguro y eficiente para el desarrollo de las actividades académicas y prácticas.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Implementar un sistema integral de señalética interna y externa, extintores y un botiquín de primeros auxilios en el laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) para garantizar la seguridad de los estudiantes y el personal.

Objetivos específicos

1. Realizar un diagnóstico de la infraestructura interna y externa del laboratorio de Gastronomía para identificar las necesidades específicas de implementación de medidas de seguridad y prevención.
2. Instalar y equipar las medidas de prevención y seguridad (señaléticas, botiquín y extintores) en el laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM).
3. Capacitar a los estudiantes, personal docente y administrativo del laboratorio de Gastronomía en el uso adecuado de la señalética, botiquín de primeros auxilios y extintores, para asegurar una respuesta efectiva ante emergencias.

4. METODOLOGÍA

4.1. Procedimiento

Para llevar a cabo el proyecto, se realizará un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) con el objetivo de diagnosticar el problema de seguridad en el laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Este análisis permitirá identificar y tener una visión clara de los factores internos y externos que influyen en la seguridad del laboratorio. A continuación, se plantea el análisis:

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Infraestructura moderna.• Recursos suficientes para la implementación de medidas de prevención y seguridad.• Apoyo sólido de la ULEAM para proyectos de mejora en seguridad.• Cultura organizacional enfocada en la seguridad y el bienestar del personal.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de señalización de medidas de prevención y seguridad.• Inexistencia de botiquines de emergencia.• Falta de implementación de extintores como medida de seguridad.• Inexistencia de equipos de seguridad
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Programas de capacitación sobre medidas de prevención y seguridad.• Colaboraciones con instituciones externas para capacitaciones de seguridad y prevención.• Implementación de tecnologías avanzadas en la gestión de seguridad del laboratorio.• Desarrollo de políticas integrales de seguridad que puedan servir como modelo para otras instituciones.	<ul style="list-style-type: none">• Riesgo de accidentes en la infraestructura.• Constante peligro hacia el personal del laboratorio Gastronómico.• Sanciones por incumplimiento de medidas de prevención y seguridad.• Incremento de regulaciones gubernamentales más estrictas en seguridad que pueden ser difíciles de cumplir.

4.2. Técnicas

4.2.1. Técnica de Observación

Postic y Ketele (2000) comenta que “la observación es un proceso cuya función primera e inmediata es recoger información sobre el objeto que se toma en consideración” (pág. 283).

Para llevar a cabo la implementación de las medidas de seguridad y prevención en el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM, se realizará una evaluación y diagnóstico a partir de la técnica de observación, con el fin de identificar las áreas que requieren señalética, extintores y botiquines de primeros auxilios, cumpliendo con el Objetivo 1. Se establece una ficha técnica que permitió tener una visión más detallada del área.

Aspecto	Detalle
Nombre del Proyecto	Implementación de señalética interna y externa, extintores y botiquín de primeros auxilios para el laboratorio de Gastronomía de la Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
Objetivo	Realizar un diagnóstico de la infraestructura interna y externa del laboratorio de Gastronomía para identificar las necesidades específicas de implementación de medidas de seguridad y prevención.
Técnica	Observación
Descripción de la Técnica	Recolección de datos mediante la inspección visual y sistemática del entorno del laboratorio de Gastronomía, permitiendo identificar necesidades específicas de señalética, extintores y botiquines de primeros auxilios.
Procedimiento	Preparación: <ul style="list-style-type: none">- Revisión de normativas y estándares de seguridad.- Diseño de lista de verificación. Observación: <ul style="list-style-type: none">- Recorrido sistemático del laboratorio.- Identificación de zonas de riesgo.- Evaluación de señalética existente.- Inspección de extintores.- Verificación de botiquines. Registro: <ul style="list-style-type: none">- Documentación de observaciones y fotografías.- Completar lista de verificación.- Identificación de áreas que requieren intervención.

Instrumentos Utilizados	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de verificación de seguridad - Cámara fotográfica - Hoja de registro
Criterios de Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento de normativas de seguridad - Presencia de señalética en áreas de riesgo - Disponibilidad de extintores - Accesibilidad y visibilidad de botiquines

4.2.2. Focus Group

Los Focus Groups son una herramienta de investigación cualitativa, según los autores Ivankovich-Guillén & Araya-Quesada (2011) define al focus group como una técnica que permite explicar de manera profunda el tema de investigación (pág. 6).

El uso de grupos focales permitirá diseñar un programa de capacitación más efectivo y adaptado a las realidades del laboratorio, cumpliendo así con el objetivo de capacitar a los estudiantes, personal docente y administrativo en el uso adecuado de la señalética, botiquín de primeros auxilios y extintores, para asegurar una respuesta efectiva ante cualquier emergencia.

4.3. Métodos

4.3.1. Investigación Descriptiva

Según el autor Fidias G. Arias (2012) en su libro (El proyecto de investigación instrucción a la metodología científica) define:

“La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere”. (pág. 24)

La investigación descriptiva proporciona una base sólida de información detallada sobre la estructura y el comportamiento del sistema de seguridad en el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM. Siendo fundamental para implementar

las mejoras específicas y efectivas que garanticen un entorno seguro y preparado para emergencias dentro del contexto académico.

4.3.2. Investigación Inductivo

Hernández Sampieri (2006) “el método inductivo se aplica en los principios descubiertos a casos particulares, a partir de un enlace de juicios”.

La investigación inductiva comienza con observaciones y se proponen teorías hacia el final del proceso de investigación como resultado de dichas observaciones. Este método es adecuado para cumplir los objetivos 1 y 2, puesto que permite basar las decisiones y acciones en observaciones concretas y datos reales, lo que aumenta la probabilidad de implementar medidas de seguridad efectivas y pertinentes para el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM.

4.3.3. Investigación Bibliográfica

Según Melvin Campos Ocampo (2017) en su artículo (Métodos de investigación académica fundamentos de investigación bibliográfica) define: “*La investigación bibliográfica es una extensa búsqueda de información sobre un tema determinado, que debe realizarse de una información verídica y para ser organizada de forma sistemática*”.

La investigación bibliográfica permitió fundamentar teóricamente lo que se requiere plantear en esta investigación.

4.4. Resultados y Propuesta

Como resultado de la observación realizada en el área de laboratorio gastronómico de las carreras de Gastronomía, se identificó a través de la ficha de observación que no cuenta con ningún tipo de señaléticas que prevengan a los estudiantes y al público general sobre las áreas de riesgos y salidas de emergencias en caso de siniestros. Además, tampoco se dispone de extintores para ser utilizados en casos de conatos de incendios. Esta situación es preocupante, ya que el laboratorio es un espacio donde se manipulan materiales inflamables, lo que incrementa el riesgo de accidentes graves.

Por esta razón, se propone implementar gradualmente todo el equipamiento y señalización necesario que permita identificar zonas de riesgo y, especialmente, contar con ciertos elementos que permitan prevenir incendios. Entre los elementos propuestos para la implementación inicial se incluyen extintores de CO2, señaléticas de salida y evacuación, y la identificación de áreas de riesgo. Además, se sugiere armar un botiquín básico que permita brindar primeros auxilios en casos de emergencias menores hasta que los afectados puedan ser derivados al área o puesto de salud más cercano.

Adicionalmente, considerando esencial la capacitación del personal docente, administrativo y de los estudiantes en el uso adecuado de estos recursos de seguridad. Se realizarán capacitaciones específicas sobre el uso de señalética, extintores y botiquines de primeros auxilios, diseñadas para asegurar una respuesta efectiva ante cualquier emergencia.

La implementación del equipamiento junto con las capacitaciones mejorado significativamente la seguridad en el laboratorio gastronómico, reduciendo los riesgos y aumentando la preparación del personal ante posibles situaciones de emergencia. De esta manera, se asegura un entorno más seguro para todos los usuarios del laboratorio, alineado con las mejores prácticas en seguridad laboral.

Para llevar a cabo las capacitaciones en el uso adecuado de la señalética, botiquín de primeros auxilios y extintores en el laboratorio de Gastronomía, se realizó un pequeño plan detallando los contenidos principales, el capacitador y fecha en que se realiza.

Capacitación	Contenido Principal	Capacitador	Fecha	Duración
Uso de Señalética en Emergencias	<ul style="list-style-type: none"> • Importancia de la señalética • Tipos y ubicación de señales 	Especialista en Seguridad Industrial o Prevencionista de Riesgos Laborales	Viernes, 16 de agosto de 2024	2 horas

Capacitación	Contenido Principal	Capacitador	Fecha	Duración
	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos según las señales 			
Uso de Botiquín de Primeros Auxilios	<ul style="list-style-type: none"> • Componentes del botiquín • Protocolos de primeros auxilios • Técnicas de RCP • Simulación de escenarios 	Médico o Paramédico especializado en primeros auxilios	Viernes, 16 de Agosto de 2024	2 horas
Manejo de Extintores	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de fuego y extintores • Uso correcto de extintores • Procedimientos de evacuación • Simulación controlada 	Bombero o Experto en Control de Incendios	Viernes, 16 de Agosto de 2024	2 horas

5. PRESUPUESTO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Extintores de Co2 5 Lbs	Unidad	2	\$ 44,64	\$ 102,67
Señalética de Evacuación	Unidad	5	\$ 4,75	\$ 27,31
Señalética de Salida	Unidad	5	\$ 4,75	\$ 27,31
Señalética de Extintores	Unidad	2	\$ 4,75	\$ 10,93
Riesgo Eléctrico	Unidad	1	\$ 4,75	\$ 5,46
Señalética de Rombo de Gas	Unidad	1	\$ 4,75	\$ 5,46
Señalética de Botiquín	Unidad	1	\$ 4,09	\$ 4,70
Señalética de Prohibido Fumar	Unidad	1	\$ 4,15	\$ 4,77
Señalética de Salida de emergencia	Unidad	1	\$ 4,15	\$ 4,77
Botiquín	Unidad	1	\$ 19,21	\$ 22,09
Nucast Gasa	Unidad	10	\$ 0,95	\$ 10,93
Silvadin Crema	Unidad	1	\$ 5,10	\$ 5,10
Alcohol Antiséptico	Unidad	1	\$ 2,57	\$ 2,96
Povidyn	Unidad	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Microporoso	Unidad	1	\$ 1,44	\$ 1,66
Gasa	Unidad	24	\$ 0,19	\$ 5,24
Termómetro	Unidad	1	\$ 18,50	\$ 21,28
Mano de Obra	Unidad	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Transporte			\$ 20,00	\$ 20,00
TOTAL				\$ 305,14

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nº	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
1	Elaboración del marco teórico	Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución	Semana 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Pruebas de verificación	Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema antiplagio.	Semana 16
7	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su presentación	Después de la revisión (en dos semanas), se perfecciona lo necesario	

7. BIBLIOGRAFÍA

- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación instrucción a la metodología científica*. Caracas - Republica Bolivariana de Venezuela: Episteme.
- Carmen, I.-G., & Yorleny, A.-Q. (2011). "focus groups": técnica de investigación cualitativa en investigación de Mercados. *Ciencias Económicas*, 6.
- Cuerpo Bombero. (2019). *REGLAMENTO DE PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS*. Obtenido de MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONOMICA Y SOCIAL: <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-11/REGLAMENTO%20DE%20PREVENCIÓN%2C%20MITIGACIÓN%20Y%20PROTECCIÓN%20CONTRA%20INCENDIOS.pdf>
- Erazo Aguilar, T., Hernández Poveda, L., & Porras Otálora, M. (2018). *Diseño de un manual de seguridad industrial para una cadena de restaurantes en barrio Prado Veraniego*. Obtenido de Pontificia Universidad Javeriana: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/39063/TESIS.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Manzo, E. V., Cabrera Chávez, A., & Castillo García, P. (2017). IMPORTANCIA DEL TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMO COMPONENTE TRASCENDENTAL PARA LA FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO DE LA ULEAM. *Publicación arbitrada cuatrimestra*.
- Ocampo, M. C. (2017). *Métodos de investigación académica fundamentos de investigación bibliográfica*. UNIVERSIDAD DE COSTA RICA.
- Postic, m., & Ketele, J. M. (2000). *Observar las situaciones educativas*. Madrid: Narcea.
- Puquio, C., & Aldair, R. (2017). *Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para mejorar la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa de Bares y Restaurantes en el Año 2017*. Obtenido de Universidad César Vallejo: [file:///C:/Users/User/Downloads/Puquio_CAR%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Puquio_CAR%20(1).pdf)
- Sampieri, H. (2006). Metodo inductivo. En H. Sampieri, *Metodología de la investigación* (pág. 107).

8. ANEXOS

Anexo 1: Ficha de Observación para Extintores y Señalética en Laboratorio de Restauración

Fecha: _____

Nombre del Observador: _____

Ubicación del Laboratorio: _____

1. Extintores

Ítem	Descripción	(Sí/No)	Observaciones
1.1	¿Hay extintores disponibles en el laboratorio?		
1.2	¿Los extintores están en lugares accesibles y visibles?		
1.3	¿Los extintores están señalizados correctamente?		
1.4	¿Los extintores tienen la fecha de recarga vigente?		
1.5	¿Los extintores están libres de obstrucciones?		
1.6	¿El tipo de extintor es adecuado para el tipo de incendio posible en el laboratorio?		

2. Señalética

Ítem	Descripción	(Sí/No)	Observaciones
2.1	¿Las salidas de emergencia están claramente señalizadas?		
2.2	¿Hay señales que indiquen las rutas de evacuación?		
2.3	¿Las señales de emergencia son visibles desde todos los puntos del laboratorio?		
2.4	¿Existen señales que indiquen la ubicación de extintores y botiquín de primeros auxilios?		
2.5	¿La señalética está en buen estado y es legible?		
2.6	¿Hay señalización de advertencia sobre riesgos específicos (por ejemplo, material inflamable)?		

3. Observaciones Adicionales

Firma del Observador: _____

Anexo 2: Evidencia de las charlas de inducción de prevención de riesgos

En una reciente charla organizada por el cuerpo de bomberos, se abordaron temas cruciales para la seguridad de la comunidad universitaria, enfocada especialmente en el laboratorio de Gastronomía. Durante la sesión, los bomberos explicaron detalladamente el uso adecuado de extintores, enseñando a los asistentes cómo identificar los tipos de fuegos que pueden enfrentar y cómo elegir y utilizar correctamente el extintor adecuado para cada caso.

Además, se ofrecieron instrucciones claras sobre qué hacer en caso de una emergencia, incluyendo la importancia de mantener la calma, seguir protocolos establecidos y actuar rápidamente para garantizar la seguridad de todos. También se discutieron las diversas señalizaciones de seguridad que deben estar presentes en los edificios, subrayando la importancia de conocer y respetar estas señales para evitar accidentes y facilitar la evacuación en situaciones críticas.

La charla fue interactiva, permitiendo a los docentes y estudiantes aclarar dudas y participar en simulaciones prácticas, con el objetivo de fortalecer la cultura de prevención y respuesta ante emergencias dentro del Laboratorio Gastronómico.







