



UNAAT

EXCELENCIA CIENTÍFICA Y ACADÉMICA
CON RESPONSABILIDAD SOCIAL



**LICENCIADA
POR SUNEDU**

PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

APROBADO CON
RESOLUCIÓN DE COMISIÓN
ORGANIZADORA
N° 0046-2026-UNAAT

PT-PS3.1-05



www.gob.pe/unaat
064 260103



FEBRERO - 2026





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA

CREADA POR LEY N° 29652 Y LEY N° 30139

COMISIÓN ORGANIZADORA

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 0042-2026-UNAAT

Acobamba, 10 de febrero de 2026

VISTO:

PROVEÍDO N° 235-2026-UNAAT/P (10.02.2026), INFORME TÉCNICO N° 009-2026-UNAAT-P-OGC (10.02.2026), OFICIO N°0070-2026-UNAAT/P-C-FCS (10.02.2026), INFORME N° 03-2026-UNAAT/FCS/LAB (10.02.2026); y

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, en su cuarto párrafo establece que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y las leyes;

Que, según Ley N° 29652, modificada por la Ley N° 30139, se creó la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, como persona jurídica de derecho público interno;

Que, mediante Resolución del Consejo Directivo N° 142-2018-SUNEDU/CD, de fecha 18 de octubre de 2018, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria resolvió otorgar la licencia institucional a la UNAAT, para ofrecer el servicio educativo superior universitario; la misma que fue modificada con Resolución del Consejo Directivo N° 061-2022-SUNEDU/CD, de fecha 17 de junio de 2022, en el extremo de reconocer la creación de dos (2) locales y el cambio de locación;

Que, el artículo 29 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que, aprobada la ley de creación de una universidad pública, el Ministerio de Educación constituye una Comisión Organizadora y que el proceso de constitución de una universidad concluye con la designación de sus autoridades, dentro de los plazos establecidos por el Ministerio de Educación;

Que, con la Resolución Viceministerial N° 008-2023-MINEDU, de fecha 11 de enero de 2023, se reconforma la Comisión Organizadora de la UNAAT, integrada por los académicos Dra. Milagro Rosario Henríquez Suárez, como Presidente; Dr. Angel Almidón Elescano como Vicepresidente Académico y Dr. David Eli Salazar Espinoza como Vicepresidente de Investigación;

Que, asimismo, de la Resolución de Comisión Organizadora N° 0423-2025-UNAAT, de fecha 04 de diciembre de 2025, se resuelve encargar, ante la ausencia del Vicepresidente Académico, al Dr. David Eli Salazar Espinoza, Vicepresidente de Investigación, las funciones de Vicepresidente Académico, a partir del 04 de diciembre de 2025 hasta que se emita la Resolución Viceministerial correspondiente;

Que, a través del Oficio N°0070-2026-UNAAT/P-C-FCS el Coordinador de la Facultad de Ciencias de la Salud presenta los protocolos de seguridad de los laboratorios de la Facultad de Seguridad de los Laboratorios de la Facultad de Ciencias de la Salud, para su aprobación; adjuntando el Informe N°03-2026-UNAAT/FCS/LAB, del Responsable del Área de Laboratorio de Enfermería;

Que, el Jefe de la Oficina de Gestión de Calidad, con el Informe Técnico N° 009-2026-UNAAT-P-OGC, considera viable los protocolos propuestos por la Facultad de Ciencias de la Salud;

Que, visto en Sesión Ordinaria N° 06, de fecha 10 de febrero de 2026, los miembros de la Comisión Organizadora acordaron unánimemente APROBAR los protocolos de seguridad de los laboratorios, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNAAT; y

En uso de las atribuciones conferidas al Titular del Pliego por la Ley Universitaria N° 30220, el Estatuto de la UNAAT y la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, modificada con R.V. N° 055-2022-MINEDU y conforme a los acuerdos en sesión de Comisión Organizadora;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Centro de Cómputo de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Anatomía y Fisiología de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

///...





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA

CREADA POR LEY N° 29652 Y LEY N° 30139

COMISIÓN ORGANIZADORA

...///RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 0042-2026-UNAAT

Pág. 2

ARTÍCULO TERCERO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Promoción de la Salud de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO CUARTO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Habilidades de Simulación Clínica Especializada de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO QUINTO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Habilidades de Simulación Clínica Básica de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEXTO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Dietética y Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO SÉPTIMO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Debriefing de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO OCTAVO.- APROBAR el Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Crecimiento y Desarrollo del Niño y del Adolescente de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, propuesto por la Facultad de Ciencias de la Salud; el mismo que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO NOVENO.- NOTIFICAR a la Alta Dirección, Facultad y Departamento Académico de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Enfermería, Dirección General de Administración, Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Oficina de Tecnologías de la Información y Oficina de Gestión de la Calidad, para su conocimiento y demás fines.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA
COMISIÓN ORGANIZADORA

Dra. Milagro Rosayto Henriques Sudrez
PRESIDENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA
DE TARMA
Lic. Bethzabe Barrueta Vilchez
SECRETARIA GENERAL

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 2 de 49

HOJA DE CONTROL DE ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO

VERSIÓN	DOCUMENTO DE APROBACIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
1	Resolución de Comisión Organizadora N° 0046- 2026-UNAAT	10-02-2026	En cumplimiento a la Ley Universitaria N ° 30220

TABLA DE APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Elaborado/Modificado	Revisado	Aprobado
Dra. Miriam Zulema Espinoza Véliz Mg. Rossana Inés Hilario Póvis Area de laboratorio de la UNAAT	  Oficina de Gestión de la Calidad	  Dra. Milagro Rosario Henríquez Sudrez PRESIDENTE Comisión Organizadora Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 3 de 47



COMISIÓN ORGANIZADORA

Presidente : Dra. Milagro Rosario Henríquez Suárez
 Vicepresidente Académico : Dr. Angel Almidón Elescano
 Vicepresidente de Investigación : Dr. David Eli Salazar Espinoza.



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 4 de 47

CONTENIDO

PREÁMBULO	5
I. OBJETIVO	6
II. ALCANCE.....	6
III. MARCO LEGAL	6
IV. DEFINICIONES.....	7
V. RESPONSABILIDADES:.....	10
VI. EQUIPOS PROTECCION PERSONAL Y COLECTIVO	13
VII. EQUIPOS Y MATERIALES DE TRABAJO	17
ANEXO 01: IPERC	29
ANEXO 2: PETS	30

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 5 de 47

PREÁMBULO

El presente Protocolo de Seguridad del Laboratorio de Dietética y Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma tiene como finalidad establecer las normas, lineamientos y procedimientos de seguridad que deben ser aplicados dentro del laboratorio, con el objetivo de proteger la integridad física y la salud de los estudiantes, docentes, personal técnico, administrativo y visitantes que realicen actividades académicas, prácticas o de investigación en el mismo.

El Laboratorio de Dietética y Nutrición es un espacio especializado para la manipulación de alimentos, reactivos, utensilios cortantes, equipos eléctricos y de calor, así como la exposición a agentes biológicos y químicos, implica riesgos inherentes que deben ser gestionados bajo criterios de prevención, control y respuesta ante emergencias, en conformidad con las normas nacionales e internacionales de bioseguridad e higiene ocupacional. El laboratorio incluye dos salas una para la preparación de alimentos y otra para el almacenamiento.

Dado el enfoque académico y la naturaleza de las actividades que se llevan a cabo en este laboratorio, es esencial contar con un protocolo de seguridad que no solo contemple los riesgos inherentes a la manipulación de alimentos, sino que también asegure el bienestar de los participantes y garantice la correcta ejecución de los procedimientos. Para ello, se ha realizado una Matriz IPERC (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles), que ha sido utilizada para identificar los peligros potenciales asociados con las actividades en el laboratorio, evaluarlos y establecer medidas de control para mitigar los riesgos. Esta matriz es fundamental para el diseño de los procedimientos de seguridad establecidos en este protocolo.

La aplicación de este protocolo permitirá:

- Minimizar los riesgos inherentes al uso de equipos, materiales y espacios del laboratorio.
- Establecer responsabilidades claras para el personal docente, técnico y los estudiantes.
- Contar con procedimientos de actuación en caso de emergencias.
- Promover una cultura de prevención y seguridad en la formación profesional.

La implementación de este protocolo, respaldada por la Matriz IPERC, permite establecer un marco de trabajo seguro para el personal docente, estudiantes y personal técnico.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 6 de 47

I. OBJETIVO

Establecer procedimientos y directrices claras para prevenir accidentes, enfermedades ocupacionales y daños materiales durante el desarrollo de actividades en el Laboratorio de Dietética y Nutrición, garantizando condiciones seguras y saludables para todos los participantes.

II. ALCANCE

Este protocolo aplica a:

- Estudiantes de pregrado y posgrado que realicen prácticas académicas o de investigación.
- Docentes y personal técnico responsables de la supervisión de actividades.
- Personal administrativo con funciones de apoyo o mantenimiento.
- Visitantes o investigadores externos autorizados para ingresar al laboratorio.

Comprende todas las áreas del laboratorio: zona de preparación de alimentos, áreas de lavado, almacenamiento, manipulación de reactivos, zona de cocción, refrigeración, y equipos de análisis nutricional.

III. MARCO LEGAL

El presente protocolo de seguridad se fundamenta en las siguientes normativas legales:

- Ley N.º 29783: Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, que establece las condiciones y normas para proteger la salud de los trabajadores, promover una cultura de prevención y la responsabilidad del empleador en la seguridad de sus trabajadores.
- Ley N.º 28611: Ley General del Medio Ambiente en Perú, que garantiza el derecho de los ciudadanos a un ambiente saludable y equilibrado, imprescindible para el desarrollo de la vida.
- Ley N.º 26842: Ley General de Salud, que regula el manejo de sustancias y productos peligrosos para la salud, incluyendo medidas de seguridad, infracciones y sanciones en su uso.
- Norma Técnica Peruana NTP 399.010-1:2017 – Seguridad e Higiene en Laboratorios.
- Normas del Ministerio de Salud (MINSA) sobre manipulación higiénica de alimentos.
- Código Internacional de Prácticas Recomendadas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, FAO/OMS).
- Decreto Supremo N.º 005-2012-TR: Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuyo objetivo es promover una cultura de prevención de riesgos laborales y establece disposiciones para la gestión de la seguridad y la salud en los lugares de trabajo.
- Decreto Supremo N.º 015-2005-SA: Establece los límites permisibles para agentes químicos en el ambiente de trabajo, con el fin de reducir la exposición a sustancias peligrosas.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 7 de 47

- MPR-CNSP-013: Manual de Bioseguridad para Laboratorios del Ministerio de Salud, que define las prácticas seguras para el manejo de agentes biológicos y químicos en entornos de laboratorio.
- DIGESA: Manejo de residuos sólidos hospitalarios, normativas de la Dirección General de Salud Ambiental que regulan la gestión de residuos peligrosos generados en actividades médicas y académicas.
- R.M. 554-2012/MINSA: Norma Técnica de Salud para la gestión y manejo de residuos sólidos en establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo, asegurando que los residuos sean manejados de manera segura.
- Norma Técnica de Prevención, NTP 135: Directrices para la seguridad en laboratorios, que detallan las medidas para prevenir accidentes y proteger tanto a los usuarios como al entorno laboral.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, que establece las políticas de seguridad específicas para las actividades realizadas en la universidad, incluida la gestión de laboratorios.

IV. DEFINICIONES

En el presente documento se utilizarán una serie de términos usados en la gestión de seguridad y salud en el trabajo, por tal motivo es importante establecer una definición clara basados en el D.S. 005-2012-TR, siendo los siguientes:

- **Accidente de trabajo:** todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. 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 de trabajo.
- **Acto inseguro:** Comportamiento que podría dar paso a la ocurrencia de un accidente.
- **Agente Biológico:** Todo organismo viviente capaz de causar infección, enfermedad o muerte en el ser humano con inclusión de los genéticamente modificados y endoparásitos humanos susceptibles de originar cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad.
- **Almacenamiento:** Es el depósito temporal de residuos o desechos peligrosos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado con carácter previo a su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final.
- **Asepsia:** Conjunto de procedimientos destinados a prevenir la contaminación de objetos y superficies inanimadas, manteniéndolos libres de microorganismos patógenos. Se aplica en materiales, equipos e instrumentos.
- **Antisepsia:** Conjunto de procedimientos realizados en seres vivos (piel y mucosas), utilizando sustancias químicas denominadas antisépticos, con el fin de eliminar o inhibir la proliferación de microorganismos y prevenir infecciones.
- **Antisépticos:** Se definen como agentes germicidas para ser usados sobre la piel y los tejidos vivos. Aunque algunos germicidas pueden ser utilizados como desinfectantes y antisépticos (alcohol 70-90%), su efectividad no es

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 8 de 47

necesariamente la misma en cada caso, un buen antiséptico puede no ser eficaz como desinfectante o viceversa.

- **Accidente de trabajo:** Evento inesperado que ocasiona daño a la salud o integridad del trabajador o estudiante durante la ejecución de sus funciones.
- **Bacteriostático:** Agente que inhibe el crecimiento bacteriano sin llegar a destruirlas.
- **Bactericida:** Elemento o sustancia química que destruye las bacterias.
- **Bioseguridad:** Conjunto de normas, medidas y prácticas orientadas a **prevenir la exposición a agentes biológicos o químicos** que puedan afectar la salud humana o el ambiente. En el laboratorio de dietética y nutrición, la bioseguridad incluye la manipulación segura de alimentos crudos, microorganismos indicadores y reactivos usados para el análisis nutricional o bromatológico.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Procedimientos estandarizados que establecen pautas para la correcta higiene personal, manipulación, almacenamiento y elaboración de alimentos, reduciendo la probabilidad de contaminación cruzada. Constituyen la base para la gestión de inocuidad alimentaria dentro del laboratorio.
- **Contaminación Cruzada:** Transferencia de microorganismos o contaminantes de un alimento, superficie o utensilio a otro, generalmente debido a una manipulación inadecuada o limpieza deficiente. Es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- **Contenedor primario:** Recipiente que entrega el proveedor con la sustancia química.
- **Control de Temperatura:** Proceso de mantener los alimentos dentro de rangos seguros que impidan el crecimiento microbiano. En el laboratorio se establecen límites: **frío (<5°C)** para conservación y **calor (>60°C)** para cocción o mantenimiento.
- **Desinfección:** Proceso que forma parte de las medidas de **asepsia** y que consiste en aplicar sustancias químicas sobre objetos y superficies inanimadas para reducir o eliminar la mayoría de microorganismos patógenos. A diferencia de la esterilización, la desinfección no destruye todas las formas de vida microbiana (las esporas suelen resistir).
- **Disposición final:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos peligrosos, en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.
- **Equipo de Laboratorio de Dietética:** Conjunto de instrumentos, utensilios y aparatos utilizados para la preparación, cocción, análisis y evaluación de alimentos, incluyendo balanzas, hornos, refrigeradores, medidores de pH, cuchillos, licuadoras y materiales de acero inoxidable.
- **Emergencia en Laboratorio:** Situación inesperada que pone en riesgo la seguridad de las personas o las instalaciones, como incendios, derrames químicos, cortocircuitos o intoxicaciones. Requiere aplicación inmediata de protocolos de evacuación y primeros auxilios.
- **EPP (Equipo de Protección Personal):** Dispositivos, prendas o accesorios diseñados para proteger al usuario frente a los riesgos presentes durante las prácticas de laboratorio. Incluyen: mandiles, cofias, guantes, mascarillas, gafas protectoras, calzado cerrado antideslizante, entre otros.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 9 de 47

- **Esterilización:** Proceso que mediante el empleo de agentes físicos o químicos produce la inactivación total de todas las formas de vida microbiana en forma irreversible (estado esporulado y vegetativo).
- **ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos):** Enfermedades causadas por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas con microorganismos patógenos, toxinas o sustancias químicas. Su prevención depende del cumplimiento estricto de las normas de higiene y cocción segura.
- **Evacuación:** Es la acción de desalojar una unidad, servicio o lugar, en que se ha declarado una emergencia.
- **Extintor:** Equipo con propiedades físicas y químicas diseñado para la extinción inmediata del fuego.
- **Gestión de Residuos Sólidos:** Procedimiento que garantiza la segregación, recolección, almacenamiento y disposición final adecuada de los residuos generados (orgánicos, reciclables, peligrosos), minimizando riesgos sanitarios y ambientales.
- **Higiene en la Manipulación de Alimentos:** Conjunto de condiciones y medidas necesarias para controlar los peligros físicos, químicos y biológicos durante la preparación y manipulación de alimentos, evitando su contaminación y preservando la salud de quienes los consumen.
- **Hoja de seguridad:** Documento que describe los riesgos de un material peligroso y suministra información sobre cómo se puede manipular, usar y almacenar el material con seguridad.
- **Incendio:** Fuego de grandes proporciones que provoca daños a las personas a las instalaciones y al medio ambiente.
- **Inocuidad Alimentaria:** Propiedad de los alimentos de **no causar daño** al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con su uso previsto. En el laboratorio, se garantiza mediante prácticas higiénicas, control de temperatura, limpieza de utensilios y cumplimiento de normas sanitarias.
- **Laboratorio de Dietética y Nutrición:** Espacio académico-práctico destinado al desarrollo de actividades de enseñanza, investigación y análisis en el campo de la nutrición y dietética. En este entorno se ejecutan prácticas relacionadas con la preparación, evaluación y control de alimentos, el cálculo de valor nutricional, la aplicación de técnicas culinarias saludables y la implementación de medidas de seguridad alimentaria y sanitaria. Su finalidad es formar competencias profesionales respetando los principios de bioseguridad, higiene y sostenibilidad.
- **Microorganismo:** Cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.
- **Patógeno:** Agente que es capaz de causar una enfermedad.
- **Neutralizar:** Hacer que una sustancia química sea neutra, que pierda su carácter ácido o básico.
- **Peligro Biológico:** Todo agente biológico y materiales que son potencialmente peligrosos para los seres humanos, animales o plantas.
- **Punzo-Cortantes:** Objetos o instrumental que tengan punta o filo, materiales utilizados para perforar o cortar.
- **Producto químico:** Designa los elementos y compuestos químicos, y sus mezclas, ya sean naturales o sintéticos.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 10 de 47

- **Reactivos:** Son aquellos que por sí solos y en condiciones normales, al mezclarse o al entrar en contacto con otros elementos, compuestos, sustancias o residuos, generan gases, vapores, humos, tóxicos, explosión o reaccionan térmicamente, colocando en riesgo la salud humana o el medio ambiente.
- **Residuo o desecho:** Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- **Residuos no peligrosos:** Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad que no presentan ningún riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivos, reactivas, radioactivas, volátiles, corrosivas y tóxicas, que puede causar daño a la salud humana y al medio ambiente. Así mismo, se consideran peligrosos los envases en paquetes y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Riesgo:** Combinación de la posibilidad de la ocurrencia de un evento peligroso o explosión y la severidad de la lesión o enfermedad que pueden ser causados por evento o explosión.
- **Riesgo Biológico:** Es el riesgo vinculado a la exposición a microorganismos y los animales de laboratorio, que pueden dar lugar a enfermedades, su transmisión puede ser por vía respiratoria, digestiva, sanguínea, piel o mucosas.
- **Riesgo Físico:** Riesgos vinculados a la manipulación o ingestión de gases o partículas radioactivas; exposición a radiaciones ionizantes y/o no ionizantes; exposición a ruidos y vibraciones o una carga calórica o eléctrica sobre la piel y quemaduras.
- **Riesgo químico:** Es aquel riesgo susceptible de ser producido por la exposición no controlada a sustancias químicas, la cual puede producir efectos agudos y/o crónicos, así como la consecuente aparición de enfermedades.
- **Señalización de Seguridad:** Conjunto de símbolos, colores o letreros utilizados para informar, advertir o prohibir conductas dentro del laboratorio. Incluye señalización de salidas de emergencia, rutas de evacuación, zonas de riesgo y puntos de primeros auxilios.
- **Trazabilidad Alimentaria:** Capacidad de seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución, garantizando la identificación del origen de los insumos y las condiciones de su manipulación.

V. RESPONSABILIDADES:

5.1. COMITÉ DE SEGURIDAD BIOLÓGICA, QUÍMICA Y RADIOLÓGICA

- El Comité es responsable de velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad, bioseguridad y ergonomía en todas las instalaciones destinadas a trabajos de laboratorio, talleres y ambientes circundantes.
- Su función principal es garantizar que dichas actividades se desarrollen en ambientes seguros, controlados y libres de riesgos innecesarios,

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 11 de 47

promoviendo la prevención de accidentes y la protección integral de la salud de la comunidad universitaria.

- Actualizar la matriz IPERC y los PETS.
- Realizar inspecciones periódicas.
- Coordinar capacitaciones de seguridad.

5.2. DOCENTES:

- Conocer y aplicar el Protocolo de seguridad y bioseguridad del Laboratorio de Dietética y Nutrición, siendo responsables de velar por el cumplimiento de estas normas por parte de los estudiantes durante todas las actividades académicas.
- Dar a los estudiantes las indicaciones básicas sobre los riesgos a los que están expuestos en el uso de equipos de cocina, punzo cortantes y mobiliario, así como las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes o incidentes.
- Exigir el uso estricto del uniforme clínico oficial establecido por la Facultad de Ciencias de la Salud (o en su defecto, buzo comunitario, polo blanco y guardapolvo), así como de los elementos de protección personal (EPP) que correspondan según la práctica: guantes, mascarilla, lentes protectores y calzado cerrado.
- Supervisar el uso adecuado de los simuladores de alta fidelidad, garantizando que sean manipulados con responsabilidad y siguiendo las recomendaciones técnicas.
- Mantener las condiciones de orden, libre tránsito, disciplina y respeto a las normas durante cada sesión.
- Bajo ningún motivo dejar solos a los estudiantes durante las prácticas; deben supervisar en todo momento las actividades y fomentar las buenas prácticas de laboratorio de simulación clínica.

5.3. ENCARGADO DEL LABORATORIO:

- Conocer y aplicar el Protocolo de seguridad y bioseguridad para el Laboratorio de Dietética y Nutrición, y velar por su cumplimiento en todas las actividades que se desarrollen.
- Garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad, bioseguridad y ergonomía en su área, así como en los nuevos espacios de simulación que se habiliten en cada ciclo académico.
- Supervisar el cumplimiento del protocolo de seguridad.
- Asegurar que todos los usuarios reciban inducción de seguridad antes de usar el laboratorio.
- Controlar el uso correcto del EPP.
- Reportar incidentes o accidentes según los canales institucionales.
- Capacitar a docentes, personal técnico y estudiantes en el uso seguro de los simuladores y equipos, estableciendo los límites de manipulación, de modo que solo el personal competente realice las funciones críticas.
- Realizar controles periódicos sobre el cumplimiento de las medidas de seguridad y bioseguridad, implementando acciones correctivas cuando se detecten riesgos de accidentes o fallas en el equipamiento.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 12 de 47

- Informar a los docentes y usuarios sobre las normas de seguridad y los requerimientos técnicos vinculados al uso de materiales y equipos, asegurando que se respeten las condiciones de uso.
- Mantener en óptimas condiciones el material y equipos.
- Supervisar la implementación de medidas de seguridad para emergencias, asegurando la disponibilidad de extintores, botiquines y señalización de salidas de evacuación.
- En caso de accidente, avisar de forma inmediata al docente responsable, coordinar con el Centro Médico Universitario y, de ser necesario, gestionar el traslado respectivo.
- Atender las visitas del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la UNAAT, cumpliendo con la prevención de riesgos y ejecutando las medidas correctivas dispuestas.
- En caso de incendio u otra emergencia, dirigir a los estudiantes y usuarios por las salidas establecidas hacia los puntos de reunión previamente señalizados.
- El encargado de laboratorio podrá delegar algunas de sus funciones en personal designado.

5.4. ESTUDIANTES:

- Cumplir estrictamente con el Protocolo de seguridad y bioseguridad durante todas las actividades realizadas en el Laboratorio.
- Asistir obligatoriamente con el uniforme clínico oficial establecido por la Facultad de Ciencias de la Salud (o, en su defecto, buzo comunitario, polo blanco y guardapolvo), así como con los elementos de protección personal (EPP) que correspondan según la práctica.
- Mantener en todo momento una conducta responsable, preservando el orden, la disciplina y el libre tránsito en los ambientes del laboratorio.
- Hacer uso adecuado y responsable de los materiales, equipos y mobiliario, respetando las indicaciones del docente y del encargado del laboratorio.
- Reportar de inmediato a los docentes o al encargado cualquier incidente, accidente, mal funcionamiento de los simuladores o situación de riesgo identificada durante la práctica.
- Colaborar activamente en el cumplimiento de las medidas de seguridad, bioseguridad y ergonomía, evitando conductas que puedan poner en riesgo su seguridad o la de sus compañeros.

5.5. PERSONAL DE LIMPIEZA

- Garantizar la limpieza y desinfección regular de los ambientes del Laboratorio, así como de los servicios higiénicos anexos, siguiendo las pautas de bioseguridad establecidas por la Facultad de Ciencias de la Salud.
- Prestar especial atención a la desinfección de superficies de alto contacto (mesas, sillas, manijas, áreas comunes, ventanas) y de los espacios utilizados.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 13 de 47

- Respetar las instrucciones del encargado del laboratorio respecto al procedimiento de limpieza de los materiales y equipos.
- Hacer uso obligatorio de equipos de protección personal (EPP) como guantes, mascarilla, calzado cerrado y uniforme de trabajo durante las labores de limpieza, desinfección y manipulación de residuos.
- Segregar de manera adecuada los residuos comunes y de bioseguridad generados en el laboratorio, utilizando los contenedores diferenciados para evitar contaminación cruzada.
- Reportar de inmediato al encargado del laboratorio cualquier desperfecto, daño en mobiliario, fuga de líquidos o situación de riesgo observada durante la limpieza.

VI. EQUIPOS PROTECCION PERSONAL Y COLECTIVO

De acuerdo con la complejidad y el tipo de prácticas que se realizan en el Laboratorio de Debriefing y Simulación Clínica, la exposición a factores de riesgo es variable (físicos, ergonómicos, biológicos y psicosociales). Para minimizar riesgos y garantizar la seguridad de estudiantes, docentes y personal de apoyo, es obligatorio el uso de equipos de protección personal (EPP) y la implementación de equipos de protección colectiva (EPC).

6.1. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

Todo usuario debe utilizar obligatoriamente los siguientes EPP según la actividad:

ACTIVIDAD	EPP OBLIGATORIO	EPP ADICIONAL (SEGÚN RIESGO)
Preparación de alimentos	Mandil, cofia, guantes de vinilo, mascarilla, calzado cerrado antideslizante	Gafas protectoras
Manipulación de reactivos o detergentes	Guantes de nitrilo, gafas, mandil impermeable	Respirador con filtro químico
Uso de equipos de calor (hornos, cocinas, estufas)	Guantes térmicos, mandil, cofia	Mangas protectoras
Limpieza y desinfección	Guantes de caucho, mascarilla, gafas	Botas de goma

a) Uniforme clínico

- **Indicación:**
 - Uso obligatorio en todas las práctica.
- **Recomendaciones:**
 - Debe usarse exclusivamente en el laboratorio.
 - Mantener en condiciones limpias e higiénicas.
 - El mandilón turquesa debe estar siempre abrochado.
- **Criterios de cambio:**
 - Reemplazar si presenta roturas, manchas permanentes o desgaste que comprometa la higiene.
- **Disposición final:**
 - Uniformes en mal estado deben descartarse como residuo común, asegurando su reemplazo inmediato.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 14 de 47

b) Gorra quirúrgica

- **Indicación:**
 - Para cubrir el cabello y evitar contaminación en prácticas clínicas simuladas.
- **Recomendaciones:**
 - Debe cubrir completamente el cabello.
 - Usar gorra de tela lavable o desechable según disponibilidad.
- **Criterios de cambio:**
 - Desechables: al término de la práctica.
 - De tela: lavado después de cada uso.
- **Disposición final:**
 - Desechables en bolsa roja.

c) Mascarilla

- **Indicación:**
 - Uso obligatorio dentro del laboratorio para reducir riesgo de contaminación cruzada.
- **Recomendaciones:**
 - Ajustar correctamente cubriendo nariz y boca.
 - Evitar manipularla con las manos durante la práctica.
- **Criterios de cambio:**
 - Al término de cada práctica.
 - Si se humedece o deteriora.
- **Disposición final:**
 - Bolsa roja para material contaminado.

d) Guantes

- **Indicación:**
 - Para manipulación de simuladores, equipos y materiales con riesgo de contaminación (fluidos simulados, químicos de limpieza).
- **Recomendaciones:**
 - Seleccionar la talla adecuada.
 - Colocar sobre mangas del mandilón para proteger la piel.
 - No reutilizar guantes desechables.
- **Criterios de cambio:**
 - Después de cada práctica.
 - Durante la práctica si se rompen o contaminan excesivamente.
- **Disposición final:**
 - Bolsa roja.

e) Mandil blanco (protección externa)

- **Indicación:**
 - Protección adicional contra salpicaduras o contaminantes.
- **Recomendaciones:**
 - Mantener abrochado durante toda la práctica.
 - No recoger las mangas ni dejarlo abierto.
- **Criterios de cambio:**
 - Al finalizar la práctica.
 - Retirarlo inmediatamente si se contamina.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 15 de 47

- **Disposición final:**

- Bolsa roja si es desechable; lavado si es textil.

f) Botas de goma

- **Indicación:**

- Protección del calzado en prácticas que requieran mayor asepsia o contacto con áreas húmedas.

- **Recomendaciones:**

- Usar sobre el calzado clínico.
- Ajustar correctamente para evitar caídas.

- **Criterios de cambio:**

- Al final de la práctica o si presentan daños.

- **Disposición final:**

- Desinfectar después de cada uso.

g) Lentes protectores o careta facial

- **Indicación:**

- Para prácticas con riesgo de salpicaduras o exposición a fluidos simulados.

- **Recomendaciones:**

- Colocar ajustando completamente a la cara.
- Evitar tocar los lentes con guantes contaminados.

- **Criterios de cambio:**

- Retirar al finalizar la práctica. Sustituir en caso de rayaduras o daños que afecten la visión.

- **Disposición final:**

- Reutilizables; deben desinfectarse después de cada uso.

6.2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN COLECTIVA:

a) Extintores de incendios

Son dispositivos portátiles diseñados para controlar y sofocar incendios en su fase inicial. Constituyen un elemento fundamental de seguridad en cualquier ambiente universitario.

- **Situación:**

- Colocados en lugares visibles, señalizados y de fácil acceso.
- Instalados en áreas estratégicas cercanas.
- Deben estar libres de obstáculos.

- **Características:**

- Color rojo con manómetro visible.
- Señalización fotoluminiscente para uso en emergencias.
- Capacidad y tipo de extintor (CO₂ o PQS) adecuados para equipos eléctricos y mobiliario.
- Inspecciones mensuales y mantenimiento anual certificado.

b) Botiquín de primeros auxilios

Es un conjunto de materiales y equipos destinados a la atención inmediata de incidentes o emergencias menores.

- **Situación:**

- Ubicado en un lugar visible, accesible y señalizado dentro del laboratorio.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 16 de 47

- De fácil acceso para docentes, estudiantes y personal.

- **Características:**

- Contenido básico: gasas, vendas, solución salina, alcohol, guantes, mascarillas, analgésicos de uso común, tijeras.
- Inventario actualizado con reposición periódica de insumos.
- Cierre hermético y disposición organizada de materiales.
- Supervisión periódica del encargado del laboratorio.

c) Señalización de seguridad

Conjunto de símbolos, colores y letreros que informan, advierten u orientan a los usuarios sobre medidas de prevención y evacuación.

- **Situación:**

- Instalados en entradas, pasillos, salidas de emergencia y puntos de reunión.
- Colocados en sitios visibles, a una altura adecuada y libres de obstáculos.

- **Características:**

- Señales fotoluminiscentes o reflectivas.
- Incluir rutas de evacuación, uso obligatorio de EPP, prohibiciones específicas y salidas de emergencia.
- Resistentes a la humedad y desgaste.
- Deben ser revisadas y reemplazadas en caso de deterioro

d) Sistemas de ventilación e iluminación

Son instalaciones que garantizan la calidad del aire y la visibilidad adecuada en las áreas de simulación y debriefing.

- **Situación:**

- Presentes en cada sala del laboratorio.
- Complementados con ventanas o ventiladores según la infraestructura.

- **Características:**

- Ventilación natural o mecánica que asegure la renovación constante del aire.
- Iluminación uniforme y suficiente para el trabajo académico.
- Mantenimiento preventivo periódico para asegurar su funcionamiento.
- Protocolos de almacenamiento y borrado según normativa institucional.

e) Duchas de seguridad y lavaojos

Son dispositivos de emergencia destinados a la descontaminación rápida de personas en caso de contacto con sustancias químicas o irritantes.

- **Situación:**

- Aunque el riesgo químico en el laboratorio de debriefing es bajo, se recomienda contar con ellos en instalaciones institucionales estratégicas.
- Deben estar visibles, señalizados y a menos de 8 metros del área de riesgo.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 17 de 47

• **Características de duchas:**

- Válvula de apertura rápida.
- Flujo continuo de agua potable, preferentemente templada.
- Cabezal amplio (20 cm o más).
- Sistema de drenaje operativo.

• **Características de lavajos:**

- Dos rociadores con chorro de baja presión.
- Distancia entre boquillas de 15 a 20 cm.
- Activación manual o mediante pedal.
- Agua potable y sistema de desagüe.

• **Mantenimiento:**

- Revisión periódica de válvulas y caudal.
- Comprobación del estado de los desagües y limpieza de boquillas.
- Ensayos de funcionamiento programados.

VII. EQUIPOS Y MATERIALES DE TRABAJO

7.1. EQUIPOS:

- Equipos de cocción: cocinas, hornos, planchas, microondas.
- Equipos de refrigeración: refrigeradora y congeladora.
- Equipos de análisis nutricional: balanzas, medidores de pH, espectrofotómetros.

7.2. MATERIALES:

- Utensilios: cuchillos, batidoras, licuadoras, recipientes de acero inoxidable.
- Reactivos y detergentes: hipoclorito de sodio, alcohol, jabones neutros, etc.
- Material de limpieza: paños, escobas, recipientes de residuos.
- Sistema de proyección multimedia - proyector multimedia
- Equipo de computo

VIII. DESCRIPCIÓN

8.1. Del Personal que Ingrese al Laboratorio:

Indicaciones	Recomendaciones	Acciones en caso de incumplimiento
Acceso al laboratorio	El acceso está limitado a los estudiantes inscritos en el curso y autorizados por el docente responsable.	Cualquier persona no autorizada debe salir del laboratorio. El docente reportará el incidente al encargado del laboratorio.
Heridas y cortes	Si tiene alguna herida o corte, cúbrala para evitar la contaminación. Informe inmediatamente al docente y encargado.	Las heridas deben ser vendadas adecuadamente, y guantes deben ser utilizados inmediatamente. El incumplimiento puede causar contaminación o infección.
Uso de lentes de contacto	No manipule lentes de contacto, excepto para retirarlos en caso de emergencia.	En caso de no seguir esta recomendación, el estudiante podría quedar expuesto a riesgos o contaminación. Se recomienda el uso de gafas protectoras si es necesario.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 18 de 47

Mantenimiento del orden y limpieza	Mantenga siempre limpio y ordenado su lugar de trabajo antes, durante y después de la actividad.	El desorden podría generar accidentes o interferir con el trabajo en el laboratorio. El incumplimiento será corregido por el docente.
Zonas de paso libres de obstáculos	Mantenga las zonas de paso sin obstrucciones.	Si se encuentran obstáculos, el docente o encargado intervendrá para garantizar la seguridad.
Lavado de manos	Lávese las manos al entrar y salir del laboratorio, y después de contacto con productos biológicos o químicos.	El incumplimiento puede llevar a la propagación de contaminantes. Se realizará un recordatorio y se solicitará el cumplimiento inmediato.
Comportamiento en el laboratorio	Evite bromas o juegos, mantenga un comportamiento serio durante las prácticas.	El incumplimiento puede generar distracción y poner en peligro la seguridad. El docente tomará las medidas correctivas necesarias.
No correr dentro del laboratorio	Mantenga la calma en emergencias y transite con precaución.	En caso de correr, el docente o encargado realizará un llamado de atención y guiará el comportamiento adecuado.
Disposición de objetos personales	Coloque sus objetos personales en los lugares destinados para ello. Nunca sobre la mesa de trabajo.	Dejar objetos en áreas de trabajo puede contaminar equipos o simuladores. El docente verificará y corregirá el comportamiento.
Uso de guantes	Use guantes de látex al manipular simuladores o equipos para evitar contaminación. Nunca salgan del laboratorio con los guantes puestos.	Si no se cumplen estas normas, el docente sancionará con la retirada inmediata de los guantes y solicitará el lavado de manos.
Sustracción de equipos o materiales	No saque equipos, materiales ni sustancias del laboratorio sin autorización del encargado o docente.	El incumplimiento resultará en una investigación del incidente y la posible suspensión del estudiante.

8.2. Del Trabajo Seguro:

Indicaciones	Recomendaciones	Acciones en caso de incumplimiento
Consulta de Fichas de Seguridad	Antes de realizar cualquier práctica, debe consultar las fichas de seguridad de los productos y materiales biológicos o químicos que va a utilizar, y leer detenidamente las etiquetas de las sustancias químicas.	Incumplimiento: Se suspenderá la práctica hasta que se revise adecuadamente la ficha de seguridad del material.
Seguir las indicaciones del personal	Al ingresar al laboratorio, debe seguir las indicaciones del personal a cargo (docente y encargado del laboratorio).	Incumplimiento: El estudiante será advertido y se tomará nota de cualquier acción contraria a las directrices.
Identificación de equipos de seguridad	Identifique la ubicación y uso de los equipos de seguridad, como kit de bioseguridad, sistemas de lavamanos, kit de derrames, salida de emergencias, extintores, entre otros.	Incumplimiento: Si no conoce o no identifica estos equipos, el estudiante no podrá realizar la práctica hasta que reciba la capacitación correspondiente.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 19 de 47

Conocer la metodología y procedimientos	Antes de realizar cualquier trabajo, conozca la metodología y los procedimientos establecidos para las actividades a realizar.	Incumplimiento: No se podrá comenzar la práctica hasta que el estudiante esté informado sobre los procedimientos a seguir.
Uso de EPP	Utilice siempre los elementos de protección personal (EPP) necesarios de acuerdo al riesgo de la práctica (gafas, guantes, mascarilla, etc.). Revise continuamente el estado de sus EPP y desinféctelos para garantizar su efectividad.	Incumplimiento: El docente suspenderá la práctica hasta que el estudiante haga uso adecuado de los EPP.
EPP personal e intransferible	Los elementos de protección personal son de uso individual e intransferible, no deben ser compartidos con otros estudiantes.	Incumplimiento: El estudiante será advertido y deberá cumplir con las normativas de higiene de los EPP.
Vestimenta apropiada	La vestimenta debe ser cómoda y adecuada, preferentemente de algodón, para facilitar la movilidad. Los pantalones deben cubrir las piernas (por ejemplo, jeans), y las blusas deben tener mangas. Los mandilones deben ser sujetos completamente.	Incumplimiento: El estudiante no podrá realizar la práctica hasta que se cambie a la vestimenta adecuada.
Calzado adecuado	Debe usarse calzado cerrado y antideslizante que cubra completamente el pie.	Incumplimiento: El estudiante no podrá entrar al laboratorio hasta que utilice el calzado adecuado.
No usar recipientes alimenticios para químicos	Nunca use recipientes alimenticios para contener productos químicos.	Incumplimiento: El docente notificará al estudiante y se realizará una investigación del incidente para evitar futuras transgresiones.
Revisión de y materiales	Revise el estado óptimo de los materiales y equipos antes de utilizarlos. Si están dañados, repórtelos inmediatamente.	Incumplimiento: Si no se realiza la revisión, se procederá con una revisión completa de los equipos antes de iniciar cualquier práctica.
Trabajo en zonas con ventilación deficiente	No realice trabajos en zonas con ventilación deficiente. Asegúrese de que el laboratorio esté bien ventilado.	Incumplimiento: La práctica será suspendida hasta que se garantice la ventilación adecuada en el área.
Devolución de productos químicos	Nunca devuelva sobrantes de productos químicos a sus frascos originales.	Incumplimiento: El estudiante será corregido, y se le recordará que estas prácticas no son seguras.
Desecho de productos sólidos	No arroje productos sólidos a la pila de lavar. Use el método de decantación con agua y dispóngalos correctamente en el recipiente indicado.	Incumplimiento: El estudiante será notificado, y se procederá a realizar la disposición correcta de los desechos por el personal responsable.
Clasificación de materiales residuales y desechos	Los materiales residuales y desechos deben ser depositados en recipientes clasificados para su retiro y eliminación según los procedimientos adecuados.	Incumplimiento: El estudiante será responsable de disponer correctamente los desechos, y se reportará el incidente.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 20 de 47

Accidentes y emergencias	En caso de un accidente, quemadura o lesión, comuníquelo inmediatamente al profesor o encargado del laboratorio para que se tomen las medidas correctivas.	Incumplimiento: El docente se encargará de evaluar la gravedad del incidente, y se tomará acción correctiva.
Desconexión de equipos	Asegúrese de que todos los equipos y materiales estén desconectados al finalizar el trabajo.	Incumplimiento: El encargado verificará que todos los equipos estén apagados y desconectados antes de la salida.
Uso de EPP al finalizar	Quítese los elementos de protección (guantes, mandil descartable) al terminar la práctica y colóquelos en el espacio destinado para ello.	Incumplimiento: El estudiante será corregido, y se le recordará la importancia de la higiene y la correcta disposición de los EPP.
Visitas en el laboratorio	No reciba visitas durante la práctica. Los visitantes deben estar autorizados previamente y utilizar los EPP correspondientes.	Incumplimiento: Las visitas no autorizadas serán notificadas al encargado del laboratorio, y no se les permitirá ingresar sin los debidos permisos y medidas de protección.
Evitar contacto con material contaminado	Evite contacto con material contaminado. No inhale, pruebe ni huela sustancias del laboratorio.	Incumplimiento: El estudiante será corregido, y se realizará un recordatorio sobre los riesgos de manipular sustancias sin protección.
Trabajo ordenado	Mantenga siempre el orden en su espacio de trabajo. Esto evita accidentes y permite una ejecución eficiente de las tareas.	Incumplimiento: El docente intervendrá para garantizar el orden en el laboratorio y evitar cualquier tipo de accidente.

8.3. Proceso de Identificación de Riesgos

La identificación de riesgos en el Laboratorio de Dietética y Nutrición se fundamenta en la metodología IPERC (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles), permite analizar de manera sistemática las actividades realizadas, reconocer los peligros presentes, estimar la magnitud del riesgo y aplicar medidas de control adecuadas. Este enfoque asegura que las prácticas académicas y de simulación se desarrollen en un ambiente seguro, reduciendo la probabilidad de accidentes y enfermedades ocupacionales.

TIPOS DE RIEGOS

- a) **Generales:** Se consideran aquellos que pueden producirse en cualquier espacio del laboratorio y no dependen directamente de la naturaleza de la actividad que se desarrolla. Entre ellos se encuentran los incendios y la generación de humo, la presencia de inundaciones o escapes de agua y gases, los fallos eléctricos como cortocircuitos o electrocuciones, así como las deficiencias de ventilación que pueden provocar intoxicaciones o asfixia. Asimismo, se incluyen fenómenos naturales como los movimientos sísmicos, que representan una amenaza constante en el contexto geográfico donde se ubica la institución.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 21 de 47

b) Específicos: Son aquellos propios de las actividades que se ejecutan en el laboratorio y están directamente vinculados con el uso de equipos, materiales y técnicas de aprendizaje, siendo estos:

ACTIVIDAD	PELIGRO IDENTIFICADO	RIESGO ASOCIADO	NIVEL DE RIESGO	MEDIDA DE CONTROL
Manipulación de cuchillos	Cortes o heridas	Lesiones leves o graves	Medio	Capacitación en manejo de cuchillos, uso de guantes anticorte
Uso de hornos y cocinas	Quemaduras por calor	Daños en piel	Alto	Uso de guantes térmicos, supervisión
Manipulación de productos químicos	Inhalación o contacto con piel	Irritación, intoxicación	Alto	EPP, ventilación, etiquetado de sustancias
Caídas por superficie húmeda	Resbalones	Lesiones físicas	Medio	Señalización, limpieza inmediata
Contacto eléctrico	Descarga eléctrica	Electrocución	Alto	Inspección de cables, desconexión tras uso

RIESGOS	PELIGROS
- Caída de estante - Golpes en el cuerpo - Proyección de vidrios rotos - Cortes - Caídas al mismo nivel - Golpes, contusiones, lesiones musculares	- Estantes no anclados - Ventanas de vidrio no laminado expuestas a vibración o impacto - Falta de orden y limpieza - Tránsito por pisos resbalosos y/o deteriorados
- Electrocución - Lesiones graves o muerte	- Manipulación directa de equipos energizados - Contacto con tableros de distribución - Vidrios en componentes de equipos energizados
- Explosión - Muerte o lesiones severas	- Sobrepresión de equipos - Manipulación de balones de gases/combustibles
- Incendio o explosión - Lesiones, muerte, daños materiales	- Acumulación de materiales inflamables (papeles, telas, químicos) - Fuga de gases
- Cortes y punciones - Heridas y exposición biológica - Quemaduras químicas - Irritación o daño tisular	- Manipulación de elementos cortantes y punzocortantes - Manipulación de productos químicos
- Contaminación biológica - Enfermedades infectocontagiosas	Contacto con fluidos biológicos en prácticas
- Lesiones ergonómicas - Fatiga, dolor muscular, posturas inadecuadas	- Sobreesfuerzo físico - Postura forzada en actividades prolongadas

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 22 de 47

8.4. Procedimiento de Trabajo Seguro, en Manejo de Material Biológico

El Laboratorio de Dietética y Nutrición se caracteriza por el uso de materiales, equipos y mobiliario que asegure dicho escenario. En este contexto, la probabilidad de exposición directa a material biológico real es muy baja; sin embargo, resulta indispensable establecer un procedimiento de trabajo seguro, para ello, se exige el uso estricto del uniforme y el empleo obligatorio de equipos de protección personal (EPP) los cuales garantizan la estandarización de las prácticas, refuerzan la disciplina académica y aseguran la protección del usuario frente a posibles incidentes con fluidos simulados o materiales análogos a los clínicos.

a) Uniformidad y Equipos de Protección Personal

Para el ingreso y permanencia, todo usuario debe cumplir con la siguiente indumentaria:

- Uniforme completo.
- Mandil: obligatorio durante toda la práctica, abrochado y en condiciones higiénicas.
- Gorra: de tela lavable o descartable, cubriendo completamente el cabello.
- Mascarilla: debe usarse en todo momento dentro del laboratorio, ajustada correctamente para cubrir nariz y boca.
- Guantes de látex o nitrilo: seleccionados según la práctica, colocados sobre las mangas del mandilón y descartados inmediatamente al término de la actividad.
- Botas: para prácticas de mayor asepsia o en áreas húmedas, de carácter reutilizable (previa desinfección).
- Lentes protectores o careta facial: en procedimientos con riesgo de salpicaduras o contacto con fluidos.

El incumplimiento del uso de uniforme y EPP constituye una falta grave y será motivo de suspensión de la práctica.

b) Procedimiento Estricto de Trabajo Seguro:

Manipulación segura de alimentos

- Lavarse las manos antes y después de manipular alimentos.
- Desinfectar superficies antes del inicio de las prácticas.
- Separar alimentos crudos de los cocidos.
- Mantener temperaturas seguras (frío <5°C, calor >60°C).

Uso seguro de equipos térmicos

- Verificar que los equipos estén en buen estado.
- No dejar equipos encendidos sin supervisión.
- Utilizar guantes térmicos y mantener distancia prudente.

Manipulación de sustancias químicas

- Leer etiquetas y fichas de seguridad (MSDS).
- No mezclar productos sin indicación.
- Usar gafas, guantes y mascarilla.

Manejo de residuos

- Separar residuos orgánicos, reciclables y peligrosos.
- Desechar líquidos químicos en contenedores designados.
- No desechar residuos sólidos en lavaderos.

Actuación ante emergencias

- Conocer ubicación de extintores, duchas de emergencia y botiquines.
- Reportar inmediatamente cualquier accidente o fuga.
- Evacuar ordenadamente siguiendo las rutas establecidas.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 23 de 47

IX. REQUISITOS Y RESTRICCIONES

9.1 REQUISITOS

a) Obligaciones previas para el uso del laboratorio

- Contar con cobertura legal o seguro contra accidentes, vigente durante todo el periodo académico.
- Haber completado los protocolos de admisión institucional (firma de fichas de ingreso, compromisos de responsabilidad y protocolos de bioseguridad).
- Cumplir con el uso estricto del uniforme y equipos de protección personal (EPP) establecidos.
- Realizar únicamente las actividades que se encuentren enmarcadas en el plan curricular y académico del laboratorio o de investigación.
- Utilizar solamente los equipos, materiales y simuladores para los que se ha recibido capacitación y autorización expresa del docente o del encargado del laboratorio.
- Ingresar al laboratorio únicamente con autorización y bajo supervisión docente.

b) Hábitos de trabajo en el laboratorio

- Mantener en todo momento la disciplina, el orden y la limpieza, cuidando los equipos, simuladores y espacios del laboratorio.
- Respetar las indicaciones del docente o del encargado del laboratorio en cada práctica de simulación.
- Está prohibido trabajar de manera individual o sin supervisión, ya que toda actividad debe realizarse en un entorno seguro y controlado.

c) Señalización de seguridad en el trabajo

La señalización contribuye a indicar aquellos riesgos que por su naturaleza y características no han podido ser eliminados. Señalización que proporciona una indicación o una obligación relativa a la seguridad y salud mediante una señal en forma de panel, un color, una señal luminosa o acústica, una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda.

Color de seguridad	Significado	Indicaciones y precisiones
	• Parada • Prohibición • Material, equipo y sistemas para combate de incendios	• Señal de parada. • Señal de prohibición. • Dispositivos de desconexión de urgencia. • En los equipos de lucha contra incendios: señalización o localización.
	• Advertencia de peligro • Delimitación de áreas	• Señalización de riesgos. • Señalización de umbrales, pasillos y poca altura.
	• Situación de seguridad • Primeros auxilios	• Señalización de pasillos y salidas de socorro. • Rociadores de socorro. • Puesto primeros auxilios y salvamento.
	• Obligación • Indicaciones	• Obligación de usar protección personal. • Emplazamiento de teléfono, talleres.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 24 de 47

d) Señales de prohibición

Forma redonda. Pictograma negro sobre fondo blanco, bordes y banda (transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 50 o respecto a la horizontal) rojos (el rojo deberá cubrir como mínimo el 35% de la superficie de la señal).



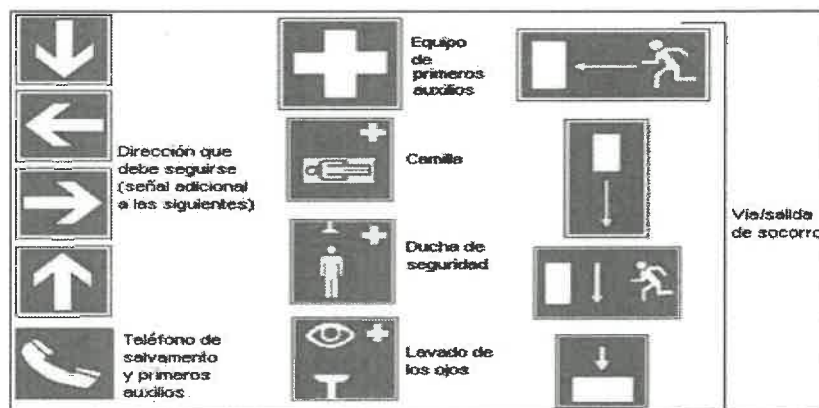
e) Señales de obligación

Forma redonda. Pictograma blanco sobre fondo azul (el azul deberá cubrir como mínimo el 50 por 100 de la superficie de la señal).



f) Señales de salvamento o socorro

Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50 por 100 de la superficie de la señal).



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 25 de 47

g) Señales relativas a los equipos de lucha contra incendios

Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo rojo (el rojo deberá cubrir como mínimo el 50 por 100 de la superficie de la señal)



h) Sobre la limpieza y desinfección de ambientes y vías alternas

La limpieza y desinfección en el Laboratorio de Dietética y Nutrición es fundamental para garantizar un entorno seguro, higiénico y adecuado para las prácticas educativas. Dado que en este espacio se emplean materiales y equipos específicos, las tareas de limpieza deben realizarse con productos y procedimientos compatibles con dichos materiales, evitando daños en sus componentes.

- Mantener frecuentemente la limpieza y desinfección, verificando que se realicen constante la limpieza de las superficies inertes expuesta usando agua, lejía, detergente o limpiador líquido (por cada litro de agua usar una tapita de lejía).
- Reforzar la limpieza y desinfección de los utensilios, materiales equipos y zonas de trabajo en las que hubo concentración de personas a través de un atomizador – spray con un paño húmedo de preferencia desechable:
 - Superficies de trabajo (mesas de trabajo, estantes, etc.)
 - Pisos vidrios de ventanas y puertas.
 - Interruptores de luz.
 - Barandas.
- Asegurar permanentemente el abastecimiento, manteniendo, limpieza y desinfección de los servicios higiénicos y áreas comunes. Todos los elementos deben contar con tachos, para agua o residuos con tapa.
- Se pueden utilizar los siguientes productos químicos:
 - Hipoclorito de sodio al 0.1 % medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5% y enrasar a 1 litro de agua.
 - Alcohol al 70% medir 70ml de alcohol al 96% y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.
 - Peróxido de hidrogeno (Agua oxigenada al 0.5% de peróxido de hidrógeno) medir 17 ml de agua oxigenada al 3% y diluir en agua destilada o agua hervida, completar a 100 ml de agua.
- La desinfección deberá ser frecuente y aplicarse con guantes, si se usan guantes reutilizables, estos deben estar dedicados a la limpieza y

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 26 de 47

desinfección de superficies y no deben usarse para otros fines; luego retirarlos y lavarse las manos.

i) De las medidas de prevención

Las medidas de prevención son de cumplimiento obligatorio para todos los usuarios (docentes, estudiantes y personal de apoyo). Estas disposiciones buscan reducir el riesgo de transmisión de agentes infecciosos en espacios cerrados y garantizar la seguridad durante el uso de los materiales y equipos.

Medidas generales de prevención

- El uso de mascarilla es obligatorio dentro de las instalaciones de la UNAAT y durante las actividades académicas en el laboratorio.
- Evitar el contacto directo con personas que presenten síntomas respiratorios.
- Evitar tocarse la cara (ojos, nariz y boca) durante las prácticas.
- Mantener, en lo posible, una distancia mínima de 1.5 metros.
- No se permite el saludo mediante contacto físico (mano, beso en la mejilla o abrazos).
- Evitar compartir vasos, cubiertos, botellas u otros objetos personales.
- Al toser o estornudar, cubrirse con un pañuelo desechable (que debe desecharse en tachos cerrados) o con el antebrazo.

Higiene y antisepsia de manos

La higiene de manos constituye una medida esencial para reducir el riesgo de transmisión cruzada entre usuarios y equipos de simulación.

- El lavado de manos con agua y jabón durante al menos 40 segundos debe realizarse:
 - Al ingresar al laboratorio.
 - Después de limpiarse la nariz, toser o estornudar.
 - Después de usar los servicios higiénicos.
 - Antes, durante y después de manipular simuladores, accesorios o superficies de trabajo.
- Cuando no sea posible el lavado, se debe realizar antisepsia de manos con productos de acción antimicrobiana:
 - Solución alcohólica al 70 %: preparada diluyendo 70 ml de alcohol al 96 % en 30 ml de agua destilada hervida fría.
 - Alcohol gel antibacterial: de uso comercial autorizado.

Uso correcto de la mascarilla

- Colocar la mascarilla cubriendo boca y nariz de manera firme, sin espacios de separación con la cara.
- No retirarla mientras se permanezca en el laboratorio.
- Retirarla con la técnica correcta, sin tocar la parte frontal.
- Lavarse las manos inmediatamente después de retirar o manipular una mascarilla usada.
- Sustituir la mascarilla en cuanto esté húmeda, reemplazándola por una limpia y seca.

9.2 RESTRICCIONES:

Está PROHIBIDO:

- Ingresar sin el uniforme completo y los equipos de protección personal (EPP) establecidos: mandil, gorra quirúrgica, mascarilla, guantes y cubrecalzado según la práctica.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 27 de 47

- Fumar, comer o beber dentro de las instalaciones del laboratorio.
- Almacenar alimentos o bebidas en el laboratorio, estantes, cajones o cualquier área de trabajo.
- Usar accesorios personales tales como pulseras, anillos, collares, relojes, bufandas o similares, que puedan interferir con el uso de los simuladores o representar un riesgo de contaminación.
- Aplicar cosméticos o maquillarse dentro del laboratorio.
- Llevar el cabello suelto; este debe permanecer recogido y cubierto con la gorra quirúrgica en todo momento.
- Vestir prendas inadecuadas, tales como pantalones cortos, faldas, zapatos de tacón, zapatos abiertos, sandalias o calzado de tela.
- Utilizar equipos electrónicos personales (teléfonos celulares, reproductores de música, tablets, laptops, entre otros), salvo que el docente o el encargado del laboratorio los autoricen como parte de la práctica académica.

X. REGISTROS Y DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Manual de uso de materiales y equipos.

XI. PELIGROS Y RIESGOS ASOCIADOS DE SEGURIDAD Y SALUD

El Laboratorio de Dietética y Nutrición presenta riesgos principalmente derivados del uso de equipos eléctricos, dinámicas de aprendizaje y tránsito dentro del laboratorio. Aunque el riesgo biológico directo es mínimo, se consideran medidas preventivas. A continuación, se detallan los principales peligros, riesgos y métodos de control identificados en la Matriz IPERC 2025 y en las condiciones propias del laboratorio

a) Riesgos biológicos y biomecánicos (residuales)

Peligro	Riesgo	Método de Control
Contacto con plagas o vectores externos (eventual)	Enfermedades infectocontagiosas o virales	Programa institucional de control de plagas y mantenimiento preventivo de ambientes.

b) Condiciones de Seguridad

Peligro	Riesgo	Método de Control
Eléctrico (uso de simuladores, equipos audiovisuales, tomas de corriente)	Paro cardiorrespiratorio, fibrilación ventricular, quemaduras severas, shock eléctrico, muerte	Mantenimiento preventivo de equipos. Uso de guantes y calzado dieléctrico por personal autorizado. No sobrecargar conexiones eléctricas. Señalización de tomas de corriente y tableros. Reparaciones solo por técnicos especializados.
Caídas al mismo nivel (pisos húmedos o)	Traumas osteomusculares,	Capacitación en normas de autocuidado. Empleo de señalización en áreas húmedas.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 01
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 28 de 47

resbaladizos, tránsito en espacios reducidos)	heridas, golpes, contusiones, muerte	Uso de calzado cerrado antideslizante. Evitar distracciones (uso de celular) al caminar. Implementación de pasamanos en rampas y escaleras.
Caída de estantes o proyección de vidrios	Golpes, cortes, lesiones graves	Revisión y anclaje de estantes. Sustitución de vidrios por materiales laminados o de seguridad. Prohibición de manipulación brusca en ventanas o mobiliario.
Ergonómicos (posturas forzadas en debriefing o simulación prolongada)	Dolores musculares, fatiga, lesiones osteomusculares	Capacitación en ergonomía. Promoción de pausas activas. Uso de mobiliario adecuado y correcto ajuste de equipos.
Incendios y explosiones (material inflamable, balones de gases de simulación)	Quemaduras graves, muerte, daños materiales	Prohibición de almacenar materiales inflamables dentro del laboratorio. Ubicación externa y segura de balones de gas. Contar con extintores operativos y señalización de rutas de evacuación. Simulacros periódicos.
Psicosociales y de confidencialidad (sesiones de debriefing)	Estrés, afectación psicológica, vulneración de privacidad	Establecimiento de reglas claras de respeto y confidencialidad en cada sesión. Prohibición de difundir grabaciones, fotos o información fuera del ámbito académico.



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
		SEGURIDAD DEL	VERSION: 1
		LABORATORIO DE	VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
		DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	PÁGINA 29 de 47

ANEXO 01: IPERC

	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES	IPERC-01 Revisión 01
---	--	-------------------------

PROCESOS: LABORATORIOS DE CIENCIAS DE SALUD | HABILIDADES Y SIMULACIÓN CLÍNICA ESPECIALIZADA - HABILIDADES Y SIMULACIÓN CLÍNICA BÁSICA - DEBRIEFING - ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA - DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

PUESTO DE TRABAJO	ACTIVIDAD	TIPO	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL EXISTENTES	Riesgo Puro					Riesgo Remanente				
						G	D	M	P	N	G	H	C	P	E
Personal docente Alumnos Visitas y terceros	Realizar trabajos cerca a estantes	R	Estantes no anclados	Caída de estante: Golpes en el cuerpo.	01. Andajes metálicos.	2	0	3	4	2	3	POCO SIGNIFICATIVO	2	0	1
Personal docente Alumnos Visitas y terceros	Realizar trabajos cerca a ventanas de vidrio no laminado	R	Ventanas de vidrio no laminado expuestas a vibraciones o impactos	Impacto de objetos en la cabeza: Golpes en la cabeza.	No existe	2	0	4	4	2	3	POCO SIGNIFICATIVO	2	0	1
Personal docente Alumnos Visitas y terceros	Realizar prácticas en el laboratorio	R	Falta de orden y limpieza	Caída a mano nivel: Golpes, contusiones en diferentes partes del cuerpo	01. Personal de limpieza	2	0	2	4	2	2	POCO SIGNIFICATIVO	2	0	1
Personal docente Alumnos Visitas y terceros	Realizar prácticas en el laboratorio	R	Posturas prolongadas y movimientos repetitivos	Lesiones musculares/esqueléticas Lumbalgias	No existe	2	0	4	4	2	2	POCO SIGNIFICATIVO	2	0	1



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 30 de 47

ANEXO 2: PETS

PROCEDIMIENTOS ESCRITO DE TRABAJO SEGURO (PETS)

En caso de accidente en el Laboratorio de Dietética y Nutrición, se debe requerir urgentemente atención médica y detallar el hecho con la mayor precisión posible. Cuando corresponda, se deberán seguir las recomendaciones de primeros auxilios, hasta que el personal especializado asuma la atención.

PETS 01 – PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCENDIO EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Prevención, Control y Respuesta ante Incendios en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Establecer las acciones de prevención y respuesta para controlar con seguridad un conato de incendio, salvaguardar la vida de las personas, proteger los equipos electrónicos, y minimizar daños materiales en el laboratorio.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a **todas las personas que ingresan al Laboratorio de Dietética y Nutrición**, incluyendo estudiantes, docentes, técnicos y visitantes, desde el momento en que se detecta un incendio hasta la evacuación y control de la emergencia.

4. Responsables

- **Docente a cargo / Coordinador de Laboratorio:** liderar la evacuación y activar alarma contra incendios.
- **Brigadistas de seguridad:** ejecutar acciones de control inicial con extintores y coordinar con bomberos.
- **Estudiantes y usuarios:** seguir instrucciones, evacuar de forma ordenada y dirigirse a los puntos de reunión.

5. Calificación del Personal

- Capacitación en uso y manejo de extintores.
- Capacitación básica en evacuación y emergencias.
- Conocimiento de las rutas de evacuación y puntos de reunión.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **CO₂:** dióxido de carbono, gas utilizado en extintores para incendios eléctricos.
- **Conato:** incendio incipiente que puede ser controlado con medios de primera respuesta.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.

7. Requerimientos

- **Personal:** mínimo 1 docente, 1 brigadista y los estudiantes presentes en la práctica.
- **EPP:** guantes, mandilón, mascarilla, gorra quirúrgica, cubrecalzado.
- **Equipos:** extintores CO₂, alarma contra incendios, linternas de emergencia.
- **Herramientas:** megáfono o sistema de comunicación interna.
- **Materiales:** señalización visible de rutas de evacuación.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 31 de 47

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

- Detección: quien observe humo, fuego o chispas eléctricas debe dar la alarma de inmediato.
- Interrupción de actividad: el docente suspende la práctica y ordena evacuar.
- Control inicial: brigadista utiliza el extintor CO₂ apuntando a la base de las llamas.
- Evacuación: estudiantes y usuarios siguen las rutas señalizadas hacia el punto de reunión externo.
- Cierre de fuentes de riesgo: apagar interruptores eléctricos, cerrar llaves de gas externas si las hubiera.
- Comunicación: docente o brigadista informa a bomberos y autoridades universitarias.
- Evaluación posterior: el responsable verifica daños a equipos y laboratorio.

Medidas de control:

- Nunca usar agua en incendios eléctricos.
- No retroceder a recoger pertenencias.
- Mantener calma durante la evacuación.

9. Documentos de Referencia

- Normas técnicas de Defensa Civil sobre gestión de incendios.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Manual de usuario de extintores CO₂.

10. Registros

- Registro de Incidentes y Accidentes del Laboratorio.
- Informe de emergencia elaborado por el docente o coordinador.
- Tiempo de conservación: 5 años en archivo de Seguridad y Salud en el Trabajo.

11. Anexos

- Plano del laboratorio con rutas de evacuación.
- Fotografías de puntos de ubicación de extintores.
- Formato de reporte de incidente por incendio.

PETS 02 – PROCEDIMIENTO EN CASO DE INHALACIÓN DE VAPORES EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Atención de Accidentes por Inhalación de Vapores.

2. Objetivo

Establecer las acciones inmediatas, preventivas y correctivas para atender a una persona que presente síntomas de intoxicación o malestar por inhalación de vapores o sustancias simuladas en el laboratorio, protegiendo la salud del afectado y evitando mayores riesgos para los demás usuarios.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las personas que ingresan y participan en actividades del **Laboratorio de Dietética y Nutrición**, en particular durante prácticas que utilicen fluidos simulados, colorantes o materiales análogos a biológicos.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 32 de 47

4. Responsables

- **Docente a cargo / Coordinador del laboratorio:** suspender la práctica, liderar la atención inicial y notificar a las autoridades correspondientes.
- **Brigadistas de seguridad y primeros auxilios:** asistir al afectado, aplicar maniobras de soporte básico de vida si corresponde y trasladar al accidentado a un área ventilada.
- **Estudiantes y demás usuarios:** informar inmediatamente cualquier síntoma y colaborar en la evacuación del área.

5. Calificación del Personal

- Capacitación en **primeros auxilios básicos**.
- Conocimiento en uso de equipos de protección personal (EPP).
- Entrenamiento en procedimientos de emergencia y evacuación.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Inhalación accidental:** ingreso de vapores, gases o partículas a través de la vía respiratoria.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal (mascarilla, guantes, mandilón, gorra quirúrgica, cubrecalzado).
- **SBSV:** Soporte Básico de Vida.

7. Requerimientos

- **Personal:** mínimo 1 docente responsable, 1 brigadista capacitado en primeros auxilios.
- **Requerimiento de EPP:** mascarilla, guantes, mandilón, gorra quirúrgica, botas quirúrgicas.
- **Requerimiento de Equipos:** botiquín de primeros auxilios, camilla portátil, extintores (en caso de vapores derivados de incidentes eléctricos).
- **Requerimiento de Herramientas:** equipos de comunicación (teléfono fijo o celular institucional).
- **Requerimiento de Materiales:** soluciones de limpieza específicas para neutralizar vapores simulados.

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

- **Detección del incidente:**
 - Identificar síntomas en la persona afectada: mareos, tos, dificultad respiratoria, dolor de cabeza.
 - Interrumpir inmediatamente la práctica y alertar al docente responsable.
- **Acción inmediata:**
 - Trasladar al afectado a un área ventilada.
 - Colocarlo en posición de reposo, aflojar ropa ajustada.
 - Si está inconsciente pero respira, ubicarlo en posición lateral de seguridad.
- **Atención inicial:**
 - No administrar medicamentos ni líquidos sin supervisión médica.
 - Si el afectado presenta paro cardiorrespiratorio, iniciar maniobras de RCP únicamente por personal capacitado.
 - Aplicar oxígeno suplementario únicamente por personal entrenado y con equipos disponibles.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 33 de 47

- **Contención del incidente:**
 - Identificar y detener la fuente de vapores o fluidos simulados.
 - Ventilar el área.
 - Evacuar a otros usuarios si se considera necesario.
- **Traslado y notificación:**
 - Informar al Centro Médico Universitario para evaluación profesional.
 - Reportar a la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Registrar el incidente en el libro de accidentes del laboratorio.

Medidas de control preventivo:

- Utilizar siempre mascarillas y guantes en prácticas con fluidos simulados.
- Mantener buena ventilación en los ambientes de simulación.
- Almacenar los líquidos simulados en envases cerrados y debidamente etiquetados.

9. Documentos de Referencia

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Normas de bioseguridad en laboratorios de simulación clínica.
- Manual de uso de simuladores de alta fidelidad.

10. Registros

- Registro de incidentes y accidentes del laboratorio.
- Reporte de atención médica inicial (Centro Médico Universitario).
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Formato de reporte de incidente por inhalación.
- Señalización de rutas de evacuación del laboratorio.
- Imágenes ilustrativas sobre posición lateral de seguridad y uso de RCP.

PETS 03 – PROCEDIMIENTO EN CASO DE CAÍDAS Y GOLPES EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Prevención y Atención de Accidentes por Caídas y Golpes en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Definir las medidas preventivas y los pasos a seguir en caso de caídas o golpes dentro del laboratorio, con el fin de reducir el riesgo de lesiones y garantizar una atención rápida y segura al afectado.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los usuarios del Laboratorio de Dietética y Nutrición (estudiantes, docentes, técnicos y visitantes), desde la ocurrencia del accidente hasta la evaluación médica y el registro del evento.

4. Responsables

- **Docente o Coordinador de Laboratorio:** suspender la práctica, liderar la atención inicial, coordinar traslado a un centro de salud si es necesario.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 34 de 47

- **Brigadista o personal de primeros auxilios:** evaluar al accidentado, aplicar técnicas de inmovilización y primeros auxilios.
- **Estudiantes y demás usuarios:** informar inmediatamente cualquier accidente y colaborar con la evacuación del área si corresponde.

5. Calificación del Personal

- Capacitación en **primeros auxilios y técnicas de inmovilización**.
- Conocimiento del uso de camilla portátil y botiquín.
- Entrenamiento en reporte y gestión de incidentes.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Caída:** pérdida del equilibrio que provoca impacto contra el suelo u otra superficie.
- **Contusión:** golpe en una parte del cuerpo sin herida visible.
- **Esguince:** lesión de los ligamentos por torsión.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.

7. Requerimientos

- **Personal:** mínimo 1 docente y 1 brigadista capacitado en primeros auxilios.
- **Requerimiento de EPP:** mandilón, guantes, mascarilla, calzado cerrado y antideslizante.
- **Requerimiento de Equipos:** botiquín de primeros auxilios, camilla portátil, silla de ruedas.
- **Requerimiento de Herramientas:** inmovilizadores (férulas rígidas o improvisadas).
- **Requerimiento de Materiales:** gasas, vendas, bolsas de frío instantáneo.

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

- **Detección del accidente:**
 - Detener la práctica de inmediato.
 - Evaluar nivel de conciencia del accidentado.
- **Acciones inmediatas:**
 - No mover al accidentado si se sospecha fractura o lesión en columna.
 - Aplicar la técnica de **evaluación primaria (ABC: vía aérea, respiración, circulación)**.
 - Para contusiones leves: aplicar compresas frías en la zona afectada.
 - En caso de sangrado por golpe: detenerlo con gasas limpias y vendaje.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 35 de 47

• **Atención inicial:**

- Inmovilizar la extremidad si hay fractura sospechada.
- Mantener al accidentado en reposo hasta la llegada de asistencia médica.
- En caso de pérdida de conciencia, colocar en posición lateral de seguridad si no hay sospecha de lesión en columna.

• **Traslado y notificación:**

- Trasladar al Centro Médico Universitario si la lesión lo requiere.
- Notificar a la Coordinación de Laboratorios y Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Registrar el accidente en el libro de incidentes.

Medidas de control preventivo:

- Mantener pasillos y áreas de práctica libres de obstáculos.
- Señalizar superficies resbaladizas con conos de seguridad.
- Prohibir el uso de calzado inadecuado (sandalias, tacones, zapatos de tela).
- Revisar periódicamente pisos, mobiliario y estado de simuladores.

9. Documentos de Referencia

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Guía de Primeros Auxilios de la Cruz Roja.
- Normativa de Defensa Civil sobre prevención de accidentes en espacios de formación.

10. Registros

- Registro de incidentes y accidentes en el laboratorio.
- Informe de atención de primeros auxilios.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Formato de reporte de accidente por caídas y golpes.
- Ilustraciones sobre técnicas básicas de inmovilización.
- Mapa de ubicación de botiquines y camillas dentro del laboratorio.



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 36 de 47

PETS 04 – PROCEDIMIENTO EN CASO DE SISMO EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Actuación en Caso de Sismo en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Establecer las medidas preventivas y las acciones a realizar antes, durante y después de un sismo, con el fin de salvaguardar la integridad de las personas, proteger los simuladores de alta fidelidad, equipos electrónicos y garantizar una evacuación segura.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a **todos los usuarios del Laboratorio de Dietética y Nutrición** (estudiantes, docentes, técnicos, visitantes), desde la detección del sismo hasta la verificación de condiciones seguras para el reinicio de actividades.

4. Responsables

- **Docente o Coordinador de Laboratorio:** suspender la práctica, liderar el proceso de evacuación, verificar condiciones de seguridad post-sismo.
- **Brigadistas de seguridad:** guiar la evacuación, verificar que todos los ocupantes salgan del laboratorio, brindar apoyo en zonas seguras.
- **Estudiantes y demás usuarios:** mantener la calma, seguir instrucciones, evacuar de manera ordenada.

5. Calificación del Personal

- Capacitación básica en **gestión de emergencias y evacuación**.
- Conocimiento de las rutas de escape y puntos de reunión establecidos.
- Entrenamiento en normas de autoprotección durante sismos.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Zona segura interna:** espacio dentro del laboratorio libre de ventanas, equipos que puedan caer o mobiliario inestable.
- **Zona segura externa:** punto de reunión establecido fuera del edificio, señalizado y aprobado por Defensa Civil.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.

7. Requerimientos

- **Personal:** docente responsable, brigadistas de seguridad, estudiantes y usuarios presentes.
- **EPP:** mandilón, mascarilla, gorra quirúrgica, cubrecalzado (uso obligatorio en todo momento).
- **Equipos:** sistema de alarma sísmica y megáfonos.
- **Herramientas:** linternas de emergencia, botiquín de primeros auxilios, camilla portátil.
- **Materiales:** señalética visible de rutas de evacuación y puntos de reunión.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 37 de 47

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

A. Antes del sismo:

- Verificar que las rutas de evacuación estén siempre despejadas.
- Asegurar que simuladores, equipos audiovisuales y mobiliario estén correctamente anclados.
- Identificar y comunicar las zonas seguras internas y externas.
- Realizar simulacros periódicos de evacuación.

B. Durante el sismo:

- Mantener la calma: no correr, no gritar, no empujar.
- Detener las actividades y dirigirse a la zona segura interna si el movimiento es leve o impide evacuar.
- Alejarse de vidrios, equipos electrónicos, luminarias y mobiliario pesado.
- Si la evacuación es posible, hacerlo de manera ordenada hacia el punto de reunión externo.
- Brigadistas verifican que nadie quede dentro del laboratorio.

C. Después del sismo:

- Reunirse en la zona de seguridad externa, permanecer al menos 15 minutos para prevenir riesgos por réplicas.
- El docente pasa lista de los estudiantes y usuarios.
- El coordinador y brigadistas inspeccionan el laboratorio: fugas eléctricas, caídas de equipos, daños estructurales.
- Reportar cualquier daño a la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reiniciar actividades únicamente cuando se confirme la seguridad del ambiente.

Medidas de control preventivo:

- Capacitación periódica en evacuación.
- Señalización visible de salidas y puntos de reunión.
- Mantenimiento preventivo de simuladores y mobiliario.

9. Documentos de Referencia

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Normas de Defensa Civil sobre evacuación en sismos.
- Protocolos internos de seguridad en simulación clínica.

10. Registros

- Actas de participación en simulacros de evacuación.
- Registro de incidentes en caso de sismos reales.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Plano del laboratorio con zonas seguras y rutas de evacuación.
- Formato de lista de verificación post-sismo.
- Cronograma anual de simulacros.
- Contactos de emergencia

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 38 de 47

INSTITUCIONES	TELÉFONO
AMBULANCIAS Hospital Félix Mayorca Soto – Tarma	(064) 321400
BOMBEROS (Tarma)	(064) 321700
URGENCIAS MEDICAS Hospital Félix Mayorca Soto – Tarma	(064) 321400
EMERGENCIAS POLICIALES Policía Nacional del Perú – Emergencia Policía Nacional del Perú – Central Policía Nacional del Perú – Tarma DINCOTE DININCRI	105 (01) 475-2995 (064) 321921 (01) 433-3684 (01) 433-4461
EMERGENCIAS DE SERVICIO PÚBLICO Defensa Civil – Central Electro centro – Tarma Sierra Central – Tarma	110 / (01) 225-9898 (064) 322008 (064) 321365- 322402

PETS 05 – PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para el Manejo y Eliminación de Residuos en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Establecer las medidas seguras y responsables para la gestión, segregación, almacenamiento y disposición de residuos generados en el laboratorio, minimizando riesgos para la salud, preservando la integridad de los equipos de simulación y evitando impactos ambientales.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los usuarios del laboratorio (estudiantes, docentes, técnicos, personal de limpieza y servicios generales), desde la generación de residuos en las prácticas hasta su disposición final en los almacenes temporales de la universidad o entrega a empresas autorizadas.

4. Responsables

- **Docente / Coordinador de laboratorio:** supervisar la correcta segregación y almacenamiento de residuos.
- **Estudiantes y usuarios:** cumplir con la separación de residuos en contenedores señalizados.
- **Personal de limpieza y servicios generales:** trasladar los residuos a los puntos de acopio o almacén temporal.
- **Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo:** verificar cumplimiento de normativa y coordinar con gestores externos.

5. Calificación del Personal

- Capacitación básica en **segregación de residuos sólidos**.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 39 de 47

- Conocimiento en el uso de equipos de protección personal (EPP).
- Entrenamiento en identificación y rotulado de contenedores.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **RAEE:** Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.
- **Residuos comunes:** papel, envolturas, descartables sin riesgo.
- **Residuos de simulación:** fluidos artificiales, geles, gasas simuladas.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.

7. Requerimientos

- **Personal:** mínimo 1 docente y 1 técnico/laboratorista en cada jornada.
- **EPP:** mandilón descartable, guantes, mascarilla, cubrecalzado.
- **Equipos:** tachos diferenciados y señalizados (rojo, negro, azul, verde), carrito de transporte de residuos.
- **Herramientas:** bolsas resistentes de color según tipo de residuo, etiquetas autoadhesivas.
- **Materiales:** fluidos simulados, empaques, guantes descartables, repuestos electrónicos.

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

A. Segregación en la fuente:

- Depositar residuos comunes (papeles, envolturas, descartables limpios) en tachos de color negro.
- Depositar residuos de simulación (fluidos artificiales, gasas simuladas, guantes descartables contaminados) en tachos rojos con tapa hermética.
- Depositar residuos RAEE (cables dañados, repuestos electrónicos de simuladores, pilas) en contenedores exclusivos para electrónicos, protegidos de humedad.

B. Almacenamiento temporal:

- Revisar diariamente la capacidad de los tachos.
- Evitar sobrellenar los contenedores; cerrarlos cuando estén al 80% de capacidad.
- Rotular los recipientes indicando fecha de cierre y tipo de residuo.
- Trasladar residuos al almacén temporal de la universidad con ayuda del personal de limpieza.

C. Eliminación final:

- Residuos comunes → se disponen con la basura doméstica controlada de la universidad.
- Residuos de simulación → se entregan al área de Servicios Generales para su neutralización y disposición segura.
- Residuos RAEE → se derivan a la oficina de Patrimonio y se entregan a una empresa autorizada para disposición o reciclaje.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 40 de 47

Medidas de control preventivo:

- No mezclar residuos RAEE con residuos comunes.
- Prohibido verter líquidos simulados en lavaderos.
- Todo traslado de residuos debe realizarse con guantes y mandilón.
- Revisar periódicamente el estado de los tachos y reponerlos si están dañados.

9. Documentos de Referencia

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos del Perú (Ley N.º 27314).
- Normativa de SUNAFIL sobre bioseguridad en laboratorios de simulación.

10. Registros

- Registro de retiro y traslado de residuos del laboratorio.
- Informe mensual de residuos RAEE entregados a Patrimonio.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Cuadro de clasificación de residuos (comunes, simulación, RAEE).
- Fotografías de tachos señalizados en el laboratorio.
- Formato de reporte de traslado de residuos.

PETS 06 – PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLAS ELÉCTRICAS O EMERGENCIAS CON EQUIPOS ELECTRÓNICOS EN EL LABORATORIO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Actuación en Caso de Fallas Eléctricas o Emergencias con Equipos Electrónicos en el Laboratorio de Debriefing y Simulación Clínica.

2. Objetivo

Establecer las medidas de prevención y respuesta para proteger la seguridad de los usuarios y la integridad de los simuladores clínicos de alta fidelidad, equipos audiovisuales y sistemas electrónicos, ante fallas eléctricas o emergencias relacionadas.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las actividades desarrolladas en el **Laboratorio de Debriefing y Simulación Clínica**, desde la detección de fallas eléctricas hasta la restauración de condiciones seguras para el reinicio de actividades.

4. Responsables

- **Docente / Coordinador del laboratorio:** detener inmediatamente la práctica, verificar condiciones de seguridad y coordinar con el área de mantenimiento.
- **Brigadistas o personal técnico:** aislar la zona de riesgo, desconectar equipos y aplicar protocolos de emergencia.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 41 de 47

- **Estudiantes y usuarios:** evacuar el área en caso de riesgo inminente y reportar anomalías observadas en equipos eléctricos.

5. Calificación del Personal

- Capacitación básica en **seguridad eléctrica**.
- Conocimiento en uso de tableros eléctricos y dispositivos de corte de energía.
- Entrenamiento en el uso de extintores tipo CO₂ (para incendios eléctricos).

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Cortocircuito:** falla eléctrica causada por contacto accidental entre conductores.
- **Sobrecarga:** exceso de demanda eléctrica que supera la capacidad de una línea o equipo.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.
- **UPS:** sistema de alimentación ininterrumpida para protección de equipos electrónicos.

7. Requerimientos

- **Personal:** docente responsable, técnico de laboratorio, brigadistas de seguridad.
- **EPP:** guantes dieléctricos, mandilón, mascarilla, calzado cerrado y dieléctrico (para brigadistas).
- **Equipos:** tableros eléctricos con disyuntores, extintores tipo CO₂, UPS para equipos críticos.
- **Herramientas:** linternas de emergencia, multímetro (para personal autorizado de mantenimiento).
- **Materiales:** señalética de riesgo eléctrico, etiquetas de equipos en mantenimiento.

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

A. Detección de la falla eléctrica:

- Identificar signos de riesgo: chispas, humo, ruidos extraños en equipos, olor a quemado, apagones parciales.
- Reportar de inmediato al docente o coordinador.
- Suspender la práctica y ordenar a los estudiantes retirarse del área de riesgo.

B. Acciones inmediatas:

- Desconectar equipos afectados de la red eléctrica sin manipular cables dañados.
- Si es seguro, accionar el interruptor general del laboratorio.
- No utilizar agua para intentar apagar un fuego eléctrico.
- Usar extintores tipo CO₂ en caso de conato de incendio en equipos electrónicos.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 42 de 47

C. Atención a personas afectadas:

- Si alguien sufre electrocución, cortar inmediatamente la energía antes de tocar a la persona.
- Aplicar maniobras de RCP en caso de paro cardiorrespiratorio (únicamente personal capacitado).
- Solicitar atención médica de urgencia y trasladar al accidentado al Centro Médico Universitario.

D. Restablecimiento y verificación:

- Notificar al área de mantenimiento para la revisión del sistema eléctrico y equipos.
- Colocar señalización de "Equipo en mantenimiento" en todo dispositivo afectado.
- No reanudar actividades hasta contar con autorización técnica.

Medidas de control preventivo:

- Revisar periódicamente el estado de cables, enchufes y tomacorrientes.
- Utilizar exclusivamente instalaciones eléctricas certificadas y UPS para simuladores.
- Prohibir el uso de extensiones o adaptadores improvisados.
- Capacitar al personal en el uso de extintores CO₂.

9. Documentos de Referencia

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Normas Técnicas de Seguridad Eléctrica en Laboratorios Educativos (MINEDU/Defensa Civil).
- Manual de operación y mantenimiento de simuladores clínicos de alta fidelidad.

10. Registros

- Registro de incidentes eléctricos en el laboratorio.
- Informe técnico de mantenimiento de equipos.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Plano de ubicación de tableros eléctricos y extintores CO₂.
- Formato de reporte de fallas eléctricas.
- Instructivo ilustrado para desconexión de energía y uso de extintores.



	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 43 de 47

PETS 07 – PROCEDIMIENTO DE EVACUACIÓN GENERAL EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para la Evacuación General en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Establecer las medidas y pasos a seguir para la evacuación segura, rápida y ordenada de todas las personas en el laboratorio ante emergencias (sismos, incendios, fallas eléctricas u otros eventos), protegiendo la vida de los usuarios y garantizando la integridad de los equipos críticos.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los usuarios del laboratorio (estudiantes, docentes, técnicos, personal de apoyo y visitantes), en cualquier circunstancia que requiera la evacuación parcial o total de las instalaciones.

4. Responsables

- **Docente / Coordinador de laboratorio:** dar la orden de evacuación, mantener la calma y guiar al grupo hacia el punto de reunión.
- **Brigadistas de seguridad:** verificar que nadie quede en el laboratorio, guiar por rutas seguras, brindar primeros auxilios en caso necesario.
- **Estudiantes y usuarios:** cumplir con las indicaciones, evacuar en orden y no regresar hasta que se declare seguro.

5. Calificación del Personal

- Capacitación en **protocolos de evacuación y autoprotección**.
- Conocimiento de las rutas de evacuación y puntos de reunión.
- Entrenamiento básico en primeros auxilios (para brigadistas).

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Punto de reunión:** lugar seguro establecido por Defensa Civil donde los evacuados deben concentrarse.
- **Zona segura interna:** área dentro del laboratorio libre de riesgos inmediatos.
- **Brigadista:** persona capacitada que apoya en la evacuación y seguridad.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.

7. Requerimientos

- **Personal:** docentes, brigadistas y estudiantes (según la jornada).
- **EPP:** uso obligatorio de mandilón, mascarilla, gorra quirúrgica y calzado cerrado durante la evacuación.
- **Equipos:** sistema de alarma (manual o automático), extintores, megáfono.
- **Herramientas:** camilla portátil, linternas de emergencia, botiquín.
- **Materiales:** señalética de rutas de evacuación y mapas de seguridad visibles.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 44 de 47

8. Desarrollo

Pasos secuenciales de la evacuación:

- **Activación de la emergencia:**
 - Se detecta una situación de riesgo (incendio, sismo, falla eléctrica, fuga).
 - El docente o brigadista da la orden de evacuar.
 - Se activa la alarma de emergencia (manual o automática).
- **Suspensión de actividades:**
 - Apagar equipos electrónicos si es seguro hacerlo.
 - Cerrar puertas sin llave para contener el riesgo.
- **Organización de la salida:**
 - Estudiantes evacúan en fila, sin correr, gritar ni empujar.
 - Brigadistas verifican que nadie quede en baños, oficinas o zonas ocultas.
 - Personas con discapacidad o lesiones serán asistidas con camilla o silla de ruedas.
- **Desplazamiento por rutas seguras:**
 - Seguir la señalización establecida en el laboratorio.
 - No utilizar ascensores bajo ninguna circunstancia.
 - Mantener una distancia mínima de seguridad entre personas.
- **Llegada al punto de reunión:**
 - Agruparse en la zona designada fuera del edificio.
 - El docente pasa lista de estudiantes y reporta ausencias.
 - Nadie debe regresar al laboratorio hasta que brigadistas y autoridades declaren seguro el ingreso.

Medidas de control preventivo:

- Realizar simulacros de evacuación al menos 2 veces por año.
- Mantener libres de obstáculos las rutas de salida.
- Revisar y señalizar permanentemente extintores, salidas y puntos de reunión.
- Capacitar a estudiantes y docentes en autoprotección.

9. Documentos de Referencia

- Normativa de Defensa Civil sobre planes de evacuación.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Plan de Emergencias y Contingencias de la universidad.

10. Registros

- Actas de participación en simulacros.
- Registro de incidentes que ameritaron evacuación real.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Plano de evacuación del laboratorio con rutas y puntos de reunión.
- Formato de lista de asistencia post-evacuación.
- Cronograma de simulacros del laboratorio.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 45 de 47

PETS 08 – PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS TIPO FARMACÉUTICOS O QUÍMICOS EN EL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Título

Procedimiento de Trabajo Seguro para el Manejo y Eliminación de Residuos Farmacéuticos o Químicos en el Laboratorio de Dietética y Nutrición.

2. Objetivo

Establecer las medidas seguras para la recolección, manipulación, almacenamiento y disposición final de residuos farmacéuticos o químicos generados en el laboratorio, previniendo riesgos de intoxicación, contaminación ambiental y afectaciones a la salud de los usuarios.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a todos los **docentes, estudiantes, técnicos y personal de limpieza** que manipulen o gestionen insumos químicos o farmacéuticos en actividades académicas de simulación clínica, desde la generación del residuo hasta su disposición final en el almacén temporal de la universidad.

4. Responsables

- **Docente/Coordinador de laboratorio:** supervisar la segregación y almacenamiento correcto de residuos.
- **Estudiantes y usuarios:** cumplir con la disposición de residuos en contenedores señalizados.
- **Personal de limpieza y servicios generales:** trasladar residuos al almacén temporal.
- **Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo:** coordinar la disposición final con empresas autorizadas.

5. Calificación del Personal

- Capacitación en **bioseguridad y manejo de sustancias químicas peligrosas**.
- Conocimiento básico en **neutralización de agentes químicos**.
- Uso obligatorio y adecuado de EPP.

6. Definiciones y Abreviaturas

- **Residuos farmacéuticos:** medicamentos vencidos, restos de prácticas simuladas, envases contaminados con fármacos.
- **Residuos químicos:** desinfectantes, alcoholes, detergentes, hipoclorito, soluciones de simulación.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal.
- **Almacén temporal:** área de la universidad destinada al acopio controlado de residuos peligrosos.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 46 de 47

7. Requerimientos

- **Personal:** docente responsable, técnico de laboratorio y personal de limpieza.
- **EPP:** guantes resistentes a químicos, mandil impermeable, mascarilla, protector ocular, cubrecalzado.
- **Equipos:** contenedores de seguridad con tapa hermética, tachos rojos señalizados, carrito de transporte exclusivo.
- **Herramientas:** etiquetas autoadhesivas para identificación de residuos, fichas de seguridad química (MSDS).
- **Materiales:** desinfectantes, absorbentes (aserrín, arena), cal (óxido de calcio) para neutralización.

8. Desarrollo

Pasos secuenciales:

A. Generación y segregación de residuos:

- Identificar los residuos químicos o farmacéuticos generados en la práctica.
- Depositar residuos en **contenedores rojos herméticos y etiquetados** con:
 - Nombre del químico o fármaco.
 - Fecha de generación.
 - Responsable.
- Los residuos líquidos se colocan en envases plásticos resistentes y cerrados.

B. Almacenamiento temporal en el laboratorio:

- Mantener los residuos en un área ventilada y señalizada como "Residuos Químicos".
- Evitar mezclar sustancias incompatibles (ejemplo: ácidos con bases, oxidantes con solventes).
- Revisar diariamente el estado de los contenedores para evitar fugas o derrames.

C. Transporte y disposición final:

- El personal de limpieza, con EPP completo, trasladará los residuos al almacén temporal de la universidad.
- Para residuos de carácter ácido con malos olores: neutralizar con cal (óxido de calcio) antes del traslado.
- El área de Seguridad y Salud en el Trabajo coordinará la entrega a una empresa autorizada de residuos peligrosos para su eliminación segura.

Medidas de control preventivo:

- Nunca verter residuos químicos o farmacéuticos en lavaderos ni tachos comunes.
- Capacitar semestralmente al personal y estudiantes en el manejo de sustancias peligrosas.
- Mantener hojas de seguridad (MSDS) de todas las sustancias utilizadas.
- Señalizar correctamente las áreas de acopio y transporte.

9. Documentos de Referencia

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA ALTOANDINA DE TARMA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CÓDIGO: PT-PS3.1-05
			VERSION: 1
			VIGENCIA: A partir del 10 de febrero 2026
			PÁGINA 47 de 47

- Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos – Ley N.º 27314 (Perú).
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo – UNAAT.
- Fichas de Seguridad Química (MSDS) de cada sustancia utilizada.

10. Registros

- Registro de residuos farmacéuticos y químicos generados en cada práctica.
- Informe de traslado de residuos al almacén temporal.
- Acta de entrega de residuos a empresa autorizada.
- Tiempo de conservación: mínimo 5 años.

11. Anexos

- Formato de inventario de residuos químicos.
- Señalética de almacenamiento temporal.
- Fotografías de contenedores rojos con etiquetado.

