



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN TALLERES

TALLER DE GASTRONOMÍA Y BAR DE LA UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C.

2018

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	Protocolo de Seguridad en Talleres – Taller de Gastronomía y Bar de la Universidad César Vallejo S.A.C.	Versión: 02
		Fecha: 07/02/18

Hoja de control de cambios

Versión	Fecha	Motivo del Cambio
01	11/05/17	Edición inicial.
02	05/02/18	Primera revisión.

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	Protocolo de Seguridad en Talleres – Taller de Gastronomía y Bar de la Universidad César Vallejo S.A.C.	Versión: 02
		Fecha: 07/02/18

Índice

1. Objetivo.....	39
2. Alcance.....	39
3. Definiciones.....	39
4. Normas Generales.....	40
5. Procedimiento de Trabajo Seguro.....	41
6. Lucha contra Incendios.....	42
7. Procedimiento en caso de Accidente del Trabajo.....	43
8. Procedimiento en Caso de Accidente: Alumno.....	43
9. Primeros Auxilios.....	43
10. Conducta frente a accidentes por descarga Eléctrica.....	45
11. Responsabilidades.....	45
12. Anexos.....	46
Anexo N°1: Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) – Talleres de Gastronomía y Bar.....	47
Anexo N°2: Laboratorios Y Talleres Por Sede-Filial.....	50



INTRODUCCIÓN

Todas las actividades que se realizan en los talleres de la Universidad César Vallejo presentan algún nivel de riesgo para la salud del personal administrativo, docentes, alumnos y usuarios en general.

En este protocolo se recopila una serie de pautas y lineamientos de seguridad, cuya finalidad es la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales en el personal que realiza los talleres. El cumplimiento de este protocolo permitirá alcanzar un desempeño eficiente y seguro dentro del taller, para que esto ocurra es necesario que cada persona comprenda su responsabilidad al efectuar el trabajo en éstas áreas procurando la seguridad del personal, de los equipos y la preservación del ambiente.

El siguiente protocolo es aplicable para los siguientes Talleres:

- Taller de Gastronomía y Bar.

En el Anexo N°2 se indica los talleres por sede/filial.

1. Objetivo.

Establecer las consideraciones para realizar las actividades de manera segura y apropiada dentro de los talleres.

2. Alcance.

Este procedimiento será de conocimiento y cumplimiento obligatorio por todos los trabajadores dentro de la sede/filial de la Universidad César Vallejo.

3. Definiciones.

- **Cartilla:** Lista de números telefónicos que contiene como mínimo el anexo de la Oficina SSOMA, Consultorio médico, Oficina de Seguridad.
- **Seguridad:** Conjunto de normas, técnicas y servicios profesionales que minimizan los efectos o posibles ocurrencias de incidentes o accidentes con el fin de prevenir efectos adversos a la salud de los trabajadores.
- **Prevención:** Es el conjunto de actividades que se ponen en marcha para reducir la aparición de los riesgos ligados a enfermedades o a ciertos comportamientos nocivos para la salud.
- **Riesgos:** Es la probabilidad de que una amenaza se convierta en accidente. La vulnerabilidad o las amenazas, por separado, no representan un peligro, pero si se juntan, se convierten en un riesgo, es decir, en una probabilidad de ocurrencia de accidente.



4. Normas Generales.

- **Red Eléctrica**

- Los tableros de comandos deben estar fuera de las áreas de trabajo, en un lugar de fácil acceso y visible para el personal.
- Los talleres deben disponer de un interruptor general para todo el circuito eléctrico, e interruptores individuales para cada sector, todos debidamente identificados y de fácil acceso.
- Sectorizar la red eléctrica de acuerdo al nivel de consumo, con indicación de la carga máxima tolerable, para evitar sobrecargas del sistema y el consiguiente salto de los fusibles automáticos.
- La instalación eléctrica debe ser trifásica para equipos de alto consumo. (ej. Hornos).
- No utilizar el mismo enchufe o terminal eléctrico para equipos que funcionan en forma continua y discontinua (ejm. refrigerador).
- Los enchufes no deberán estar cerca de fuentes de agua o gas.
- Todos los enchufes deben contar con una conexión a tierra.
- No deberán existir interruptores y enchufes en una misma caja.
- Proteger luminarias e interruptores.

- **Red de Gases/Cilindros de Gases**

- Debe existir una llave central y llaves de paso sectorizadas. Estas deben quedar visibles y con fácil acceso para que puedan utilizarse en caso de emergencias.
- Los cilindros deben fijarse a la pared mediante una cadena.
- Los cilindros que contienen los diferentes gases deben estar debidamente identificados mediante el color que está normado para cada uno de ellos.
- Las válvulas o manorreductores utilizados entre cilindro y equipo deben ser los precisos, lo cual depende de la presión y naturaleza del gas.
- La terma eléctrica debe estar fuera del recinto de trabajo por riesgo de explosión y exposición a CO₂.

- **Extractor de aire**

- Antes de iniciar una tarea, hay que asegurarse de que el sistema de extracción funciona correctamente.

- **Operaciones con Presión**

- Dotar a todos los equipos que trabajen por sobre 0,5 kg/cm² de un sistema que permita medir la presión de trabajo y de una válvula de seguridad.
- Evitar el uso de aparatos de vidrio. Si no puede evitarse, asegurarse de que estén protegidos.



- **Horno**
 - Antes de iniciar una tarea, verificar el estado del horno.
 - Emplear solamente materiales resistentes a altas temperaturas.
 - Para tomar el material, usar siempre guantes resistentes al calor.
- **Equipos Eléctricos o Electrónicos**
 - Leer cuidadosamente las instrucciones y las normas operativas antes de usar cualquier equipo del taller y asegurarse de que funciona correctamente.
 - No poner en funcionamiento un equipo eléctrico cuyas conexiones se encuentren en mal estado o que no esté puesto a tierra.
 - Asegurarse de que las manos estén secas.

5. Procedimiento de Trabajo Seguro

- **Ropa**
 - El delantal deberá usarse para que sea efectiva la protección. Su utilización deberá restringirse única y exclusivamente al interior del taller.
 - No se deberá utilizar corbata ni bufandas; tampoco delantal muy amplio y suelto, por peligro de contaminación, atrapamiento o inflamación.
- **Cabello/Calzado**
 - Se llevará el pelo siempre recogido. No se llevará pulseras, colgantes, mangas anchas, bufandas, etc., sandalias u otro tipo de calzado que deje el pie al descubierto.
 - Para evitar la contaminación de los alimentos y/o bebida a manipular se recomienda el uso de un gorro que cubra todo el cabello.
- **Manos**
 - El lavado de manos deberá ser frecuente, antes y después de manipular los alimentos o insumos líquidos en el taller.
- **Comportamiento durante el Trabajo**
 - No fumar, ni ingerir bebidas alcohólicas durante el desarrollo del taller.
 - No guardar alimentos y bebidas sin refrigeración o en lugares expuestos a contaminación.
 - No bromear, distraer o interrumpir a las personas que se encuentran trabajando en el taller por riesgo de accidentes.
- **Elementos de Protección Personal**

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

 - **Para el cuerpo:**
 - Delantal, pantalones, gorro, etc.
 - Guantes

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	Protocolo de Seguridad en Talleres – Taller de Gastronomía y Bar de la Universidad César Vallejo S.A.C.	Versión: 02
		Fecha: 07/02/18

- **Para las vías respiratorias:**
 - Mascarillas
- **Señalización**
 - De acuerdo a las disposiciones legales vigentes (NTP 399.010-1) todo laboratorio debe presentar señalética de seguridad y emergencia.
 - La señalética debe estar ubicada en lugares de fácil visualización.
 - La dimensiones y colores de cada señalética debe cumplir con lo estipulado en las Normas Peruanas. (NTP 399.010-1)
- **Protección Contra Incendio**
 - Todos los laboratorios deberán contar con extintores contra incendio y detectores de humo.
 - Los laboratorios deberán contar con un sistema de alarma.
 - Los encargados de cada laboratorio serán responsables de verificar el estado de los extintores. En caso de requerir extintores nuevos o recargar extintores despresurizados deberá avisar al área de SSOMA.
- **Elementos de Seguridad General que deben existir en un laboratorio en caso de Emergencia**
 - Extintor portátil de acuerdo a los riesgos específicos.
 - Botiquín.

6. Lucha contra Incendios

- Frente al riesgo de incendio, debe existir como mínimo equipos de extinción portátiles que sean adecuados a las características de los materiales e insumos que se utilicen en los talleres. Un equipo adecuado incluirá también el almacenamiento en el lugar de la instalación.
- Los equipos de extinción de incendios deberían estar disponibles para su utilización inmediata y emplazados en concordancia con las disposiciones legales y las normas nacionales vigentes.
- Se debería suministrar y asegurar el mantenimiento de los equipos de extinción de incendio.
- Mediante inspecciones efectuadas de manera regular se debería garantizar el mantenimiento en óptimas condiciones de funcionamiento de los equipos de extinción de incendios y de protección contra el fuego.
- Se deberá impartir a los funcionarios la formación, instrucción e información adecuadas sobre los peligros que entrañan los incendios relacionados con los materiales e insumos usados.
- Cuando el servicio de bomberos especializado u otros servicios de intervención sean externos al establecimiento, se les debería facilitar información adecuada sobre la naturaleza del incendio de los materiales



usados en los talleres y los riesgos que entrañe, de tal manera que su personal pueda adoptar las medidas de prevención apropiadas.

7. Procedimiento en caso de Accidente del Trabajo.

- En caso que un personal administrativo o académico sufra un accidente, con motivo del desarrollo de sus actividades en el taller, debe proceder de la siguiente forma:
 - En caso de haber sufrido un accidente en el taller, **usted u otra persona deberá avisar en forma inmediata al consultorio médico, según cartilla ubicada en el ambiente.**
 - El encargado del taller deberá elaborar y **remitir al Área SSOMA el Reporte del Accidente.**
 - Una vez recibido el Reporte de Accidente, el Área SSOMA iniciará el procedimiento para la investigación del mismo.

8. Procedimiento en Caso de Accidente: Alumno

- En caso de una urgencia, el alumno debe dirigirse directamente al consultorio médico del Campus/Sede.
- Si se encuentra un alumno dentro del Campus en una situación que necesite ayuda o auxilio, el docente y/o encargado del taller deberá llamar al consultorio médico para su atención inmediata.
- Lo frecuente en el Campus son las heridas cortantes, por lo que el botiquín debe tener insumos y materiales médicos para lavar la herida. Luego deberá ser trasladado al consultorio médico de la Universidad donde evalúen la necesidad de afrontamiento o sutura y además evaluarán la necesidad de colocar la vacuna antitetánica.

9. Primeros Auxilios

- Se deberán prever los medios de primeros auxilios apropiados. Para tal efecto, se deberían tomar en consideración el material o insumos utilizado en el trabajo, las facilidades de acceso y comunicación y los servicios e instalaciones de urgencia disponibles.
- En la medida de lo posible, tanto el personal formado para prestar primeros auxilios como los medios apropiados para hacerlo deberían estar permanentemente disponibles durante todo el tiempo de utilización de los materiales de los talleres.
- Los equipos, medios e instalaciones de primeros auxilios deberían ser adecuados para hacer frente a los peligros que entrañe la utilización de los materiales utilizados en los talleres.



• Quemaduras

- Lesión producida en los tejidos por calor, frío o por sustancias químicas. La lesión va, desde simple enrojecimiento de la piel, hasta la pérdida importante de esta.
- La gravedad de una quemadura depende de la profundidad, localización y extensión de la zona quemada y del tipo de sustancia que provocó la quemadura.
- Debido a que las quemaduras son producidas por calor exagerado de la piel, el cuerpo pierde gran cantidad de sales y líquidos de los tejidos afectados. Esta pérdida puede llevar al shock, agravado por el dolor causado por la quemadura. En la atención de primeros auxilios de una quemadura usted debe:
 - Aplicar abundante agua, durante 15 minutos mínimo y retirar la ropa contaminada.
 - Cubrir con material estéril, húmedo, toda la extensión de la quemadura.
 - Separar los pliegues del cuerpo.
 - No aplicar pomadas.
 - No dar nada por la vía oral.
- Las quemaduras se clasifican en:
 - Quemadura de primer grado o superficial: es la más frecuente. Signos y síntomas locales: enrojecimiento de la piel, dolor y ardor.
 - Quemadura de segundo grado:
Signos y síntomas: ampollas de líquido claro y dolor en el sitio quemado
 - Quemadura de tercer grado:
- Signos y síntomas: la piel de la zona quemada varía de color castaño a negruzca. La persona se encuentra con gran compromiso del estado general y puede que no sienta dolor en las zonas profundamente quemadas.
- Para todas las quemaduras; independiente de su clasificación, deben tratarse con el procedimiento antes descrito.

Medidas Generales:

- Envuelva en material estéril o limpio.
- Separe zonas quemadas con material lo más limpio posible.
- Si la quemadura abarca gran extensión del cuerpo, envuelva en sabana húmeda y traslade.
- No romper las ampollas.
- No aplicar ungüentos, cremas o aceites.
- No retire ropas adheridas a la piel.

En caso de lesiones en los ojos:

- Lávelos con abundante agua.



- Coloque la cabeza del accidentado hacia el lado del ojo afectado y ábralo con dos de sus dedos, levantando el párpado. Con su otra mano vierta abundante cantidad de agua desde aproximadamente 10 cm. de altura dentro del ángulo interior del ojo dañado. Usted deberá lavar el ojo continuamente por espacio de 20 minutos o hasta que llegue ayuda médica al lugar del accidente. Mientras lava el ojo, pida al accidentado que lo mueva en todas direcciones.

En caso de quemaduras de las vías respiratorias

- Coloque a la persona semisentada y traslade rápido a un centro asistencial.

10. Conducta frente a accidentes por descarga Eléctrica

- Corte la energía eléctrica del laboratorio antes de acercarse al funcionario, alumno, docente accidentado.
- Evalúe el nivel de conciencia del accidentado.
- Si está consciente, controle signos vitales y cubra las quemaduras (marcas eléctricas) con material estéril y traslade de inmediato a un servicio de urgencia.
- Si esta inconsciente, despeje la vía aérea.
- Si no respira, realice maniobras de resucitación cardiopulmonar y traslade de inmediato a un servicio de urgencia.

11. Responsabilidades.

- **Director de Escuela.**
 - Es el responsable de velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad en los ambientes de los talleres, facilitar la adquisición de implementos que permitan un trabajo seguro y que la planta física de los ambientes de los talleres sea adecuada para estos fines.
- **Supervisor de Seguridad y Salud Ocupacional.**
 - Establecer, cumplir y hacer cumplir el presente protocolo de seguridad en los talleres.
 - Establecer normas para el manejo de todo tipo de residuos y verificar su cumplimiento.
- **Docente**
 - Conocer el protocolo de seguridad para talleres.
 - Es el responsable de velar por el cumplimiento por parte de los alumnos de las medidas de seguridad al interior del taller, cada vez que dicte alguna cátedra o realice una práctica.
 - Dar las indicaciones básicas a los alumnos sobre los riesgos a los cuales están expuestos y cuáles son las medidas de seguridad para evitar la ocurrencia de accidentes.

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	Protocolo de Seguridad en Talleres – Taller de Gastronomía y Bar de la Universidad César Vallejo S.A.C.	Versión: 02
		Fecha: 07/02/18

- **Docente o Encargado del taller**

- Conocer el protocolo de seguridad para talleres.
- Dar cumplimiento a las medidas de seguridad (para riesgos Físicos) en su respectiva área.
- Apoyar y asegurar que todo el personal participe activamente.
- Proporcionar al personal las instalaciones y otros recursos necesarios para ejecutar efectivamente este estándar.
- Inspeccionar el mantenimiento del orden y limpieza en todas sus áreas.
- Capacitar a los docentes o personal a su cargo en las medidas de seguridad que debe cumplir en los ambientes.
- Realizar un control periódico respecto al cumplimiento de las medidas de seguridad e implementar las acciones correctivas en caso de existir riesgo de accidentes.
- Mantener en buenas condiciones el material didáctico para las prácticas.
- Mantener en buenas condiciones de seguridad toda la implementación necesaria para contener una emergencia. (Camillas, extintores y botiquín de primero auxilios)
- En caso de ocurrir algún accidente, será responsable de avisar en forma inmediata al Docente y llamar al anexo del consultorio médico.
- Será responsable de atender las inspecciones del Área SSOMA y realizar las medidas correctivas en caso de que este emita un informe.
- En caso de ocurrir un incendio será responsable de dirigir a los alumnos o usuarios por las salidas de emergencia a los puntos de reunión previamente establecidos.
- El docente o encargado de los talleres puede delegar algunas de estas funciones en quien estime conveniente.

- **Usuarios (Alumno, profesionales, técnicos y administrativos)**

- Los usuarios serán responsables de cumplir con el Protocolo de Seguridad para Talleres, con el objeto de realizar un trabajo seguro, previniendo la exposición innecesaria a riesgos físicos.

12. Anexos.

Anexo	Nombre	Archivo
Anexo 1	IPECRC – Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles	Adjunto
Anexo II	Laboratorios y talleres por Sede-Filial	Adjunto

Anexo N°1: Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) – Talleres de Gastronomía y Bar

TALLERES DE GASTRONOMÍA Y BAR																				
Taller	Tipo de Taller	Puesto de Trabajo	Actividad / Tarea	Peligro	Descripción del peligro	Riesgo	N° de Personas Expuestas	Frecuencia de exposición	Requisito Legal Aplicable	Controles Existentes	Evaluación del Riesgo								Controles Propuestos	
											Probabilidad					Severidad	Grado del riesgo	Nivel de riesgo		Riesgo Significativo
											Personas Expuestas	Controles	Capacitación	Frecuencia de Exposición	Probabilidad					
											P1	P2	P3	P4	P5					
Taller 2 (Taller de Gastronomía y Bar)	Taller de Gastronomía y Bar	Administrativo	Atención/Usuario de Computadora	Eléctricos	Electricidad Indirecta	Contacto Eléctrico	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones
					Electricidad Estática	Contacto Eléctrico	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones
				Psicolaboral	Contenido de la Tarea(Repetitiva)	Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas

TALLERES DE GASTRONOMÍA Y BAR																				
Taller	Tipo de Taller	Puesto de Trabajo	Actividad / Tarea	Peligro	Descripción del peligro	Riesgo	N° de Personas Expuestas	Frecuencia de exposición	Requisito Legal Aplicable	Controles Existentes	Evaluación del Riesgo								Controles Propuestos	
											Probabilidad					Severidad	Grado del riesgo	Nivel de riesgo		Riesgo Significativo
											Personas Expuestas	Controles	Capacitación	Frecuencia de Exposición	Probabilidad					
											P1	P2	P3	P4	P5					
					Organización del Tiempo de Trabajo	Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas
				Ergonómico	Carga Estática	Fatiga Muscular	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas
					Diseño del Puesto de Trabajo	Fatiga Muscular/Estrés	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	1	2	1	3	7	2	14	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas
					Pantalla de Visualización - PC	Fatiga Visual/Mental	1	Diaria	RM 375-2008-TR	Filtros para Monitor	1	2	1	3	7	1	7	TO	NO	Conseguir monitores con filtros incorporados
		Docente/Alumno	Uso de cocina y materiales de hogar	Mecánicos	Superficies Calientes	Quemaduras	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Uso de Guantes	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Compra de guantes resistentes al calor
				Eléctricos	Electricidad Indirecta	Contacto Eléctrico	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Cableado Aislante	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Mantenimiento periódico de enchufes y conexiones

TALLERES DE GASTRONOMÍA Y BAR																				
Taller	Tipo de Taller	Puesto de Trabajo	Actividad / Tarea	Peligro	Descripción del peligro	Riesgo	N° de Personas Expuestas	Frecuencia de exposición	Requisito Legal Aplicable	Controles Existentes	Evaluación del Riesgo								Controles Propuestos	
											Probabilidad					Severidad	Grado del riesgo	Nivel de riesgo		Riesgo Significativo
											Personas Expuestas	Controles	Capacitación	Frecuencia de Exposición	Probabilidad					
											P1	P2	P3	P4	P5					
				Físico-Químico	Sustancias Inflamables Líquidas	Fuego y Explosión	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Capacitación de Extintores	3	2	2	3	10	3	30	IT	SI	Aumento de sensores de humo y fuego
				Físicos	Ambiente Térmico	Exposición a Altas Temperaturas	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Ventilación Externa	3	2	2	3	10	2	20	IM	SI	Instalación de extractores de aire
				Ergonómico	Carga Dinámica, Movimiento	Fatiga Muscular	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas
				Psicolaboral	Relaciones Humanas	Estrés	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas
					Gestión del Personal	Estrés	25	Diaria	RM 375-2008-TR	Pausas Activas	3	2	2	3	10	1	10	MO	NO	Diversificar los ejercicios de las pausas activas

Anexo N°2: Laboratorios Y Talleres Por Sede-Filial

PROTOCOLO	LABORATORIO	SEDE / FILIAL								
		Trujillo	Piura	Chiclayo	Tarapoto	Chimbote	Los Olivos	San Juan de Lurigancho	Ate Vitarte	Chepén
LABORATORIO DE QUÍMICA Y AFINES	Laboratorio de Química	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Laboratorio de Bioquímica	X	X	-	-	-	-	X	-	-
	Laboratorio de Farmacología	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Bromatología	-	X	-	-	-	-	X	-	-
	Laboratorio de Biología	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Microbiología	X	X	X	X	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Biotecnología	X	-	X	X	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Parasitología	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Nutrición	X	-	-	-	-	-	X	-	-
	Laboratorio Clínico	X	X	-	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Procesos Industriales	X	X	X	-	X	X	X	X	X
LABORATORIO DE ELECTRÓNICA Y AFINES	Laboratorio de Control y automatización	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Laboratorio de Electrónica	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Laboratorio de Electricidad	X	-	X	X	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Simulación avanzada	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Simulación básica	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio Cámara Gesell	X	X	X	X	X	X	X	X	-
	Laboratorio de Estudio del trabajo y ergonomía	X	X	X	-	X	X	X	X	X
LABORATORIO DE CÓMPUTO Y AFINES	Laboratorio de Redes y Comunicación	X	X	-	X	X	X	X	X	-
	Laboratorio de Nuevas Tecnologías	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	Laboratorio de Computo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Laboratorio de Psicometría	X	-	X	X	X	X	X	-	-

PROTOCOLO	LABORATORIO	SEDE / FILIAL								
		Trujillo	Piura	Chiclayo	Tarapoto	Chimbote	Los Olivos	San Juan de Lurigancho	Ate Vitarte	Chepén
	Laboratorio de Centro de Producción Audiovisual	X	-	-	-	X	X	X	X	-
	Laboratorio de Traducción e Interpretación	X	X	X	-		X			-
	Laboratorio de Topografía	X	X	X	X	X	X	X	X	-
LABORATORIO MÉDICO Y AFINES	Laboratorio de Preclínica Estomatológica	-	X	-	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Clínica Estomatológica	-	X	-	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Radiología Estomatológica	-	X	-	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Cirugía Estomatología	-	X	-	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Evaluación Nutricional	X	-	-	-	-	-	X	-	-
	Laboratorio de Enfermería Fundamental	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Morfofisiología	X	X	-	-	-	X	X	-	-
	Laboratorio de Neurociencias	X	X	X	X	X	X	X	X	-
Laboratorio de Psicología Experimental	X	X	X	X	X	X	X	X	-	
LABORATORIOS DE FÍSICA Y AFINES	Laboratorio de Física	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Laboratorio de Estructura	X	X	X	X	X	X	-	X	-
	Laboratorio de Mecánica de rocas	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Mineralogía	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Petrología	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Manufactura	X	-	X	X	-	-	-	-	-
	Laboratorio de Mecánica de suelos y materiales	X	X	X	X	X	X	X	X	-
	Laboratorio de Hidráulica	X	X	X	X	X	X	-	X	-

PROTOCOLO	TALLER	SEDE / FILIAL								
		Trujillo	Piura	Chiclayo	Tarapoto	Chimbote	Los Olivos	San Juan de Lurigancho	Ate Vitarte	Chepén
TALLER DE MAQUETERÍA Y CREATIVIDAD	Taller de Maquetería y Creatividad	X	X	-	X	X	X	X	-	-
TALLER DE GASTRONOMÍA Y BAR	Taller de Gastronomía y Bar	X	X	-	X	-	X	-	X	-
TALLERES INTERPERSONALES Y AFINES	Taller de Centro de Estimulación	X	-	X	-	-	X	X	-	-
	Taller de Centro de Aprendizaje	X	-	X	-	-	X		-	-
	Taller de Serigrafía		-	-	-	-	X		-	-
	Sala de Simulación y Audiencia	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Taller de House keeping	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	Taller de Gimnasio de Preparación Deportiva	X	-	-	-	-	-	-	-	-