



## NORMAS DE SEGURIDAD DEL LABORATORIO DE GASTRONOMIA

### 1. Vestimenta Obligatoria

- **Ropa adecuada:** Es obligatorio usar uniforme completo, incluyendo chaquetilla, pantalón y gorro de chef.
- **Zapatos cerrados:** Utilizar zapatos antideslizantes y cerrados para evitar accidentes por derrames o caídas de objetos.
- **Cabello recogido:** Todo el cabello debe estar recogido y protegido bajo el gorro de chef.
- **Joyas y accesorios:** No se permite usar anillos, pulseras, relojes u otros accesorios que puedan contaminar los alimentos o causar accidentes.

### 2. Higiene Personal

- **Lavado de manos:** Lavar las manos con agua y jabón antes de ingresar al laboratorio y después de manipular alimentos crudos, tocarse la cara o manipular objetos contaminados.
- **Uñas cortas y limpias:** Las uñas deben estar limpias y sin esmalte.
- **Prohibido fumar:** Fumar, comer o masticar chicle está estrictamente prohibido dentro del laboratorio.

### 3. Manipulación de Equipos y Herramientas

- **Uso correcto:** Leer las instrucciones de uso antes de operar cualquier equipo y asegurarse de que esté en buen estado.
- **Cuchillos:** Manipular cuchillos y objetos cortantes con precaución; no correr ni jugar con ellos.
- **Equipos eléctricos:** Apagar los equipos después de usarlos y nunca manipularlos con las manos mojadas.



#### 4. Manejo de Alimentos

- **Alimentos frescos:** Asegurarse de que los ingredientes estén frescos y en buen estado antes de su uso.
- **Separación de alimentos:** Evitar la contaminación cruzada separando alimentos crudos de los cocidos.
- **Temperaturas adecuadas:** Respetar las temperaturas recomendadas para la conservación y cocción de los alimentos.

#### 5. Prevención de Accidentes

- **Superficies limpias:** Mantener las superficies de trabajo limpias y secas para evitar resbalones o contaminaciones.
- **Avisar derrames:** Limpiar inmediatamente cualquier derrame de líquidos o alimentos.
- **Botiquín:** Conocer la ubicación del botiquín de primeros auxilios y saber cómo usarlo.
- **Vías de escape:** Identificar las salidas de emergencia y mantenerlas despejadas.

#### 6. Conducta General

- **Disciplina:** Respetar las indicaciones del instructor en todo momento.
- **Trabajo en equipo:** Fomentar el trabajo colaborativo y reportar cualquier situación peligrosa de inmediato.
- **Prohibido correr:** Caminar con cuidado dentro del laboratorio para evitar accidentes.

#### 7. Desechos y Limpieza

- **Gestín de residuos:** Separar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes correspondientes.
- **Limpieza de utensilios:** Lavar y secar todos los utensilios y herramientas después de su uso.



- **Orden final:** Dejar el área de trabajo limpia y ordenada antes de salir del laboratorio.

## 8. Emergencias

- **Incendios:** Saber utilizar los extintores y seguir el protocolo en caso de incendio.
- **Primeros auxilios:** Notificar al instructor o responsable en caso de lesiones y proceder según las instrucciones.
- **Evacuación:** Participar en simulacros y seguir las instrucciones durante una evacuación real.

Cumplir con estas normas garantizará un ambiente seguro y profesional dentro del laboratorio de gastronomía, promoviendo el aprendizaje eficaz y la prevención de riesgos.

ELABORADO POR:



FREDDY JORDAN  
ASTUDILLO LALANGUI

---

Mgs. Jordan Astudillo  
TÉCNICO DE LABORATORIO